#  «TASDIQLAYMAN»

**Kafedra mudiri: \_\_\_\_\_\_\_\_\_dots. G‘.O. Boqiev**

 **«\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2022 yil**

# FAN DASTURI BAJARILISHINING KALENDAR REJASI

**(mа’ruza, seminar, lаbоrаtоriya, amаliy mаshg’ulotlar, kurs ishlari)**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Fakultet: Sanoat texnologiyasi |  Yo’nalish: 00T | Akademguruh OOT\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | Ma’ruza | 30 |
| Fanning nomi**: Oziq-ovqat mahsulotlarini tatqiq qilish usullari**  | Laboratoriya | 60 |
| Ma’ruzachi:  |  Qobilova N.X. | Mustaqil ish | 90 |
| Maslahat va amaliy mashg‘ulotlarni olib boruvchi:  |  Eshkobilova M.Sh. |  |   |
| Mustaqil ish mashg‘ulotlarni olib boruvchi:  |  |  |   |
|  |  | **Jami** | **180 soat** |
| **№** | **Mavzuning nomi**  | **Ajratilgan soat** | **Bajarilganligi xaqida ma’lumot** | **O’qituvchi imzosi** |
| **Oy va kun** | **Soatlar soni** |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** |
| **Ma`ruza** |
| 1 | Kirish. Oziq-ovqat mahsulotlarini tatqiq qilishning zamonaviy usullari va rivojlanish istiqbollari. |  2 soаt |  |  |  |
| 2 | Xromatografiya va xromatografik tahlil usullari | 2 soаt |  |  |  |
| 3 | Kolonkali va yupqa qatlamli xromatografiya. | 2 soаt |  |  |  |
| 4 | Gaz xromatografiyasi. | 2 soаt |  |  |  |
| 5 | Yuqori samarali suyuqlik xromatografiyasi. | 2 soаt |  |  |  |
| 6 | Spektroskopiya haqida tushuncha. | 2 soаt |  |  |  |
| 7 | Atom –adsorbsion spektroskopiya. | 2 soаt |  |  |  |
| 8 | Atom –emission va atom –fluoressensiya spektroskopiya. | 2 soat |  |  |  |
| 9 | Infraqizil spektroskopiya | 2 soаt |  |  |  |
| 10 | Mass-spektroskopiya | 2 soаt |  |  |  |
| 11 | Ultrabinafsha va yadro magnit rezonans spektroskopiyasi. | 2 soаt |  |  |  |
| 12 | Refraktometriya. | 2 soаt |  |  |  |
| 13 | Kalorimetriya. | 2 soаt |  |  |  |
| 14 | Oziq-ovqat mahsulotlarini tatqiq qilishning luminessent usullari. | 2 soаt |  |  |  |
| 15 | Oziq-ovqat maxsulotlarini tadqiq qillishnining boshqa usullari. | 2 soаt |  |  |  |
|  | **Jami:** | **30 soat** |  |  |  |
| **Laboratoriya mashg’ulotlari** |
| 1 |  Oziq –ovqat mahsulotlarini fizik ko’rsatkichlarini aniqlash. | 2 |  |  |  |
| 2 | Oziq-ovqat mahsulotlarining namligini bevosita va quritish yo‘li bilan aniqlash. | 4 soаt |  |  |  |
| 3 | Osh tuzi miqdorini aniqlash | 4 soаt |  |  |  |
| 4 | Oziq-ovqat mahsulotlaridagi kislotalikni titrlanadigan va aktiv usulda aniqlash. | 4 soаt |  |  |  |
| 5 | Sutning aktiv kislotaligini aniqlash usullari. | 4 soаt |  |  |  |
| 6 | Oziq-ovqat mahsulotlaridagi qandlarni aniqlash. | 4 soаt |  |  |  |
| 7 | Glukozani fruktoza va shakar ishtrokida yodometrik aniqlash usuli. | 4 soаt |  |  |  |
| 8 | “Nam” kletchatkani Kyurshner va Ganak bo’yicha aniqlash. | 4 soаt |  |  |  |
| 9 | Yog’ miqdorini ekstarksion aniqlash usuli. | 4 soаt |  |  |  |
| 10 | Yog’ni kislotali usul bilan aniqlash. | 4 soаt |  |  |  |
| 11 | Vitaminlarni aniqlash usullari. | 4 soаt |  |  |  |
| 12 | C vitamin (askorbin kislota)ni miqdoriy aniqlash. | 4 soаt |  |  |  |
| 13 | Oziq–ovqat mahsulotlarini spektroskopiya usullarida tahlil qilish. | 4 soаt |  |  |  |
| 14 | Oziq–ovqat mahsulotlarini refraktometrik usullarda tahlil qilish. | 4 soаt |  |  |  |
| 15 | Oziq–ovqat mahsulotlarini kalorimetrik usullarda tahlil qilish. | 4 soаt |  |  |  |
|  |  | **60 soat** |  |  |  |

**Yetakchi o’qituvchi: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ dots. N.X.Qobilova**

 **Laboratoriya olib boruvchi: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ dots. N.X.Qobilova**

 **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ katt.o‘q. M.SH.Eshkobilova**