

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

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

2022- 2023 o’quv yili 7-semestr

Fakultet: Sanoat texnologiyasi	Yo’nalish: OOT	Akadem guruh* OOT – 169-19	Ma’ruza	28
Fanning nomi Yog’larni qayta ishlash texnologiyasi			Amaliy mash.	28
Ma’ruzachi:	Suvanova F.U.		Laboratoriya	28
Maslahat va amaliy mashg’ulotni olib boruvchi:	Suvanova F.U. Farmonov J.B.		Mustaqil ish	80
Mustaqil mashg’ulotlarni olib boruvchi: Suvanova F.U.			Jami	164

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.	Margarin va mayonez tayyorlash uskunalari	2			
2.	Mayonez ishlab chiqarish texnologiyasi	2			
3.	Yog’larni gidrolizi	2			
4.	Yog’larni parchalash uskunalari	2			
5.	Texnik glitserin olinish texnologiyasi	2			
6.	Distillangan glitserin olish texnologiyasi	2			
7.	Soapstokni qayta ishlash. Xom yog’ kislotalari olish texnologiyasi	2			

8.	Xom yog' kislotalarini distillyatsiyalash va distillangan yog' kislotalarni olish texnologiyasi	2			
9	Sovun va sovumli eritmalari xossalari.	2			
10	Sovun ishlab chiqarish uchun xom ashyo va yordamchi materiallari. Sovun pishirish jarayoni asoslari	2			
11	Xo'jalik va atir sovun asoslarini tayyorlash	2			
12	Sovunni qayta ishlash va uni tovar holatiga keltirish	2			
13	Oziq-ovqat sirt faol moddalari ishlab chiqarish texnologiyalari	2			
14	Yog'-moy korxonalarini ikkilamchi mahsulotlaridan umumli foydalanish texnologiyalari	2			
	Jami	28			
	Amaliy mashg'ulotlari				
1.	Kurs loyihani bajarish tartibi	2			
2.	Margarin va mayonez ishlab chiqarish uskunalari hisobi	2			
3.	Margarin va mayonez ishlab chiqarish texnologik sxemalari	2			
4.	Yog' kislotalari ishlab chiqarishning moddiy hisobi.	2			
5.	Yog'larni parchalash uskunalari hisobi	2			
6.	Glitserin ishlab chiqarishning moddiy hisobi.	2			
7.	Glitserin va yog' kislotalari olish uskunalari hisobi	2			
8.	Glitserin va yog' kislotalari ishlab chiqarishning texnologik sxemalari	2			
9.	Xo'jalik va atir sovun ishlab chiqarishning moddiy hisobi	2			
10.	Xo'jalik va atir sovun ishlab chiqarishning issiqlik hisobi	2			
11.	Yordamchi materiallari hisobi	2			
12.	Xo'jalik va atir sovun ishlab chiqarish uskunalari hisobi	2			
13.	Xo'jalik va atir sovun ishlab chiqarishning texnologik sxemalari	2			
14.	Kollokvium	2			
	Jami	28			

	Laboratoriya mashg'ulotlari				
1.	O'simlik moyini namunaviy gidratlash	2			
2.	Yog' va moylarning kislota sonini aniqlash	2			
3.	Moylarni namunaviy rafinatsiyalash, paxta moyini ishqoriy usulda rafinatsiyalash	2			
4.	Rafinatsiyalangan moylarni yuvish va quritish	2			
5.	Rafinatsiyalangan moylarni oqlash	2			
6.	Soapstok analizi.	2			
7.	Rafinatsiyalangan paxta moyini dog'lash	2			
8.	Rafinatsiyalangan moylarni standart bo'yicha ko'rsatkichlari	2			
9.	Kollokvium	2			
10.	To'yintirilgan yog'larni asosiy ko'rsatkichlarini aniqlash (salomas tahlili)	2			
11.	Margarin namligini va suyuqlanish haroratini aniqlash	2			
12.	Mayonez sifatini tahlil qilish	2			
13.	Sovun tayyorlash uchun xom ashyo hisoblash	2			
14.	Sovunni tayyorlash va tahlil qilish	2			
	Jami	28			

Etakchi o'qituvchi (prof., dotz.) _____

prof. Suvanova F.U.