

«TASDIQLAYMAN»  
Kafedra mudiri: \_\_\_\_\_  
« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2022 yil

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

Bo'lim: <u>Magistratura</u>	Yo'nalish: <u>OOT</u>	Akademguruh* <u>OOT-513-21</u>	Ma'ruza <u>16</u>
Fanning nomi: <u>Yog' va moylar tadqiqotining jihozlari</u>			Amaliy mash. <u>14</u>
Ma'ruzachi: <u>prof. A.Axmedov</u>			Laboratoriya <u>30</u>
Maslahat va laboratoriya mashg'ulotni olib boruvchi: <u>prof. A.Axmedov</u>			Mustaqil ish <u>60</u>
Mustaqil mashg'ulotlarni olib boruvchi: <u>prof.A.Axmedov, kat.o'qit.A.Saidov</u>			kurs ishi <u>-</u>
			<b>Jami</b> <u><b>120</b></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</b>					
1	1-Ma'ruza. Kirish. rotametni tuzilishi va ishlashi. davriy va gravitatsion neytralizatorlarni tuzilishi va ishlash prinsipi	2			
2	2-Ma'ruza. Yog'larni yuvish, quritish, oqlash va filtratsiya jarayonlarida qo'llaniladigan uskunalari	2			
3	3-Ma'ruza. Yog'larni gidrogenlash va vodorod ishlab chiqarish uskunalari	2			
4	4-Ma'ruza. Salomas ishlab chiqarish uskunalari	2			
5	5-Ma'ruza. Yog'larni parchalash uskunalari	2			
6	6-Ma'ruza. Texnik glitserin olish qurilmalari.	2			
7	7-Ma'ruza. Sovun ishlab chiqarish uskunalari	2			
8	8-Ma'ruza. Margarin mahsulotlarini ishlab chiqarish uskunalari	2			
	<b>Jami</b>	<b>16</b>			
<b>Amaliy mashg'lot</b>					
1	Texnologik uskunalarning issiqlik hisobi bo'yicha masalalar yechish	2			
2	Shtuserni hisoblash va tanlash bo'yicha masalalar yechish	2			
3	Sovutish uchun sarflanadigan sovutgich miqdorini aniqlash bo'yicha masalalar yechish	2			
4	Zmeyeviklardagi sovutgich agentining tezligini aniqlash bo'yicha masalalar yechish	2			

5	Gidravlik xisoblash bo'yicha masalalar yechish	2			
6	Moy ekstraksiya zavodining moddiy hisobi.	2			
7	Rafinatsiya sexidagi yog'larning balansini hisoblash.	2			
	<b>Jami</b>	<b>14</b>			
<b>Laboratoriya mashg'loti</b>					
1	Moyli xom ashyodan namuna olish va qisqartirish	2			
2	Paxta chigiti tarkibidagi mineral va organik moddalar miqdorini aniqlash	2			
3	Paxta chigitidagi momiq miqdorini aniqlash.	2			
4	Paxta chigiti sheluxasidagi moy miqdorini aniqlash.	2			
5	Kungaboqar urug'idagi mag'iz va luzga miqdorini aniqlash	2			
6	Ekstraksion moyni cho'kma miqdorini va chaqnash haroratini aniqlash.				
	1. Yog'dagi aralshmalarning massa ulushini aniqlash.	2			
	2. Yog'dagi cho'kmani hajmiy miqdorini aniqlash.	2			
	3. Yog'ning chaqnash haroratini aniqlash.	2			
7	Moylarning kislota sonini aniqlash.				
	1. Rafinatsiyalangan moyni kislota sonini aniqlash.	2			
	2. Rafinatsiyalanmagan moyni kislota soni aniqlash.	2			
8	Moyning tarkibidagi namlik va yengil uchuvchan moddalarni aniqlash				
	1. Moyning tarkibidagi namlikni aniqlash.	2			
	2. Moyning hidi va ta'mini aniqlash.	2			
9	Atir sovundagi yog' kislotalari miqdorini aniqlash				
	1.Soddalashtirilgan usul	2			
	2.Tezlashtirilgan usul.	2			
10	Margarin analizi	2			
	<b>Jami</b>	<b>30</b>			

Yetakchi o'qituvchi:

\_\_\_\_\_

prof.A.N.Axmedov