

«TASDIQLAYMAN»
Kafedra mudiri: _____
 «_____» _____ **2023-yil**

FAN DASTURI BAJARILISHINING KALENDAR REJASI
(ma'ruza, seminar, laboratoriya, amaliy mashg'ulotlar, kurs ishlari)

Fakultet: Sanoat texnologiyasi	Yo'nalish: 5410500-Qishloq xo'jalik mahsulotlarini saqlash va dastlabki ishlash texnologiyasi	Akadem guruh* QXT-176- 177-178-19	Ma'ruza	48 soat
Fanning nomi:	Qishloq xo'jalik mahsulotlari sifatini baholash		Amaliy mash.	48 soat
Ma'ruzachi:	ass. G.E. O'rinova		Laboratoriya	
Maslahat va amaliy mashg'ulotlarini olib boruvchi:	ass. G.E. O'rinova		Mustaqil ish	84 soat
Mustaqil mashg'ulotlarni olib boruvchi:	ass. N.E. Qobilov		Kurs ishi	_____
	ass. G.E. O'rinova		Jami	132 soat
	ass. N.E. Qobilov			

№	Mavzuning nomi	Ajratilgan soat	Bajarilganligi haqida ma'lumot		O'qituvchi imzosi
			Oy va kun	Soatlar soni	
1	2	3	4	5	6
Ma'ruza					
1-Modul. Mahsulotlarning sifati					
1	Qishloq xo'jaligi mahsulotlarining sifati	2		2	
2	Sifat va raqobatbardoshlikning o'zaro bog'liqligi	2		2	
3	Agrosanoat kompleksidagi mahsulotlar sifati	2		2	
4	Qishloq xo'jalik mahsulotlarining sifat ko'rsatkichlari	2		2	
5	Sifat gradatsiyasi va mahsulotlarning nuqsonlari	2		2	
6	Qishloq xo'jalik mahsulotlarining fizik xossalari	2		2	
7	Qishloq xo'jalik mahsulotlarining kimyoviy xossalari	2		2	
8	Qayta ishlangan qishloq xo'jalik va oziq-ovqat mahsulotlarining energetik qiymati va ozuqaviyligi	2		2	

9	Qayta ishlangan qishloq xo'jalik va oziq-ovqat mahsulotlarining energetik qiymati va ozuqaviyligi	2		2	
10	Qayta ishlangan qishloq xo'jalik mahsulotlarining sifatiga konservalash usullarining ta'siri	2		2	
11	Qayta ishlangan qishloq xo'jalik mahsulotlarining sifatiga konservalash usullarining ta'siri				
12	Mahsulotlar sifat ko'rsatkichlarini aniqlash usullari	2		2	
13	Mahsulotlar sifat ko'rsatkichlarini aniqlash usullari	2		2	
14	Sifatni baholanishining shakllari va mahsulotning sifat nazorati	2		2	
15	Sifatni baholanishining shakllari va mahsulotning sifat nazorati	2		2	
	2-Modul. Mahsulotlar tarkibini aniqlash vositalari va usullari				
16	Mahsulotlar sifatini nazorat qilishning optik usullari va priborlari	2		2	
17	Mahsulotlar sifatini nazorat qilishning optik usullari va priborlari	2		2	
18	Refraktometrik tahlil asoslari	2		2	
19	Polyarimetrik tahlil asoslari	2		2	
20	Fotometrik tahlil	2		2	
21	Tahlilning spektral usullari	2		2	
22	Buger - Lambert - Ber qonuni	2		2	
23	Infraqizil - spektroskopiya	2		2	
24	Xromatografiya usullari	2		2	
	Jami	48		48	
Amaliy mashg'ulotlar					
1	Mahsulotlarning sifatiga oid ma'lumotlarni o'rganish	2		2	
2	ISO 9000 — seriyasidagi standartlarning talablarini o'rganish	2		2	
3	ISO 9000 — seriyasidagi standartlarning talablarini o'rganish	2		2	
4	Oziq-ovqat mahsulotlarining kimyoviy tarkibiga doir tushunchalarni o'rganish	2		2	
5	Oziq-ovqat mahsulotlarining kimyoviy tarkibiga doir tushunchalarni o'rganish	2		2	
6	Mahsulotlarning fizik, kimyoviy va biologik xossalarini va sifatini aniqlovchi ko'rsatkichlarni o'rganish	2		2	
7	Mahsulotlarning fizik, kimyoviy va biologik xossalarini va sifatini aniqlovchi ko'rsatkichlarni o'rganish	2		2	
8	Nuqsonlar klassifikatsiyasini o'rganish	2		2	
9	Qishloq xo'jalik mahsulotlarining fizik xossalarini o'rganish	2		2	

10	Qishloq xo'jalik mahsulotlarining kimyoviy xossalarini o'rganish	2		2	
11	Qishloq xo'jalik mahsulotlarining kimyoviy xossalarini o'rganish	2		2	
12	Qishloq xo'jalik va qayta ishlangan mahsulotlarning tarkibidagi kimyoviy elementlarni o'rganish	2		2	
13	Qishloq xo'jalik va qayta ishlangan mahsulotlarning tarkibidagi kimyoviy elementlarni o'rganish	2		2	
14	Qishloq xo'jalik mahsulotlarining sifat ko'rsatkichlarini aniqlash usullarini o'rganish	2		2	
15	Qishloq xo'jalik mahsulotlarining sifat ko'rsatkichlarini aniqlash usullarini o'rganish	2		2	
16	Qishloq xo'jalik mahsulotlarining sifat nazoratini o'rganish	2		2	
17	Mahsulotlarning sifatini nazorat qilishning optik metodlari va priborlarini o'rganish	2		2	
18	Refraktometrik tahlil usulidan amaliy foydalanishni o'rganish	2		2	
19	Polyarimetrik tahlillash priborlarini o'rganish	2		2	
20	Fotokolorimetriyaga doir tushunchalarni amaliy o'rganish	2		2	
21	Mahsulotlar tarkibini tahlillashning spektral usullarini o'rganish	2		2	
22	Infrakizil tarozili MD-83 turdagi namlik analizatorining ish tamoyilini o'rganish	2		2	
23	"Infra LYUM FT - 10" turdagi analizatorga doir ma'lumotlarni o'rganish	2		2	
24	O'lchash natijalariga matematik ishlov berish va o'lchashlar noaniqligini baholashni o'rganish	2		2	
	Jami	48		48	
Mustaqil ish					
1	Tahlilning fizik - kimyoviy usullarining klassifikatsiyasi.	2		2	
2	Tahlilning spektral usullarini o'rganish.	4		4	
3	Infraqizil spektroskopiya usulining fizik asoslarini o'rganish.	2		2	
4	Mass — spektrometrik tahlil usuli	4		4	
5	Tahlilning xromatografik usullari	2		2	
6	Xromatografik tahlilning qurilmalarini o'rganish.	4		4	
7	Mahsulot sifatini nazorat qilishda xromatografiya usullarining qo'llanilishi	4		4	
8	Miqoriy xromatografik tahlil usulini o'rganish	4		4	
9	Spektral usullarning klassifikatsiyasini o'rganish	4		4	
10	Fotometrik tahlil usullarini o'rganish	4		4	
11	Refraktometrik tahlil usullarini o'rganish	4		4	
12	Yadromagnitli rezonans (YAMR) spektroskopiya usuli	4		4	

13	Yadromagnitli rezonans (YAMR) spektroskopiya usulining fizikaviy asoslarini o'rganish	2		2	
14	Fotometriyaning mahsulot sifatini nazorat qilishda qo'llanilishi	4		4	
15	Mahsulot sifatini nazorat qilishning optik usullari va vositalari	4		4	
16	Mahsulotlarning xavfsizlik ko'rsatkichlari	4		4	
17	Nitratlarni nanometrik usulda aniqlash	4		4	
18	Oziq-ovqat mahsulotlarining fizik-kimyoviy ko'rsatkichlarini aniqlash usullari	4		4	
19	Mahsulot xossalari miqdoriy va sifat xarakteristikalarini sinab aniqlash	2		2	
20	Texnik normativ-huquqiy aktlarni o'rganish	4		4	
21	Qishloq xo'jaligi mahsulotlarining sifatini aniqlash usullari	2		2	
22	Organometrik (sensorik baholash) usulini o'rganish	4		4	
23	Oziq-ovqat mahsulotlari tarkibidagi minerallarni o'rganish	2		2	
24	Mahsulot sifatini nazorat qilishdagi muammolar va ularning yechimlari	4		4	
25	Sifat menejmenti tizimlarini ISO-9000 seriyasidagi standartlar asosida o'rganish	2		2	
	Jami	84		84	

Yetakchi o'qituvchi: _____

G.E. O'rinova

Assistent:

N.E. Qobilov