

**«TASDIQLAYMAN»**

Kafedra mudiri: \_\_\_\_\_ **G'O.Boqiyev**  
«\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ **2022 yil**

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

Fakultet: <u>Sanoat texnologiyasi</u>	Yo'nalish: <u>OOT</u>	Akademguruhlar* <u>OOT-170-22,171-22</u>	Ma'ruza	14
Fanning nomi: <u>Ixtisoslikka kirish</u>			Amaliy mash.	16
Ma'ruzachi:		<u>prof. A.N.Axmedov</u>	Laboratoriya	-
Maslahat va amaliy mashg'ulotni olib boruvchi:		<u>prof. A.N.Axmedov, ass. Yu.X.Azimov</u>	Mustaqil ish	30
Mustaqil mashg'ulotlarni olib boruvchi:		<u>prof. A.N.Axmedov, ass. Yu.X.Azimov</u>	kurs ishi	-
			<b>Jami</b>	<b>60</b>

№	Mavzuning nomi	Ajratilgan soat	Bajarilganligi xaqida ma'lumot		O'qituvchi imzosi
			Oy va kun	Soatlar soni	
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>6</b>
<b>Ma`ruza mashg'ulotlari</b>					
1.	Oliy ta'limning tuzilishi.	2			
2.	O'quv jarayonlarni ilmiy asosida tashkil etish.	2			
3.	Xom ashyoni saqlash va qayta ishlash uchun tayyorlash.	2			
4.	Yog'li urug'larni po'cho-g'ini ajratish va mag'zini maydalash.	2			
5.	Dastlabki yog' olish va ekstraksiyalash.	2			
6.	Yog'larning rafinatsiyalash, gidratlash, dezodoratsiya (hidsizlantirish) qilish.	2			
7.	Yog'larni gidrogenlash.	2			
	<b>JAMI:</b>	<b>14</b>			
<b>Amaliy mashg'ulotlar</b>					
1	Xorijiy va mahalliy oziq-ovqat sanoati turlarini tahliliy o'rganish.	2			
2	Turli oziq-ovqat mahsulotlari ishlab chiqarishda qo'llaniladigan xom ashyo turlarini o'rganish.	2			

3	Axborot resurs markazidan foydalanish qoidalarini o'rganish. Ma'lumot qidirish va manbalarni tanlashni o'rganish. (Institut kutubxonasiga tashrif).	2			
4	Oziq-ovqat sanoati umumiy tushunchalari va asosiy atamalari glossariysini tuzish. (Grafik organayzerlarni qo'llagan holda)	2			
5	Oziq-ovqat sanoati korxonalarini bilan tanishish. (Soha korxonalariga tashrif).	2			
6	Oziq-ovqat sanoati korxonalarini texnologik jarayonlari bilan tanishish. (Soha korxonalariga tashrif).	2			
7	Oziq-ovqat mahsulotlarining sifatiga qo'yiladigan talablar va meyoriy hujjatlar bilan tanishish. (Oziq-ovqat mahsulotlarining sifati va xavfsizligini nazorat qilish tashkilotlariga tashrif).	2			
8	Oziq-ovqat mahsulotlarining sifatini nazorat qilishda zamonaviy tahlil laboratoriyalari ishi bilan tanishish.	2			
<b>JAMI:</b>		<b>16</b>			

**Yetakchi o'qituvchi:** \_\_\_\_\_

**prof.A.N.Axmedov**