

«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

Fakultet: Sanoat texnologiya	Yo’nalish: Oziq-ovqat texnologiyasi	Akadem guruh OOT–165-21	Ma’ruza	30
Fanning nomi: Oziq-ovqat xavfsizligi asoslari			Laborator. mash.	60
Ma’ruzachi:	Atakulova D.T.		Mustaqil ta’lim	90
Maslahat va amaliy mashg’ulotni olib boruvchi:			Jami	180
Mustaqil mashg’ulotlarni olib boruvchi:	Atakulova D.T.			

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 radiatsion 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 ko'rsatkichlarini aniqlash.	2			
14.	Alkogol va alkogolsiz ichimliklariga tegishli tibbiy – toksilogik ko'rsatkichlarini aniqlash.	2			
15.	Go'sht, kolbasa va go'sht mahsulotlarini sanitariya - bakteriologik jixatdan tekshirish.	2			
16.	Go'sht, kolbasa va go'sht mahsulotlarini sanitariya - bakteriologik jixatdan tekshirish.	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.	Go'sht sifatini aniqlash usuli.	2			
22.	Go'sht sifatini aniqlash usuli.	2			

23.	Unning organoleptik va fizik-kimyoviy sifat ko'rsatkichlarini aniqlash	2			
24.	Unning organoleptik va fizik-kimyoviy sifat ko'rsatkichlarini aniqlash	2			
25.	Yormabop donlarning sifat ko'rsatkichlarini aniqlash	2			
26.	Yormabop donlarning sifat ko'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.)

(imzo)

D.T.Atakulova
(familiya, ismi, sharifi)

Laboratoriya olib boruvchi

(imzo)

A. Saidov
(familiya, ismi, sharifi)