

ADABIYOTLAR RO'YXATI

1. Mirziyoev Sh.M. Buyuk kelajagimizni mard va oliyjanob xalqimiz bilan birga quramiz. – Toshkent: “O‘zbekiston” NMIU, 2017. - 488 b.
2. Mirziyoev Sh.M. Tanqidiy taxlil, qat’iy tartib intizom va shaxsiy javobgarlik – har bir rahbar faoliyatining kundalik qoidasi bo‘lishi kerak. -Toshkent: “O‘zbekiston” NMIU, 2017. -104 b.
3. Mirziyoev Sh.M. Erkin va farovon, demokratik O‘zbekiston davlatini birgalikda barpo etamiz. – Toshkent: “O‘zbekiston” NMIU, 2017. - 56 b.
4. Mirziyoev Sh.M. Qonun ustuvorligi va inson manfaatlarini ta’minlash – yurt taraqqiyoti va xalq farovonligining garovi. – Toshkent: “O‘zbekiston” NMIU, 2017. - 48 b.
5. “O‘zbekiston Respublikasini yanada rivojlantirish bo‘yicha harakatlar strategiyasi to‘g‘risida”gi O‘zbekiston Respublikasi Prezidentining 2017 yil 7 fevraldagi PF-4947-sonli Farmoni.
6. Y.Qodirov, D.A.Ravshanov, O.Q.Yunusov O‘simlik moylari ishlab chiqarish texnologiyasi. –Toshkent: Iqtisod-moliya, 2014.
7. Vasiev M.G., Dodayev Q.O., Sapaeva Z.Sh., Gulyamova Z.Dj. Oziq-ovqat texnologiyasi asoslari. Toshkent. 2012. -400 b.
8. Y.Qodirov. Yog‘-moy mahsulotlari ishlab chiqarish texnologiyasi. Kasb-hunar kollejlari uchun o‘quv qo‘llanma. -Toshkent: Sharq, 2007.
9. Halimova U.X. O‘simlik yog‘lari ishlab chiqarish texnologiyasi. -Toshkent: O‘qituvchi, 1982.

O‘ZBEKISTON RESPUBLIKASI OLIV TA’LIM, FAN VA INNOVATSIYA VAZIRLIGI FARG‘ONA POLITEKNIKA INSTITUTI



«TASDIQLAYMAN»
Farg‘ona politexnika instituti
rektori O‘.R.Salomov

«28» 12 2023 y.

**5321000 -“Oziq-ovqat texnologiyasi” ta’lim yo‘nalishi talabalarini
Yakuniy Davlat Atestatsiya sinovlaridan o‘tkazish bo‘yicha**

mutaxassislik fanlaridan

BAHOLASH MEZONLARI

Farg‘ona – 2023 y.

Tayanch soʻz va iboralar: *adsorbent, moyning rangi, pigmentlar, gossipol, aktivlangan tuproq, moy sigʻimi, adsorbent miqdori.*

26. Oʻsimlik moylarini ishlab chiqarishda xidsizlantirish va qadoqlash jarayonini axamiyati. Tayanch soʻz va iboralar: *dezodorasiya, uchuvchan moddalar, aromatik moddalar, vakuum, bugʻ bosimi, deaerasiya, bugʻ ejektor.*

27. Qattiq oʻsimlik moylari ishlab chiqarishning maqsadi.

Tayanch soʻz va iboralar: *gidrogenlash, avtoklav, gidrogenlash rejimi, ozuqa salomas, texnik salomas, davriy usul, uzluksiz usul, regenerasiya, yogʻsizlantirish, qaynatish, tozalash, choʻktirish.*

28. Margarin resepturasi boʻyicha komponentlar va ularni tayyorlash.

Tayanch soʻz va iboralar: *margarin, kulinariya yogʻi, sutli margarin, emulsiya, aromatizator, tuz, sut, shakar, emulgator, vitamin, pasterizasiya, sterilizasiya, reseptura, aromatizatorlar, komponentlar, emulsiyalash, aralashtirish, meʼyorlash, oʻta sovitish, kristall struktura, monolit, vatator (oʻta sovitgich).*

*29. Xoʻjalik sovunga ishlatiladigan asosiy xomashyolar

Tayanch soʻz va iboralar: *sovun, eruvchanlik, suyuqlanish xarorati, sirt aktivlik, koʻpiklanish xususiyati, yuvish, sirt taranglik*

30. Atir sovunga ishlatiladigan asosiy xomashyolarni turlari.

Tayanch soʻz va iboralar: *sovutish, quritish, rang beruvchi moddalar, vakuum-kamera, sovunni qadoqlash, xomashyo, qoʻshimcha materiallar, yogʻ oʻrinbosarlari, reseptura, xoʻjalik sovuni, atir sovun, titr.*

33. Makkajoʻxorining haqiqiy miqdorini soʻtasi bilan birga 80000 kg boʻlib, laboratoriya maʼlumotiga koʻra donning chiqishi 75 foizni tashkil qilgan. Makkajoʻxori donining fizik ogʻirligi necha kg ga teng?

32. 1 tonna sutli margarin uchun xom ashyo va materiallar sarf miqdori salomas necha kg ni tashkil qiladi?

33. 1 tonna sutli margarin uchun salomasning sarf miqdorini toping?

34. 1 tonna sutli margarin uchun paxta moyi palmetini sarf miqdorini toping?

Berilgan: Paxta moyi palmitini Ter = 18-22°C

35. 1 tonna sutli margarin uchun emulgatorni sarf miqdorini toping?

Berilgan: Emulgator E=0,20.

36. 1 tonna sutli margarin uchun tuzning sarf miqdori necha kg ni tashkil qiladi?

Berilgan: Tuz - T=0,40

37. Goʻshtning umumiy vazni G=400 kg ni tashkil qilsa (jadvaldagi maʼlumot I – kategoriya-74,5) deb olsak. U holda tarkibidagi laxm goʻsht va yogʻning chiqishi necha kg ni tashkil qiladi?

38. Goʻshtning umumiy vazni G=400 kg ni tashkil qilsa (jadvaldagi maʼlumot I – kategoriya-3,0) deb olsak. U holda qirqimlar togʻay va paylarning chiqishi necha kg ni tashkil qiladi?

39. 298 kg laxm goʻsht tarkibida 75% suv miqdorinini hisoblab toping?

40. Kuniga 1 tonna «Doktorskiy» kolbasasi ishlab chiqariladi. 1 soatda necha kg kolbasa ishlab chiqarilad?

11. Margarin retsepturasi bo'yicha komponentlar va ularni tayyorlash.

Tayanch so'z va iboralar: *margarin, kulinariya yog'i, sutli margarin, emulsiya, aromatizator, tuz, sut, shakar, emulgator, vitamin, pasterizasiya, sterilizasiya, reseptura, aromatizatorlar, komponentlar, emulsiyalash, aralashtirish, me'yorlash, o'ta sovitish, kristall struktura, monolit, vatator (o'ta sovitgich).*

12. Xo'jalik sovunga ishlatiladigan asosiy xomashyolar turlari.

Tayanch so'z va iboralar: *sovun, eruvchanlik, suyuqlanish xarorati, sirt aktivlik, ko'piklanish xususiyati, yuvish, sirt taranglik*

13. Atir sovunga ishlatiladigan asosiy xomashyolar.

Tayanch so'z va iboralar: *sovitish, quritish, rang beruvchi moddalar, vakuum-kamera, sovunni qadoqlash, xomashyo, qo'shimcha materiallar, yog' o'rinbosarlari, reseptura, xo'jalik sovuni, atir sovun, titr.*

14. Go'sht, oziq-ovqat maxsulotlarining turlari.

Tayanch so'z va iboralar: *go'sht, go'shtli yarim maxsulotlar, qaynatilgan kolbasa, dudlangan kolbasa, xom dudlangan kolbasalar.*

15. Sutni tayyorlash, pasterizasiyalash usuli.

Tayanch so'z va iboralar: *sut, pasterizasiya, mikroflora, tomizg'i, kefir, prostokvasha, asidofil sut, muzqaymoq, smetana, tvorog, sariyog', pishloq.*

16. Sutni ivitishdan maqsad.

Tayanch so'z va iboralar: *sovitish, muzlatish, tuzlash va shakarlash, quritish, biyg'itish, termosterilizasiya, antiseptik, yuqori chastotali nurlar, meva konservalari, sabzavot konservalari, go'shtli konservalar, baliq konservalari.*

17. Un ishlab chiqarish texnologiyasini tushintiring.

Tayanch so'z va iboralar: *un, don sifati, pomol partiya, quruq ishlov, don tozalash, aralashmalar, un tortish.*

18. Yorma olish saralash va aralashmalar tozalash jarayoni.

Tayanch so'z va iboralar: *maydalash, don mag'izi, sayqallash, gidrotermik ishlov, nazorat qilish, texnologik jarayonlar, oziqa, minerallar, boshog'li donlar, xom ashyolar, dukkakli donlar, separasiyalash, moyli donlar, dozirovkalash, o't uni, briketlash.*

19. Ozuqa etil spirti tayyorlashdagi donli xom ashyo tavsifi.

Tayanch so'z va iboralar: *un, xamirturish, tuz, suv, shakar, sut mahsulotlari, margarin, solod, kraxmal, ozuqaviy yog'lar, tuxum*

20. Makaron maxsulotlarini ishlab chiqaradigan sexlar xaqida umumiy tushunchalar.

Tayanch so'z va iboralar: *makaronli maxsulotlar, quritish, xamir tayyorlash, xom ashyolar, dozatorlar assortiment presslash vermishel bulish lapsha kandolatchilik.*

21. Qandolatchilik tarmogining asosiy vazifasi.

Tayanch so'z va iboralar: *keks assortiment xamirturush pechene kimyoviy yumshatgichvaflari maxsulotlari xamir tayyorlash pryaniklar shakl berish tort va pirojniklar kadoklash*

22. Pivo ishlab chiqarish sxemasi.

Tayanch so'z va iboralar: *solod, xmel', suslo, arpa, pivo sharbati, sof achitqi sharbati, zator, pivo achitqisi, undirish.*

23. Sharob ishlab chiqarish texnologiyasi.

Tayanch so'z va iboralar: *oq, qizil, ekstraktiv moddalar, sharbat, uzum pustlog'i, mezga, oqim sharbati, oltingugurt, bosim sharbati.*

24. Konyak ishlab chiqarish texnologiyasi.

Tayanch so'z va iboralar: *konyak spirti, eman bochkalar, ekstraktsiya, oshlovchi moddalar, oltingugurt 4 oksidi, fenol moddalar, «Oq Fol» va «Kolombar», enant efiri.*

25. Moylarni adsorbentlar bilan va qayta ishlashning zamonaviy usullari

ANNOTATSIYA

Dastur 5321000 – “Oziq-ovqat texnologiyasi” ta'lim yo'nalishining 2023/2024 o'quv yilida tasdiqlangan o'quv rejasidagi ixtisoslik fanlar asosida tuzilgan.

TUZUVCHI:



t.f.n., dotsent **B.S. Usmanov**
FarPI, “Oziq-ovqat texnologiyasi”
kafedrası mudiri.

Ushbu dastur “Kimyo-texnologiya” fakultetining 2023 yil 25.11 dagi № 3 - sonli Kengashi yig'ilishida muhokama qilingan va tasdiqlashga tavsiya etilgan.

KIRISH

5321000 - *Oziq-ovqat texnologiyasi (yog'-moy mahsulotlari) ta'lim yo'nalishi bo'yicha bakalavrlarning kasbiy vazifalari:*

5321000 - *Oziq-ovqat texnologiyasi (yog'-moy mahsulotlari) ta'lim yo'nalishi bo'yicha Milliy malaka ramkasining 6-malaka darajasi hamda bakalavr kasbiy faoliyatlarining sohalari, ob'ektlari va turlariga muvofiq balavriat bitiruvchisi quyidagi kasbiy vazifalarni bajarishga qodir bo'lishi lozim:*

Tashkiliy-boshqaruv hamda ishlab chiqarish va xizmat ko'rsatish faoliyatida:

- namunaviy texnologik jarayonlarni ishlab chiqish va ularni qo'llash;
- uchastka, sex, bo'lim texnologik bo'lib ishlash, ishlab chiqarish sexini yuritish;
- xom ashyo, yordamchi materiallar va mahsulotlarning sifatini nazorat qilish;
- ishlab chiqarishni tashkil etish va takomillashtirish bo'yicha texnologik yechimlarni ishlab chiqish;
- texnologik sxemalarni taxlil qilish va texnologik parametrlarni hisoblash;
- korxonadagi asbob-uskunalar va texnologik jixozlarning ishlashini ta'minlash, ularni yaroqli holatda ushlab turish va qayta tiklash;
- avtomatlashtirilgan tizimlarning instrumental vositalari va muhitlarini rivojlantirish va ulardan foydalanish;
- buyurtmachilar bilan ishlash;
- kasbiy etika kodeksiga rioya qilish;
- texnik vositalar, tizimlar, jarayonlar, qurilmalar, materiallarni va yangi turdagi materiallarning tarkibi va ishlab chiqarish texnologiyasini amaliyotga tatbiq etish;
- mashinalar va avtomatlashtirilgan liniyalarni sinovdan o'tkazishda ishtirok etish;
- O'zbekistonda va xorijda chop etilgan soha texnologiyalariga oid ilmiy-texnik axborotlar va manbalarni o'rganish;
- ilmiy-tadqiqot ishlarida ishtirok etish;
- mavzu bo'yicha ilmiy-texnikaviy ma'lumotlarni yig'ish, ishlov berish, taxlil qilish va olingan ma'lumotlarni tizimlashtirishda ishtirok etish;
- ilmiy izlanish natijalarini amaliyotga tatbiq etish.
- ishlab chiqarish jarayonlari va resurslarini rejalashtirish va boshqarish;
- zamonaviy axborot texnologiyalar tizimini yaratish, ishlab chiqarish jarayonlari monitoringi va sifatini baholash metodlari va mexanizmlarini ishlab chiqish;
- ishlab chiqarish jarayonlarining atrof-muhitni muhofaza qilish va mehnat xavfsizligi talablariga mos kelishini nazorat qilish;
- kasbiy muammolarning yechimlarini amaliyotga tatbiq etish;
- birlamchi ishlab chiqarish zveno ishini tashkil qilish va uni boshqarish;
- bajarayotgan faoliyati bo'yicha ish rejasini tuzish va uni bajarish, nazorat qilish va amalga oshirgan ishining natijalarini baholash.

5321000 - *Oziq-ovqat texnologiyasi (yog'-moy mahsulotlari) ta'lim yo'nalishi talabalari Yakuniy Davlat Atestatsiyasida ta'lim yo'nalishining o'quv rejasiga asosan 3 ta mutaxassislik fanlari bo'yicha: "O'simlik moylari ishlab chiqarish texnologiyasi", "Yog'larni qayta ishlash texnologiyasi" va "Oziq-ovqat texnologiyasi asoslari" fanlaridan variantlar tuzilib, har bir variantda 3 ta savollar shakllantirilgan. Bu fanlar o'z negizida quyidagi ma'lumotlarni batafsil qamrab olgan.*

xisoblang. Chiqindi va yo'qotilishlar ishqori $CH_y=0,32\%$ yoki $CH_y=3,2\ k$

36. 1 tonna "sharq" mayonezi ishlab chiqarish uchun o'simlik moyini sarfini hisoblang. O'simlik moyi 656,0

37.5 tonna 60% li sovun olish uchun salomasni sarfini xisoblang.

Salomasning miqdori $C_c=60,3\ kg$

38. 2 tonna 60% li sovun olish uchun distillangan yog' kislotalari sarfini xisoblang.

Paxta soapstogining distillangan yog' kislotalari miqdori $S^1_d=331,65\ kg$

39. 6 tonna kulinar yog' ishlab chiqarish uchun eritilgan ozuqaviy qo'y yog'ini sarfi hisoblang. Eritilgan ozuqa qo'y yog'i $J=15 \cdot 1000/100=150\ kg$

40. 1 tonna "Sharq" kulinar yog'i ishlab chiqarish uchun palmitinni sarfini hisoblang. Paxta moyi palmitini $P=10 \cdot 1000/100=100\ kg$

"Oziq-ovqat texnologiyasi asoslari" fanidan yakuniy davlat attestatsiya imtixon uchun savollar

1. «Oziq-ovqat texnologiyasi asoslari» fanining mazmuni.

Tayanch so'z va iboralar: *oziq-ovqat maxsulotlarini ishlab chiqarishning xomashyolari. Oziq-ovqat maxsulotlari texnologiyalarining ilmiy asoslari, fanning maqsadi, ahamiyati, rivojlanishi.*

2. Xom ashyolarni saqlashning zamonaviy usullari.

Tayanch so'z va iboralar: *o'simlik xom ashyolari, xayvon xom ashyolari, korxonalar turlari, fizik-kimyoviy yo'qotishlar, biologik yo'qotishlar, kimyoviy yo'qotishlar, saqlash vazifalari, saqlash prinsiplari, terimdan keyingi pishish, tinch holat.*

3. Tozalashning mexanik, fizik-kimyoviy va kimyoviy usullari.

Tayanch so'z va iboralar: *texnologik jarayon, moyli xomashyo, iflos aralashmalar, transport vositalari, sheluxa, chaqilma, fizik-kimyoviy va kimyoviy usullari.*

4. Yanchilmadan qovurma tayyorlash va presslab moy olishning prinsipli sxemasi.

Tayanch so'z va iboralar: *yanchilma, issiqlik ishlov berish, namlik, xarorat, presslash, kunjara, press moyi, presslash uskunalari, vaqit, m'yor.*

5. Organik eritvchilar yordamida ekstraksiyalash usuli bilan moylarni olish texnologiyasi.

Tayanch so'z va iboralar: *missella, erituvchi, ekstraksiya moyi, presslash, tindirish, filtrlash, adsorbsiya, dezodorasiya, termik ishlov, xarorat, vakkum, nam-bug', kondensat, regeneratsiya, rekperatsiya, jarayon, suv, bug'.*

6. Moylarni ishlab chiqarish va qayta ishlashning zamonaviy usullari.

Tayanch so'z va iboralar: *yog' – moy sanoati, yog'larni qayta ishlash, o'simlik moyi, xom moy, fosfatid, erkin yog' kislotalari, hamrox moddalar, gidratlash, fosfatid konsentrati.*

7. Moylarni ishlab chiqarish va qayta ishlashda texnologik rejimlar.

Tayanch so'z va iboralar: *ishqoriy rafinasiya, tozalanmagan forpress moyi, cho'ktirish, tindirish, sentrifugalash, filtrlash.*

8. Moylarni adsorbentlar bilan va qayta ishlashning zamonaviy usullari.

Tayanch so'z va iboralar: *adsorbent, moyning rangi, pigmentlar, gossipol, aktivlangan tuproq, moy sig'imi, adsorbent miqdori.*

9. O'simlik moylarini ishlab chiqarishda xidsizlantirish va qadoqlash jarayonini axamiyati.

Tayanch so'z va iboralar: *dezodorasiya, uchuvchan moddalar, aromatik moddalar, vakuum, bug' bosimi, deaerasiya, bug'ejektor.*

10. Qattiq o'simlik moylari ishlab chiqarishning maqsadi.

Tayanch so'z va iboralar: *gidrogenlash, avtoklav, gidrogenlash rejimi, ozuqa salomas, texnik salomas, davriy usul, uzluksiz usul, regenerasiya, yog'sizlantirish, qaynatish, tozalash, cho'ktirish.*

kimyoviy xossalari.

22. Texnik glitsirin olish texnologiyasi.

Tayanch so'z va iboralar: Gliserinli suvni tozalash. Gliserinli suvni tarkibi va uni oldindan tozalashning maqsadi. Tozalash turlari: ohak eritmasi bilan tozalash, alyuminiy sulfat bilan tozalash, aktivlangan ko'mir yordamida tozalash markazdan qochma kuch ta'sirida tozalash, ion almashinish usulida tozalash.

23. Margarin mahsulotlari hom ashyolari va ishlab chiqarish texnologiyasi.

Tayanch so'z va iboralar: Reseptura komponentlarini dozlash. Aralashtirish. Margarin emulsiyasini o'ta sovutish va kristallash. Margarin ishlab chiqarish texnologiyasi sxemalari. Quyma margarin ishlab chiqarish.

24. Margarin va mayonez tayyorlash uskunolari.

Tayanch so'z va iboralar: Tanklar va ivitish vannalari. Pasterizatorlar. Margarin mahsulotlarini dozlash uskunolari. Emulsiyalash va gomogenlash uskunolari. Aralashtirgich. Emulsator. Gomogenizator. Ammiakli sovitgich-votator. Kristallizator.

25. Mayonez ishlab chiqarish texnologiyasi.

Tayanch so'z va iboralar: Mayonezni qo'llanilishi, resepturasi va assortimenti. Xom-ashyo va qo'shimcha materiallar. Jarayonni texnologik parametrlari. Mayonez olishni umumiy sxemasi, mayonez ishlab chiqarishni davriy va uzluksiz usullari.

26. Yog'larni parchalash uskunolari.

Tayanch so'z va iboralar: Avtoklav: vazifasi, qo'llash sohasi, sinflanishi. Yog'larni yuqori haroratta parchalash uskunolari. Avtoklavlar, reaktorlar, bosim kamaytirgich uskunalarining texnik xarakteristikasi (tavsifi).

27. Soapstokni qayta ishlash texnologiyasi.

Tayanch so'z va iboralar: Yog' kislotalarini yog'larni gidrolizlab va soapstoklardan olish usullari. Jarayonning maqsadi va mohiyati. Soapstokni sovuntirish usullari. Soapstokni qayta ishlashda parchalash jarayoni va uning mohiyati. Paxta soapstokidan xom yog' kislotalari olish.

28. Distillangan gliserin olish texnologiyasi.

Tayanch so'z va iboralar: Distillangan gliserin olish. Gliserinni distillasialashni maqsadi va mohiyati. Ochiq bug'ni, vakuumni, haroratni o'rni. Gudronni tarkibi va uni ishlatilishi. Distillyasiyalash jarayonida chiqindi va yo'qotishlar. Distillangan gliserinni oqlash.

29. Yog'larni gidrogenlash jarayonining nazariyasi.

Tayanch so'z va iboralar: Gidrogenizasiya jarayoni mohiyati, Yog'larni gidrogenlash jarayonida kimyoviy o'zgarishlar, To'yinmagan yog' kislotalarini selektiv gidrogenlash, To'yinmagan yog' kislotalarini izomerizatsiyasi.

30. Yog'larni gidrogenlash ishlatiladigan katalizatorlarning turlari.

Tayanch so'z va iboralar: Gidrogenlash jarayonida katalizatorlarning ahamiyati, Katalizatorning harakatining mohiyati, Aktiv markazlar to'g'risida tushuncha, Gidrogenlashda kataliz mexanizmi, Katalizatorlarga qo'yiladigan talablar.

31. Xomashyo va materiallar sarf miqdori 1 tonna tovar salomas uchun berilayotgan yog'ning yod soni hisoblang. $J1=110\%$ J 2

32. 1 tonna provansal mayonezi ishlab chiqarish uchun o'simlik moyini sarfini xisoblang. Mayanez sexining (ishlab chiqarish) quvvati $M=22$ t/kun

33. 2 tonna "Provansal" mayonezi ishlab chiqarish uchun tuxum kukuni sarfini xisoblang. Tuxum kukuni $K_r=50$ kg

34. 5 tonna "Provansal" mayonezi ishlab chiqarish uchun shakarni sarfini xisoblang. Shakar $SH=15$ kg

35. 3 tonna "Provansal" mayonezi ishlab chiqarish uchun chiqindi va ishqor miqdorini

"O'simlik moylari ishlab chiqarish texnologiyasi" fani bo'yicha

"O'simlik moylari ishlab chiqarish texnologiyasi" fani yog'-moy sanoatining tarixi, rivojlanish bosqichlari kelajagi va istiqbolli rejalaridan kelib chiqqan holda, moyli hom ashyolarni saqlash, omborlarga joylashtirish, moyli urug'lardan presslash va ekstraksiyalash yog'lari bilan turli xil o'simlik moylari olish texnologiyasini, moyli urug'larning sifat ko'rsatkichlari, o'simlik moylari ishlab chiqarish jarayonlariga oid bo'lgan barcha texnologik ko'rsatkichlarni normal holatga keltirish yo'l - yo'riqlarini tushuntirishni qamrab oladi.

Fanni o'qitishdan maqsad - talabalarda o'simlik moylari ishlab chiqarishda boradigan jarayonlarni tushunishi va mahsulot sifatiga ta'sir etuvchi omillarni bartaraf etish chora-tadbirlarini ko'rish, o'zining fikr-mulohaza, xulosalarini asosli tarzda aniq bayon etishga o'rgatish hamda egallangan bilimlar bo'yicha, ko'nikma va malakalarini shakllantirishdir.

Fanning vazifasi - talabalarni mustaqil fikrlashga, o'simlik moylari ishlab chiqarish texnologiyasi bo'yicha barcha jarayonlarni to'g'ri olib borishni, o'simlik moylari ishlab chiqarish texnologiyasida yuzaga keladigan texnologik nuqsonlarni bartaraf etish choralari, mahsulot balansini to'g'ri yuritish va hisob kitoblari to'g'ri olib borishni o'rgatishdan iborat.

"O'simlik moylari ishlab chiqarish texnologiyasi" fanini o'zlashtirish jarayonida bakalavr:

-o'simlik moylarini chiqitsiz ishlatish masalalarini; moyli urug'larni saqlash va saqlash paytida o'z-o'zidan qizish jarayonining paydo bo'lishi va rivojlanishiga turli faktorlarining ta'sirini, rafinatsiya jarayonining fizik-kimyoviy mohiyati va samaradorligiga ta'sir qiluvchi asosiy omillar haqida tasavvurga ega bo'lishini, o'simlik moylari ishlab chiqarish va qayta ishlash jarayonlarining borish ketma-ketligi, zamonaviy uskunalar, innovasion texnologiyalarni, sifatli yog'-moy mahsulotlari olishda mahsulot va hom ashyolar sifatiga qo'yiladigan talablarini, presslash va ekstraksiya yo'li bilan moy olish texnologiyasini bilishni; korxonaning uzluksiz ishlashi, an'anaviy va noan'anaviy moyli xom ashyolarni qayta ishlash, texnik - iqtisodiy tahlil qilishi; forpresslash va ekstraksiyalash usullari bilan moy olishning moddiy hisobini hisoblash, o'simlik moylari ishlab chiqarish texnologiyasida yuzaga keladigan texnologik nuqsonlarni bartaraf etish uchun mos qulay usulni topa olish, yordamchi materiallarni hisoblash, o'simlik moylari sifatini aniqlash va nazorat qilish ko'nikmalariga ega bo'lishi kerak.

"Yog'larni qayta ishlash texnologiyasi" fani bo'yicha

"Yog'larni qayta ishlash texnologiyasi" fani yog' va moylarni rafinatsiyalash, moylarni gidrogenlash, margarin, mayonez, sovun, yog' kislotalari olishning nazariy asoslari va texnologiyalarini o'z ichiga oladi. Ushbu fan orqali texnologik jarayonlarni va ularning nazariy asoslari, texnologik rejimlarini tahlil qilish va mahsulotlarning sifatini boshqarish asoslari, yog'larni qayta ishlashda xom ashyo, chiqindi, oraliq va tayyor mahsulotlarning tahlil qilish usullarini o'rganadi.

Fanni o'qitishdan maqsad - yog'larni qayta ishlash texnologiyasida qo'llaniladigan yog'larni rafinatsiya qilish, moylarni oqlash, yog' va moylarni hidsizlantirish, yog'larni gidrogenlash, margarin, mayonez ishlab chiqarish, yog'larni gidroliz jarayonlari, gliserin, yog'-kislotalari va sovun ishlab chiqarish texnologiyasi va usullari bilan tanishtirishdir.

Fanning vazifasi - talabalarni mustaqil fikrlashga, yog'larni qayta ishlash texnologiyasi bo'yicha barcha jarayonlarni to'g'ri olib borishni, yog'larni qayta ishlash texnologiyasida yuzaga keladigan texnologik nuqsonlarni bartaraf etish choralari, mahsulot balansini to'g'ri yuritish va xisob kitoblarni to'g'ri olib borishni o'rgatishdan iborat.

“Yog‘larni qayta ishlash texnologiyasi” fanini o‘zlashtirish jarayonida bakalavr:

- yog‘larning kompleks rafinatsiyasi, rafinatsiya usullari; jarayonining fizik-kimyoviy mohiyati; yog‘larni gidrogenlash, jarayonining mohiyati, yog‘larni gidrogenlash katalizatorlari va turlari; yog‘larni gidrogenlash texnologiyasini; margarin ishlab chiqarishni resepturasini, texnologiyasini, usullarini; glitserin ishlab chiqarishni texnologiyasini, sovunlar klassifikatsiyasi, sovun pishirish texnologiyasi, sovun resepturasini tanlashni; bevosita va bilvosita usulda sovun pishirish, sovunni qayta ishlash va uni tovar holatiga keltirishni, sovun sifat ko‘rsatkichlarini aniqlash ko‘nikmalariga ega bo‘lishi kerak.

“Oziq-ovqat texnologiyasi asoslari” fani bo‘yicha:

“Oziq-ovqat texnologiyasi asoslari” fani talabalarining o‘z ixtisosliklari bo‘yicha mutaxassislik fanlarini o‘zlashtirishda va bundan tashqari magistratura bosqichida o‘qitiladigan fanlarni o‘rganishda asos bo‘lib xizmat qiladi.

Fanni o‘qitishdan maqsad - talabalarda oziq-ovqat mahsulotlari ishlab chiqarish korxonalarida xom ashyolarini qabul qilish sharoitlarini tushuntirish va ularni qayta ishlash to‘yvor mahsulot holiga keltirib iste‘molchilarga realizatsiya qilishgacha bo‘lgan jarayonning texnologiyasi haqida, hamda xom-ashyo va tayyor mahsulot sifatini nazoratini to‘g‘ri olib borishdagi bilim, ko‘nikma va malaka shakllantirishdir.

Fanning vazifasi - talabalarni mustaqil fikrlashga oziq-ovqat mahsulotlarini ishlab chiqarish texnologiyasi bo‘yicha barcha jarayonlarni to‘g‘ri olib borishni, oziq-ovqat mahsulotlarini ishlab chiqarish texnologiyasida yuzaga keladigan texnologik nuqsonlarni bartaraf etish choralarini, mahsulot balansini to‘g‘ri yuritish va hisob kitoblarni to‘g‘ri olib borishni o‘rgatishdan iborat.

“Oziq-ovqat texnologisi asoslari” fanini o‘zlashtirish jarayonida bakalavr:

- yog‘, moy, un, yorma, omixta em, non, makaron, qandolat, vino, piva, spirt, go‘sht, baliq va konserva mahsulotlari ishlab chiqarishning va qayta ishlashning prinsipal sxemasi, tayyor mahsulotlarga qo‘yiladigan talablarni; biyg‘ish mahsulotlari va sharobchilik texnologiyasini; don mahsulotlarining umumiy texnologiyasi; non, makaron va qandolat mahsulotlari sifatiga qo‘yiladigan talablarni aniqlay bilish, o‘zining fikr mulohaza, xulosalarini asosiy tarzda aniq bayon eta olish ko‘nikmalariga ega bo‘lishi kerak.

5321000 -“Oziq-ovqat texnologiyasi” ta‘lim yo‘nalishi talabalarini mutaxassislik fanlaridan Yakuniy Davalat Atestatsiya sinovlari o‘tkazish bo‘yicha baholash MEZONLARI

5321000 -“Oziq-ovqat texnologiyasi” ta‘lim yo‘nalishi talabalarini mutaxassislik fanlaridan Yakuniy Davalat Atestatsiya sinovlari o‘tkazish bo‘yicha ishlab chiqilgan baholash mezonlarida quyidagi talablarni inobatga olgan holda baholanadi.

1. Yakuniy Davalat Atestatsiyasida mutaxassislik fanlari bo‘yicha bilim darajasini belgilovchi sinov o‘tkaziladi, baholash mezoni 2, 3, 4 va 5 bahoni tashkil qiladi. Sinov yozma shaklida o‘tkaziladi, kiruvchining mutaxassislik fanlari bo‘yicha nazariy bilimi baholanadi. Mutaxassislik fanlari bo‘yicha savollari har bir talaba uchun 3 ta savolni o‘z ichiga oladi.

Bunda “5” (“a’lo”) baho:

Берилган вариантдаги барча саволлар ва таянч тушунчалар юкоридаги талабларга тўла жавоб берадиган даражада har tomonlama to‘g‘ri, to‘liq va puxta javob yozilgan, mantiqiy ketma-ketlikda bayon qilingan, yozuvlar aniq-tiniq, talab darajasida rasmiylashtirilgan, jumlarlar tushunarli tarzda tuzilgan, turli xil orfografik va stilistik hatolarga yo‘l qo‘yilmagan holda taqdim etilgan holatlarda qo‘yiladi.

Tayanch so‘z va iboralar: Yog‘-moy korxonalaridan chiqadigan ikkilamchi mahsulotlar ishlátilgan oqlovchi tuproq, gudron va boshqa ikkilamchi mahsulotlardan umumli foydanish uchun yangi innovatsion texnologiyalar, ishlab chiqarishga respublikamiz soha olimlari tomonidan taklif etilgan va joriy etilgan yangi ishlanmalar.

11. Sovunni qayta ishlash va uni tovar holatiga keltirish usullari.

Tayanch so‘z va iboralar: Sovunni sovutish va quritish. Sovun quritish uchun vakuum quritish kamerasi. Vakuumli shnek-press. Xo‘jalik sovuni asosiga ishlov berish texnologik sxemasi va bayoni. Ikki pog‘onali shnek-press. ELM liniyasida atir sovun asosiga ishlov berish texnologik sxemasi. “Massoni” liniyasida atir sovun asosiga ishlov berish sxemasi

12. Yog‘larni rafinatsiyalash usullari.

Tayanch so‘z va iboralar: Gidromexanik, fizik-kimyoviy va massa almashinish, yog‘ va moylarni rafinatsiyalashdan maqsad va uning axamiyati, Sentrafugalash, Filtrlash

13. Moylarni gidratlash texnologiyasi.

Tayanch so‘z va iboralar: Gidratasiya jarayoni mohiyati, Gidratasiya usullari, Gidratlangan moyni quritish, Gidratlanmaydigan fosfolipidlarni chiqarib tashlash.

14. Ishqoriy neytrallash. Ishqoriy rafinatsiyasi usullari.

Tayanch so‘z va iboralar: Ishqorli neytrallash jarayoni mohiyati, Ishqor sarfini hisoblash, Ishqor eritmasini tayyorlash, Ishqorli rafinatsiya mexanizmi, Rafinatsiya jarayoniga turli omillarning ta‘siri.

15. Adsorbsiyali rafinatsiya texnologiyasi.

Tayanch so‘z va iboralar: Adsorbsiya jarayonining maqsadi va mohiyati, Oqlovchi tuproqlarga qo‘yiladigan talablar, Aktivlashtirilgan oqartiruvchi tuproqlar, Yog‘larni De-Smet firmasi qurilmasida uzluksiz oqlash texnologik sxemasi.

16. Yog‘larni dezodorasiyalash.

Tayanch so‘z va iboralar: Dezodorasiya jarayonining maqsadi va mohiyati, Dezodorasiyani texnologik sharoitlari, Davriy usulda dezodorasiyalash texnologik sxemasi, A1-MND liniyasida uzluksiz dezodorasiyalash texnologik sxemasi.

17. Yog‘larni gidrogenlash. Gidrogenlash jarayonining nazariyasi.

Tayanch so‘z va iboralar: Gidrogenizasiya jarayoni mohiyati, Yog‘larni gidrogenlash jarayonida kimyoviy o‘zgarishlar, To‘yinmagan yog‘ kislotalarini selektiv gidrogenlash, To‘yinmagan yog‘ kislotalarini izomerizatsiyasi.

18. Yog‘larni gidrogenlash katalizatorlarini talablari.

Tayanch so‘z va iboralar: Gidrogenlash jarayonida katalizatorlarning ahamiyati, Katalizatorning harakatining mohiyati, Aktiv markazlar to‘g‘risida tushuncha, Gidrogenlashda kataliz mexanizmi, Katalizatorlarga qo‘yiladigan talablar.

19. Yog‘larni gidrogenlash uskunalarining usullari.

Tayanch so‘z va iboralar: Gidrogenlash usullari, Avtoklavning tuzulishi va ishlashi prinsipi, Uzluksiz gidrogenlashning texnologik sxemasi, Turg‘un katalizatorida gidrogenlash, Gidrogenlash jarayonining texnologik rejimlari, Katalizatorni katalizator regeneratsiyasi.

20. Margarin ishlab chiqarish texnologiyasi.

Tayanch so‘z va iboralar: Margarin mahsulotlari assortimenti, Margarin ishlab chiqarish hom ashyo va yordamchi mahsulotlari, Emulsiya haqida tushuncha, Sutni tayyorlash, Plastinkali pasterizator.

21. Sovun va sovunli eritmalarini xossalari.

Tayanch so‘z va iboralar: Sovunni fizik-kimyoviy xossalari. Yuvish vositalarining xili, assortimenti va qo‘llanilishi. Xo‘jalik va atir sovunlarining assortimentlari. Yogli sovunlarni olish usullari. Sovunlar klassifikatsiyasi. Sovun va uning suvdagi eritmalarining fizik-

1.8%. Forpress rakushkasining hosildorligi, texnologik hisob bo'yicha 40%, rakushka kuyidagi tarkibga ega: quruq yog'siz modda 85%, moy 14% namlik 5.5%. 39.100 kg benzin va undan 52kg qaytarilgan bo'lsa, benzinning qaynash temperaturanini aniqlang.

40. Texnologik me'yorga binoan 5t qayta ishlanayotgan chigit uchun ekstraktsion benzin qaytmas sarf me'yorini xisoblang. B=15,2 kg

"Yog'larni qayta ishlash texnologiyasi" fanidan yakuniy davlat attestatsiya imtixon uchun savollar

1. Margarin mahsulotlari hom ashyolari va ishlab chiqarish texnologiyasi.

Tayanch so'z va iboralar: Reseptura komponentlarini dozalash. Aralashtirish. Margarin emulsiyasini o'ta sovutish va kristallash. Margarin ishlab chiqarish texnologiyasi sxemalari. Quyma margarin ishlab chiqarish.

2. Margarin va mayonez tayyorlash uskunolari.

Tayanch so'z va iboralar: Tanklar va ivitish vannalari. Pasterizatorlar. Margarin mahsulotlarini dozalash uskunolari. Emulsiyalash va gomogenlash uskunolari. Aralashtirgich. Emulsator. Gomogenizator. Ammiakli sovitgich-votator. Kristallizator.

3. Mayonez ishlab chiqarish texnologiyasi.

Tayanch so'z va iboralar: Mayonezni qo'llanilishi, resepturasi va assortimenti. Xom-ashyo va qo'shimcha materiallar. Jarayonni texnologik parametrlari. Mayonez olishni umumiy sxemasi, mayonez ishlab chiqarishni davriy va uzluksiz usullari.

4. Yog'larni parchalash uskunolari.

Tayanch so'z va iboralar: Avtoklav: vazifasi, qo'llash sohasi, sinflanishi. Yog'larni yuqori haroratda parchalash uskunolari. Avtoklavlar, reaktorlar, bosim kamaytirgich uskunalarining texnik xarakteristikasi (tavsifi).

5. Soapstokni qayta ishlash. Xom yog' kislotalari olish texnologiyasi.

Tayanch so'z va iboralar: Yog' kislotalarini yog'larni gidrolizlab va soapstoklardan olish usullari. Jarayonning maqsadi va mohiyati. Soapstokni sovuntirish usullari. Soapstokni qayta ishlashda parchalash jarayoni va uning mohiyati. Paxta soapstokidan xom yog' kislotalari olish.

6. Distillangan gliserin olish texnologiyasi.

Tayanch so'z va iboralar: Distillangan gliserin olish. Gliserinni distillasialashni maqsadi va mohiyati. Ochiq bug'ni, vakuumni, haroratni o'rni. Gudronni tarkibi va uni ishlatilishi. Distillyasiyalash jarayonida chiqindi va yo'qotishlar. Distillangan gliserinni oqlash.

7. Xom yog' kislotalarini distillyatsiyalash va distillangan yog' kislotalari olish texnologiyasi.

Tayanch so'z va iboralar: Yog' kislotalarni distillasialashni maqsadi va mohiyati. Distillyasiya jarayoni qoldig'i gudronning tarkibi va ulami ishlatilishi. Distillyasiya jarayonidagi chiqindi va yo'qotishlar. Distillangan yog' kislotalarning standart bo'yicha sifat ko'rsatkichlari.

8. Xo'jalik va atir sovun asoslarini tayyorlash texnologiyasi.

Tayanch so'z va iboralar: Davriy usulda sovun asosini tayyorlash. Sovun pishirish qozoni. Davriy usulda xo'jalik sovuni asosini tayyorlash sxemasi. Xo'jalik sovuni asosini uzluksiz usulda TNB-2 uskunasi pishirish.

9. Sovun ishlab chiqarish uchun hom ashyo va yordamchi materiallari.

Tayanch so'z va iboralar: Sovun pishirish jarayoni asoslari. Sovun ishlab chiqarish uchun xom ashyo. Yog'li xom ashyo va qo'shimcha materiallar.

10. Yog'-moy korxonalari ikkilamchi mahsulotlaridan unumli foydalanish texnologiyasi.

"4" (yaxshi) baho:

Berilgan variantdagi barча savollar va tayanч тушунчалар моҳиятини атрофлича ижодий ёндашган ҳолда ёритиб, уни юқори талаблар доирасида ёзишга ҳаракат қилган, иш жарayoni mantiqiy ketma-ketlikda bayon қilingan, yozuvlar amaldagi talablarga mos ravishda rasmiylashtirilgan, orfografik va stilistik hatolarga yo'l qo'yilmagan holda taqdim etilgan holatlarda qo'yiladi.

"3" (qoniqarli) baho:

Berilgan variantdagi savollar va tayanч тушунчалар моҳиятини юзаки (ёки қисман) очиб берган бўлса, лекин улар билан боғлиқ бўлган маълумотларни бермаган ва баёнда мантиқий яхлитликка эришмаган, matnda ba'zi bir kamchiliklarga yo'l qo'yilgan tarzda jiddiy orfografik va stilistik xatolar bilan kam bo'lmagan holda taqdim etilgan holatlarda qo'yiladi.

"2" (qoniqarsiz) baho:

Berilgan variantdagi savollar va tayanч тушунчалари моҳиятини оча олмаган, to'g'ri javob yozilmagan, mantiqiy ketma-ketlikka rioya etilmagan, берилган вариантдаги саволлар jiddiy orfografik va stilistik xatolar bilan taqdim etilgan holatlarda qo'yiladi.

(ILOVALAR)

"O'simlik moylari ishlab chiqarish texnologiyasi" fanidan yakuniy davlat attestatsiya imtixon uchun umumiy savollar

1. Fanning xalq xo'jaligidagi ahamiyati, tutgan o'rni va rivojlanishi.

Tayanch so'z va iboralar: Paxta chigiti, kungaboqar urug'i, maxsar urug'i, indov urug'i, gidravlik press, shnekli press, moyjuvoz

2. O'simlik moylari ishlab chiqarish texnika va texnologiyasining rivojlanishi.

Tayanch so'z va iboralar: Gidravlik press, shnekli press, moyjuvoz (masloboyka), texnologik sxema, asosiy operatsiyalar, texnologik jarayon, "forpresslash-ekstraksiyalash" sxemasi.

3. O'simlik moylarini olishning asosiy usullari va texnologik sxemalari.

Tayanch so'z va iboralar: Paxta chigiti, kungaboqar urug'i, maxsar urug'i, indov urug'i, gidravlik press, shnekli press, moyjuvoz (masloboyka), texnologik sxema, asosiy operatsiyalar, texnologik jarayon, "forpresslash-ekstraksiyalash" sxemasi.

4. Moyli urug'larni qabul qilish va saqlash texnologiyasi.

Tayanch so'z va iboralar: Ombor, xom ashyo, to'kiluvchanlik, g'ovaklik, zichlik, harorat o'tkazuvchanlik, bioz, mezabioz, anabioz, kritik namlik, mexanizasiyalashgan ombor.

5. Moyli urug'larni qabul qilish.

Tayanch so'z va iboralar: Ombor, xom ashyo, to'kiluvchanlik, g'ovaklik, zichlik, harorat o'tkazuvchanlik, bioz, mezabioz, anabioz, kritik namlik, mexanizasiyalashgan ombor.

6. Moyli urug'larni saqlash.

Tayanch so'z va iboralar: Ombor, xom ashyo, to'kiluvchanlik, g'ovaklik, zichlik, harorat o'tkazuvchanlik, bioz, mezabioz, anabioz, kritik namlik, mexanizasiyalashgan ombor.

7. O'simlik moyi ishlab chiqarish korxonalari uskunolari.

Tayanch so'z va iboralar: Uskuna, texnik va texnologik ko'rsatkichlar, uskunaning ishlash prinsipi, uskuna harakati, uskuna unumdorligi, uskunaning ishlash effekti, moyli urug'lar, moyli urug'larning fizik-texnik xususiyatlari,

8. Moyli urug'larning shakli va o'lchamlari.

Tayanch so'z va iboralar: urug' shakli, urug' o'lchami, urug' namligi, ishqalanish

koefitsienti, urug'ning hajmiy massasi, urug' zichligi, urug' massasining havolligi, aerodinamik xususiyatlar, urug'ning o'rtachi diametri,

9. Urug'larning aerodinamik xossalari.

Tayanch so'z va iboralar: aerodinamik hisob, gidravlik hisob, shakl koefitsienti, g'ovaklik, mexanik mustahkamlik, urug' massasi, sirg'anma ishqalanish, tebranma ishqalanish, tinch xolatdagi ishqalanish, ishqalanish kuchi,

10. Moyli urug'larni tozalash va namligi bo'yicha konditsiyalash

Tayanch so'z va iboralar: Namlik, quritish, namlash

11. Moyli urug'larni chiqindilardan kombinasiyalı usulda tozalash.

Tayanch so'z va iboralar: urug'larni yot jinslardan tozalash, tozalash, iflos aralashmalar, moyli aralashma, madaniy o'simliklarning urug'lari, metall aralashma

12. Moyli urug'larni aralashmalardan tozalashning zaruriyati.

Tayanch so'z va iboralar: Begona aralash moddalar; mineral moddalar; organik moddalar; moyli aralashmalar; o'Ichamiga asosan ajratish; aerodinamik xususiyatlar;

13. Elak urug' tozalash mashinasining asosiy ishchi qismi.

Tayanch so'z va iboralar: aerodinamik xususiyatlari; elektromagnit xususiyatlari; elash; elash usullari; elakli tozalash qurilmalari; barabanli elak; qo'sh ramali elak;

14. Paxta chigitini pnevmatik tozalash mashinalari.

Tayanch so'z va iboralar: USM qurilmasi; UOXS qurilmasi; shopirgich; ochiq sikl; yopiq sikl; ZSM-50 shopirgichi.

15. Moyli urug'larni chaqish va mag'izni po'stloqdan ajratish.

Tayanch so'z va iboralar: Chaqish, qobiq, chaqilma, separatlash

16. Moyli urug'larni chaqishning asosiy usullari.

Tayanch so'z va iboralar: Chaqish, qobiq, chaqilma, separatlash

17. Mag'izdan qobiqni ajratish zarurligi.

Tayanch so'z va iboralar: Chaqish, qobiq, chaqilma, separatlash

18. Moyli urug'larni chaqish va chaqilmani separatlash uskunalari

Tayanch so'z va iboralar: Darrali chaqish mashinasi, aspiratsion urug' shopirgich, diskli chaqish mashinasi, valikli chaqish mashinasi, pichoqli chaqish mashinasi, ikki elakli tebrangich, bitter-separator, sektorli pichoq, tasmali shkv,

19. Moyli urug'larni chaqish va separatlash masalalari.

Tayanch so'z va iboralar: Darrali chaqish mashinasi, aspiratsion urug' shopirgich, diskli chaqish mashinasi, valikli chaqish mashinasi, pichoqli chaqish mashinasi, ikki elakli tebrangich, bitter-separator, sektorli pichoq,

20. Diskli chaqish mashinasi ishlash prinsipi.

Tayanch so'z va iboralar: sxemasi, tuzilishi va ishlashi, texnik ko'rsatkichlari, diskli chaqish mashinasining pichog'i.

21. Moyli urug'larni va mag'izni yanchish texnologiyasi.

Tayanch so'z va iboralar: Yanchish, yanchilma, VS-5 – besh valli yanchish stanogi, yanchish-yassilash stanogi, bargsimon mahsulot.

22. Moyli urug' va mag'izni maydalash jarayonining nazariy asoslari.

Tayanch so'z va iboralar: Yanchish, yanchilma, VS-5 – besh valli yanchish stanogi, yanchish-yassilash stanogi, bargsimon mahsulot.

23. Moyli urug'larni va mag'izni maydalashning maqsad va vazifalari.

Tayanch so'z va iboralar: Yanchish, yanchilma, VS-5 – besh valli yanchish stanogi, yanchish-yassilash stanogi, bargsimon mahsulot.

24. Urug' va mag'izni yanchish uskunalari.

Tayanch so'z va iboralar: Xujayra, yanchish, siljishli siqish, ishqalab maydalash,

bargsimon Mahsulot, yassilash valsovkasi, besh valikli stanok, demontaj, valikning o'q chizig'i, yo'naltiruvchi to'siq, etaklovchi val, aylantiruvchi shkv.

25. Yanchish stanoklarining turlari. VS-5 uskunasi texnik xarakteriskasi.

bargsimon Mahsulot, yassilash valsovkasi, besh valikli stanok, demontaj, valikning o'q chizig'i, yo'naltiruvchi to'siq, etaklovchi val, aylantiruvchi shkv.

26. Qovurma tayyorlash texnologiyasi.

Tayanch so'z va iboralar: Qovurma – suv va bug' bilan ishlov berilgan yanchilma, erkin moy – yanchilgan hujayralardan zarracha ustiga chiqqan moy,

27. Qovurma tayyorlash texnologiyasi va texnikasi.

Tayanch so'z va iboralar: Qovurma, erkin moy, bog'langan moy, globula yoki sferasoma, nativ gossipol

28. Presslash usuli bilan moy olish texnologiyasi.

Tayanch so'z va iboralar: Presslash, tozalanmagan moy, kunjara, zeer kamerasi, qoldiq moy

29. O'simlik moylarini ishlab chiqarishda presslash jarayonining nazariy asoslari.

Tayanch so'z va iboralar: Presslash, tozalanmagan moy, kunjara, zeer kamerasi, qoldiq moy

30. Presslab moy siqib olish uskunalari.

Tayanch so'z va iboralar: Shnekli press, presslash, qovurma, valning tuzilishi, o'ram, qaytarilish koefitsienti. Unumdorlik, zeer barabani, shnekli val, kunjara, kran.

31. Texnologik loyixa bo'yicha 1t tozalanmagan forpress moyi olish uchun filtrlovchi material sarfi me'yori bo'yicha 0,15m² ga teng. Undan tashqari, missellani filtrlash uchun 1t ekstraksiya moyiga xisoblanganda qo'shimcha 0,15m² sarf bo'ladi. Shuningdek, kuniga 100t chigitni qayta ishlashda umumiy filtrlovchi material sarfi xisoblang.

32. Texnologik loyixa bo'yicha 1t tozalanmagan forpress moyi olish uchun filtrlovchi material sarfi me'yori bo'yicha 0,15m² ga teng. Undan tashqari, missellani filtrlash uchun 1t ekstraksiya moyiga xisoblanganda qo'shimcha 0,15m² sarf bo'ladi.

Shuningdek, kuniga 200t chigitni qayta ishlashda umumiy filtrlovchi material sarfi xisoblang.

33. Texnologik me'yorga binoan 1t qayta ishlanayotgan chigit uchun ekstraksiya benzin qaytmas sarf me'yori B=4,0 kg ga teng. 1t tozalanmagan moy olish uchun qancha xom ashyo sarf bo'lishi aniqlang.

34. 300 kg benzin va undan 145kg qaytarilgan bo'lsa, benzinning qaynash temperaturani aniqlang.

35. Kungaboqar-benzinli mistsellaning vakkum sharoitida qoldiq 0,4 atmosfera bosimda 60% gacha bug'lantirganda qaynash temperaturasi aniqlang.

36. Agar ekstraktorning soya rakushkasini qayta ishlash quvvati 1 sutkada 40 t ga teng bolsa, soyaning tarkibi quruq modda 80%, yog' 12%, namlik 8% ga teng bo'lgan, shrotning yog'liligi 1,2%, benzin sarfi 4,5m.kub /soat bo'lganda ekstraktordan chiqayotgan mistsell kontsentratsiyasini aniqlang.

37. Ekstraktorga kirayotgan va chiqayotgan maxsulotning oqimlarini quyidagi shartlar bo'yicha qiymatlarini aniqlang. Ekstraktorning ishlab chiqarish xajmi kungabokar urugi uchun sutkada 150 t olingan missellaning konsentratsiyasi 8%, kunjara moyi miqdori 1,5%. Forpress rakushkasining hosildorligi, texnologik hisob bo'yicha 37%, rakushka quyidagi tarkibga ega: quruq yog'siz modda 80%, moy 15% namlik 5%.

38. Ekstraktorga kirayotgan va chiqayotgan maxsulotning oqimlarini quyidagi shartlar bo'yicha qiymatlarini aniqlang: ekstraktorning ishlab chiqarish xajmi kungabokar urugi uchun sutkada 300 t olingan missellaning konsentratsiyasi 9%, kunjara moyi miqdori