

**«TASDIQLAYMAN»**  
**Kafedra mudiri:** \_\_\_\_\_  
 « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ **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-165-21</u>	Ma'ruza <u>30</u>
Fanning nomi: <u>Oziq-ovqat texnologiyasi asoslari</u>			Laboratoriya <u>30</u>
Ma'ruzachi: <u>prof. A.N.Axmedov</u>			Amaliy mash. <u>30</u>
laboratoriya va amaliy mashg'ulotlarini olib boruvchilar: <u>prof. A.N.Axmedov, ass. Yu. Azimov</u>			Mustaqil ish <u>90</u>
Maslahat va mustaqil mashg'ulotlarni olib boruvchilar: <u>prof. A.N.Axmedov, ass. Yu. Azimov</u>			kurs ishi <u>-</u>
			<b>Jami</b> <u>180</u>

№	Mavzuning nomi	Ajratilgan soat	Bajarilganligi xaqida ma'lumot		O'qituvchi imzosi
			Oy va kun	Soatlar soni	
1	3	4	5	6	7
<b>Ma'ruza mashg'otlari</b>					
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			
	<b>JAMI</b>	<b>30</b>			
<b>Laboratoriya mashg'otlari</b>					
1	Turli xom ashyolar quruq moddalari miqdorini aniqlash	2			
2	<b>Moylarning kislota sonini aniqlash</b>				
	Och rangli moylarning kislota sonini aniqlash	2			
	To'q rangli moylarning kislota sonini aniqlash	2			

3	Qattiq yog'larning erish va 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	2			
8	Konservalangan sharbat tarkibidagi quruq modda miqdorini aniqlash.	2			
9	Unning orgonoleptik va fizik-kimyoviy sifat ko'rsatkichlarini aniqlash	2			
10	Dondagi aralashmalar miqdorini aniqlash.	2			
11	Bug'doy unining kleykovinasini aniqlash	2			
12	Sirtning quvvatini aniqlash	2			
13	Uzum tarkibidagi qand miqdorini aniqlash	2			
14	Pivo xomashyosining natural og'irligini aniqlash	2			
	<b>JAMI:</b>	<b>30</b>			
<b>Amaliy mashg'lotlar</b>					
1	Saqlashga qabul qilingan xom ashyolarni tabiiy kamayishi me'yorlarini hisoblash.	2			
2	Harid qilingan don uchun hisob-kitob	2			
3	Non ishlab chiqarish korxonalarini quvvatini xisoblash	2			
4	Uzumni birlamchi korxonalarda qayta ishlashning hisobi	2			
5	Paxta chigitidan forpresslash-ekstraksiyalash usuli bilan moy olishning moddiy hisobi. 1. 200 t paxta chigitini qayta ishlab tozalanmagan forpress paxta moyi ishlab chiqarish texnologiyasining moddiy xisobini hisoblash	2			
	2. Moy va mahsulot balansi	2			
6	Margarin retsepturasini tuzish	2			
7	Margarin ishlab chiqarishda bug'ning hisobi	2			
8	Margarin ishlab chiqarishda suvning hisobi	2			
9	Kolbasa mahsulotlari hisobi	2			
10	Kolbasa retsepturasini tuzish.	2			
11	Sut mahsulotlari hisobi: Plombir muzqaymoq uchun	2			
12	Sut mahsulotlari hisobi: Qattiq uchun	2			
13	Sut mahsulotlari hisobi: Parhezbop yumshoq tvorog uchun	2			
14	Kollokvium	2			
	<b>Jami</b>	<b>30</b>			

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

prof. A.N.Axmedov