

«TASDIQLAYMAN»
 Kafedra mudiri: _____
 «_____» _____ 2022 yil

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

Fakultet: Sanoat texnologiyasi Yo'nalish: OOT Akademguruhlari OOT-170-20 Ma'ruza 30
 Fanning nomi: Oziq-ovqat texnologiyasi asoslari Laboratoriya 46
 Ma'ruzachi: prof. A.N.Axmedov Amaliy mash. 14
 laboratoriya va amaliy mashg'ulotlarini olib boruvchilar: prof. A.N.Axmedov, ass. Yu.Azimov Mustaqil ish 90
 Maslahat va mustaqil mashg'ulotlarni olib boruvchilar: prof. A.N.Axmedov, ass. Yu.Azimov kurs ishi -
Jami 180

№	Mavzuning nomi	Ajratilgan soat	Bajarilganligi xaqida ma'lumot		O'qituvchi imzosi
			Oy va kun	Soatlar soni	
1	3	4	5	6	7
Ma`ruza mashg`lotlari					
1.	Kirish. Oziq ovqat mahsulotlarini ishlab chiqarishning xomashyolari	2			
2.	Oziq ovqat mahsulotlari texnologiyalarining ilmiy asoslari	2			
3.	O'simlik moylarini ishlab chiqarish texnologiyasi	2			
4.	Qattiq o'simlik moylari ishlab chiqarish.	2			
5.	Margarin assortimenti va ularni ishlab chiqarish texnologiyasi	2			
6.	Sovun ishlab chiqarish texnologiyasi	2			
7.	Go'sht va konservalangan mahsulotlar texnologiyasi	2			
8.	Sutni qayta ishlash va sut mahsulotlari texnologiyasi	2			
9.	Konservalash usullari asoslari va konservalash mahsulotlari	2			
10.	Don mahsulotlari umumiy texnologiyasi. Un ishlab chiqarish texnologiyasi	2			
11.	Non mahsulotlari ishlab chiqarish texnologiyasi	2			
12.	Makaron mahsulotlarini ishlab chiqarish texnologiyasi	2			
13.	Bijg'ish mahsulotlari va sharobchilik texnologiyasi	2			
14.	Uzumni qayta ishlash mahsulotlari	2			
15.	Konyak ishlab chiqarishning asosiy jarayonlari	2			
	JAMI	30			

Laboratoriya mashg`otlari

1.	Turli xom ashyolar quruq moddalari miqdorini aniqlash	2			
2	Moylarning kislota sonini aniqlash				
	Och rangli moylarning kislota sonini aniqlash	2			
	To'q rangli moylarning kislota sonini aniqlash	2			
3	Qattiq yog'larning erish va qotish haroratini aniqlash				
	1. Qattiq yog'larning erishini aniqlash	2			
	2. Qattiq yog'larning qotish haroratini aniqlash	2			
4	Margarinni namlik miqdorini aniqlash	2			
5	Go'sht sifatini aniqlash usuli	2			
6	Sutning kislotaliligini aniqlash	2			
7	Sutning zichligi va yog'ligini aniqlash				
	Sutning zichligini aniqlash.	2			
	Sutning yog'ligini aniqlash.	2			
8	Konservalangan sharbat tarkibidagi quruq modda miqdorini aniqlash.				
	1. Quritish yo'li bilan quruq moddalar miqdorini aniqlash uslubi.	2			
	2. Quruq moda miqdorini refraktometrda aniqlash	2			
9	Kollokvium	2			
10	Unning orgonoleptik va fizik-kimyoviy sifat ko'rsatkichlarini aniqlash				
	Unning orgonoleptik ko'rsatkichlarini aniqlash	2			
	Unning fizik-kimyoviy sifat ko'rsatkichlarini aniqlash	2			
11	Dondagi aralashmalar miqdorini aniqlash.	2			
12	Bug'doy unining kleykovinasini aniqlash				
	1. Xom kleykovinasini aniqlash	2			
	2. Quruq kleykovinasini aniqlash	2			
13	Spirtning quvvatini aniqlash	2			
14	Uzum tarkibidagi qand miqdorini aniqlash				
	Uzum tarkibidagi qand miqdorini areometr yordamida aniqlash	2			
	Uzum tarkibidagi qand miqdorini refraktometr yordamida aniqlash	2			
15	Pivo xomashyosining natural og'irligini aniqlash	2			
16	Kollokvium	2			
	JAMI:	46			
Amaliy mashg`otlar					
1.	Saqlashga qabul qilingan xom ashyolarni tabiiy kamayishi me'yorlarini hisoblash.	2			
2	Harid qilingan don uchun hisob-kitob	2			

3	Non ishlab chiqarish korhonalari quvvatini xisoblash	2			
4	Uzumni birlamchi korxonalarda qayta ishlashning hisobi	2			
5	Paxta chigitidan forpresslash-ekstrarsiyalash usuli bilan moy olishning moddiy hisobi	2			
6	Kolbasa mahsulotlari hisobi	2			
7	Sut mahsulotlari hisobi	2			
	Jami	14			

Yetakchi o'qituvchi:

prof. A.N.Axmedov