

«TASDIQLAYMAN»

Kafedra mudiri: _____ prof. F.U.Suvanova

«_____» _____ 2021 yil

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

Fakultet: Sanoat texnologiyasi	Yo'nalish: 00T	Akadem guruh OOT	Ma'ruza	14
Fanning nomi:	Biokimyo asoslari		Amaliy mash.	20
Ma'ruzachi:	<u>M.A.Tog'aveva</u>		Laboratoriya	10
Maslahat va amaliy mashg'ulotlarni olib boruvchi:	<u>M.A.Tog'aveva</u> _____		Mustaqil ish	46
Mustaqil ish mashg'ulotlarni olib boruvchi:	_____		kurs ishi	—
			Jami	90 soat

№	Mavzuning nomi	Ajratilgan soat	Bajarilganligi haqida ma'lumot		O'qituvchi imzosi
			Oy va kun	Soatlar soni	
1	2	3	4	5	6
Ma`ruza					
1	Kirish. Biokimyo fani, tarixi va uning vazifalari. Oqsil moddalar va ularning turlari	2 soat			
2	Oqsil strukturalari va xossalari. Murakkab oqsilar va ularning turlari. Nuklien kislotalar.	2 soat			
3	Oqsillar va ularning biosintezi. Uglevodlar va ularning turlari, sinflanishi.	2 soat			
4	Oligosaxaridlar va yuqori tartibli polisaxaridlar turlari. O'simliklarda organik modalarning hosil bo'lishi. Fotosintez.	2 soat			

5	Fermentlar va ularning turlari. Fermentlarning sinflanishi.	2 soat			
6	Vitaminlar. Ularning turlari va modda almashinish jarayonidagi o'ri. Lipidlar va ularning turlari.	2 soat			
7	Murakkab lipidlar turlari va yog' kislotalar sinflanishi. Modda almashinish jarayonlari va ularning bir-biriga bog'liqligi. Bir necha asosli karbon kislotalr sikli.	2 soat			
	Jami:	14 s			
Amaliy mashg'ulotlar					
1	Biokimyo faning tarixi, vazifalari, fanning axamiyati. Oziq-ovqat sanoatida biokimyo.	2 soat			
2	Oqsil moddalar va ularning axamiyati. Oqsil strukturalari va xossalari.	2 soat			
3	Nuklein kislotalar, turlari. Oqsillar va ularning biosintezi.	2 soat			
4	Uglevodlar va ularning turlari, sinflanishi. Monosaxaridlar, oligosaxaridlar va polisaxaridlar. Ularning oziq-ovqat maxsulotlari tarkibida uchrashi.	2 soat			
5	Fermentlar. Kofermentlar. Sinflanishi va turlari va xossalari.	2 soat			
6	Vitaminlar. Turlari va sinflanishi. Oziq-ovqat sanoatidagi axamiyati.	2 soat			
7	Bijg'ish va nafas olish va ularning oziq-ovqat sanoatidagi axamiyati.	2 soat			
8	Lipidlar, turlari va sinflanishi. Yog'lar va yog' kislotalar biosintezi.	2 soat			
9	Moddalar almashinishi jarayonlari va ularning bir-biriga bog'liqligi.	2 soat			
10	O'simlik organizimida azot almashinishi. Tirik organizmlarda moddalar almashinish jarayonlari.	2 soat			
	Jami:	20 s			
Laboratoriya mashg'ulotlari					
1	Oddiy oqsillarni maxsulotlardan ajratib olish. Oqsillarga xos sifat reaksiyalar.	2 soat			

2	Oqsillarni izoelektrik nuqtasini aniqlash. Qaytaruvchi qandlarni Bertran usulida aniqlash.	2 soat			
3	Maxsulotlardan kraxmal miqdorini aniqlash. Alfa-amilaza fermentining dekstrinlash qobilyatini aniqlash.	2 soat			
4	Lipaza fermentini aktivligini aniqlash. Moylarning sifat reaksiyalari.	2 soat			
5	Askorbin kislota miqdorini aniqlash.	2 soat			
	Jami;	10 s			

Yetakchi o'qituvchi: _____ Tog'ayeva M. A

Amaliy, laboratoriya olib boruvchi: _____