

«TASDIQLAYMAN»

Kafedra mudiri: _____ dots. F.U.Suvanova

« ____ » _____ 2020 yil

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

Fakultet: Texnologiya	Yo'nalish: 00T	Akademguruh 00T	Ma'ruza	36
Fanning nomi:	Oziq-ovqat kimyosi va biokimyosi		Amaliy mash.	18
Ma'ruzachi:	M.Tog'ayeva		Laboratoriya	18
Maslahat va amaliy mashg'ulotlarni olib boruvchi:			Mustaqil ish	58
Mustaqil ish mashg'ulotlarni olib boruvchi:			kurs ishi	—
			Jami	130 soat

№	Mavzuning nomi	Ajratilgan soat	Bajarilganligi xaqida ma'lumot		O'qituvchi imzosi
			Oy va kun	Soatlar soni	
1	2	3	4	5	6
Ma`ruza					
1	Biokimyo fani tarixi va vazifalari	2 soat			
2	Oqsil moddalar, ularning ahamiyati.	2 soat			
3	Oqsil molekulalarining strukturalari	2 soat			
4	Murakkab oqsillar sinflanishi va nuklein kislotalar turlari	2 soat			
5	Oqsillarning biosintezi va ahamiyati	2 soat			
6	Uglevodlar va ularning sinflanishi turlari. Monosaxaridlar	2 soat			
7	Oligosaxaridlar turlari va xossalari	2 soat			

8	Yuqori tartibli polisaxaridlar va ularning turlari	2 soat			
9	O 'simliklarda organik moddalarning sintezi	2 soat			
10	Fermentlar turlari va ahamiyati	2 soat			
11	Kofermentlar. Fermentlaming aktivligiga ta'sir etuvchi omillar	2 soat			
12	Vitaminlar va ularning ahamiyati. Pirovitaminlar	2 soat			
13	Lipidlar. Yog'larning biosintezi va ahamiyati	2 soat			
14	Lipidlar va yog' kislotalarning biosintezi	2 soat			
15	Murakkab lipidlar. Fosfolipidlar, ahamiyati	2 soat			
16	Achish va nafas olish. Aerob va anaerob dissimilyasiyasi	2 soat			
17	O'simliklarda molekulyar azotni va nitratlarni assimilyasiyasi	2 soat			
18	Moddalar almashinishi jarayonining bir-biriga bogliqligi	2 soat			
	Jami:	36 s			
	Amaliy mashg'ulotlar				
1	Kirish. Biokimyo fanining tarixi, vazifalari, fanning ahamiyati. Oziq-ovqat sanoatida biokimyo	2 soat			
2	Oqsil moddalar, aminokislotalar va ularning ahamiyati	2 soat			
3	Oqsil strukturalari va xossalari	2 soat			
4	Nuklein kislotalar va oqsillar biosintezi	2 soat			
5	Uglevodlar va ularning sinflanishi. Oligosaxaridlar va polisaxaridlar ularning turlari hamda oziq-ovqat maxsulotlari tarkibida uchrashi	2 soat			
6	Uglevodlar va ularning sinflanishi. Oligosaxaridlar va polisaxaridlar ularning turlari hamda oziq-ovqat maxsulotlari tarkibida uchrashi	2 soat			
7	Fermentlar, kofermentlar. Fermentlaming kimyoviy xossalari ularning sinflanishi	2 soat			
8	Vitaminlar. Oziq-ovqat maxsulotlari tarkibida vitaminlar	2 soat			
9	Bijg'ish, nafas olish va ularning oziq-ovqat sanoatidagi ahamiyati	2 soat			
	Jami:	18 s			

Laboratoriya mashg'ulotlari					
1	Oddiy oqsillarni mahsulotlardan ajratib olish	2 soat			
2	Oqsillarga xos rangli sifat reaksiyalari.	2 soat			
3	Oqsillarning izoelektrik nuqtasini aniqlash	2 soat			
4	Qaytaruvchi qandlarni Bertran usulida aniqlash	2 soat			
5	Biomateriallardan kraxmal miqdorini aniqlash.	2 soat			
6	α -amilaza fermentini dekstrinlash qobiliyatini aniqlash	2 soat			
7	Lipaza fermentini aktivligini aniqlash	2 soat			
8	Yog'laming sifat ko'rsatkichlarini aniqlash	2 soat			
9	C-vitaminini aniqlash	2 soat			
	Jami;	18 s			

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

Amaliy, laboratoriya olib boruvchi: _____