# «TASDIQLAYMAN»

**Kafedra mudiri: \_\_\_\_\_\_\_\_\_ dots.v.b. F.O. Boqiyev**

**«\_\_\_\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2023yil**

# FAN DASTURI BAJARILISHINING KALENDAR REJASI

**(ma’ruza, seminar, laboratoriya, amaliy mashg’ulotlar, kurs ishlari)**

**4-semestr**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Fаkultet: Sanoat tehnologiya | Yo’nalish: Oziq-ovqat texnologiyasi | | Akadem guruh OOT–165-21 | Ma’ruza | 30 |
| Fаnning nomi:**Oziq-ovqat xavfsizligi asoslari** | | | | Laborator. mash. | 60 |
| Ма’ruzachi: | | Atakulova D.T. | | Mustaqil ta’lim 90 |  |
| Маslahat va amaliy mashg’ulotni olib boruvchi: | |  | |  |  |
| Мustaqil mashg’ulotlarni olib boruvchi: | | Atakulova D.T. | | **Jami 180** |  |
|  | |  | |  |  |
|  | |  | |  |  |

**2022-2023 o’quv yili**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **T/r** | **Mavzuning nomi va nazorat turlari–test reytingi** | **Ajratilgan soat** | **Bajarilishi haqida ma’lumot** | | **O’qituvchi imzosi** |
| **Oy va kun** | **Soatlar soni** |
| 1 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
| **Ma’ruzalar** | | | | | |
| 1 | Oziq-ovqatdagi potensial xavfli moddalarning sinflavishi va ularni ifloshlanishining asosiy yo`llari | 2 |  |  |  |
| 2 | Oziq-ovqatdagi potensial xavfli moddalarning sinflavishi va ularni ifloshlanishining asosiy yo`llari. | 2 |  |  |  |
| 3 | Mahsulotlarni analiz qilish uchun namunalar olish va ularni tahlil qilish usullari | 2 |  |  |  |
| 4 | Oziq-ovqat mahsulotlarini sifatini nazorat qilish | 2 |  |  |  |
| 5 | Oziq-ovqat qo`shimchalari xavfsizligini baholash va ularni qo`llashdagi nazorat | 2 |  |  |  |
| 6 | Oziq-ovqat xom ashyosi va mahsulotlarning radiotsion xavfsizlik asoslari | 2 |  |  |  |
| 7 | Qishloq xo’jalik xom ashyosini saqlash va qayta ishlashning nazariy asoslari | 2 |  |  |  |
| 8 | Oziq-ovqat mahsulotlari ishlab chiqarish texnologiyalari va begona moddalarni kamaytirishning texnologik usullari | 2 |  |  |  |
| 9 | Oziq-ovqat mahsulotlari ishlab chiqarish texnologiyalari va begona moddalarni kamaytirishning texnologik usullari | 2 |  |  |  |
| 10 | Tayyor mahsulot turlari va ularning ozuqaviy qiymati | 2 |  |  |  |
| 11 | Tayyor mahsulot turlari va ularning ozuqaviy qiymati | 2 |  |  |  |
| 12 | Xavfsiz ingibitorlar, vitaminlar, qand o`rindoshlari, hid va rang beruvchi komponentlar ishlab chiqarish texnologiyasining nazariy asoslari | 2 |  |  |  |
| 13 | Xavfsiz ingibitorlar, vitaminlar, qand o`rindoshlari, hid va rang beruvchi komponentlar ishlab chiqarish texnologiyasining nazariy asoslari | 2 |  |  |  |
| 14 | Sintetik oziq-ovqat mahsulotlari va qadoqlash -o`rash materiallari zarari, ularni xavfsizlantirish yo`llari | 2 |  |  |  |
| 15 | Sintetik oziq-ovqat mahsulotlari va qadoqlash -o`rash materiallari zarari, ularni xavfsizlantirish yo`llari | 2 |  |  |  |
|  | **Jami:** | **30** |  |  |  |
| **Laboratoriya mashg‘uloti** | | | | | |
| 1. | Bankali go`sht konservalariga tegishli standartlarda xavfsizlik ko`rsatkichlarini aniqlash. | 2 |  |  |  |
| 2. | Bankali go`sht konservalariga tegishli standartlarda xavfsizlik ko`rsatkichlarini aniqlash. | 2 |  |  |  |
| 3. | Kolbasa mahsulotlariga tegishli standartlarda xavfsizlik ko`rsatkichlarini aniqlash. | 2 |  |  |  |
| 4. | Kolbasa mahsulotlariga tegishli standartlarda xavfsizlik ko`rsatkichlarini aniqlash. | 2 |  |  |  |
| 5. | O`simlik yog` moy mahsulotlariga tegishli standartlarda xavfsizlik ko`rsatkichlarini aniqlash. | 2 |  |  |  |
| 6. | O`simlik yog` moy mahsulotlariga tegishli standartlarda xavfsizlik ko`rsatkichlarini aniqlash. | 2 |  |  |  |
| 7. | Margarin mahsulotlariga tegishli standartlarda xavfsizlik ko`rsatkichlarini aniqlash. | 2 |  |  |  |
| 8. | Margarin mahsulotlariga tegishli standartlarda xavfsizlik ko`rsatkichlarini aniqlash. | 2 |  |  |  |
| 9. | Non mahsulotlariga tegishli standartlarda xavfsizlik ko`rsatkichlarini aniqlash. | 2 |  |  |  |
| 10. | Non mahsulotlariga tegishli standartlarda xavfsizlik ko`rsatkichlarini aniqlash. | 2 |  |  |  |
| 11. | Sut mahsulotlariga tegishli standartlarda xavfsizlik ko`rsatkichlarini aniqlash. | 2 |  |  |  |
| 12. | Sut mahsulotlariga tegishli standartlarda xavfsizlik ko`rsatkichlarini aniqlash. | 2 |  |  |  |
| 13. | Alkogol va alkogolsiz ichimliklariga tegishli tibbiy – toksilogik kо‘rsatkichlarini aniqlash. | 2 |  |  |  |
| 14. | Alkogol va alkogolsiz ichimliklariga tegishli tibbiy – toksilogik kо‘rsatkichlarini aniqlash. | 2 |  |  |  |
| 15 | Go’sht, kоlbаsа vа go’sht mахsulоtlаrini sаnitаriya -bаktеriоlоgik jiхаtdаn tеkshirish. | 2 |  |  |  |
| 16. | Go’sht, kоlbаsа vа go’sht mахsulоtlаrini sаnitаriya -bаktеriоlоgik jiхаtdаn tеkshirish. | 2 |  |  |  |
| 17. | Oziq-ovqat mahsulotlari tarkibidagi nitrat va nitritlarni miqdorini aniqlash | 2 |  |  |  |
| 18. | Oziq-ovqat mahsulotlari tarkibidagi nitrat va nitritlarni miqdorini aniqlash | 2 |  |  |  |
| 19. | Oziq-ovqat mahsulotlari tarkibidagi rang beruvchi moddalarni aniqlash | 2 |  |  |  |
| 20. | Oziq-ovqat mahsulotlari tarkibidagi rang beruvchi moddalarni aniqlash | 2 |  |  |  |
| 21. | Gо‘sht sifatini aniqlash usuli. | 2 |  |  |  |
| 22 | Gо‘sht sifatini aniqlash usuli. | 2 |  |  |  |
| 23. | Unning organoleptik va fizik-kimyoviy sifat kо‘rsatkichlarini aniqlash | 2 |  |  |  |
| 24. | Unning organoleptik va fizik-kimyoviy sifat kо‘rsatkichlarini aniqlash | 2 |  |  |  |
| 25. | Yormabop donlarning sifat kо‘rsatkichlarini aniqlash | 2 |  |  |  |
| 26. | Yormabop donlarning sifat kо‘rsatkichlarini aniqlash | 2 |  |  |  |
| 27. | Yog‘larni sifatini aniqlash usullari | 2 |  |  |  |
| 28. | Yog‘larni sifatini aniqlash usullari | 2 |  |  |  |
| 29. | Yog‘larning oziq-ovqat mahsulotlari tarkibidagi massa ulushini aniqlash | 2 |  |  |  |
| 30. | Yog‘larning oziq-ovqat mahsulotlari tarkibidagi massa ulushini aniqlash | 2 |  |  |  |
|  | **Jami:** | **60** |  |  |  |

**Etakchi o’qituvchi (prof., dots.) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ D.T.Atakulova**

**(imzo)**  (familiya, ismi, sharifi)

**Laboratoriya olib boruvchi \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ A. Saidov**

**(imzo)** (familiya, ismi, sharifi)