#  «TASDIQLAYMAN»

**Kafedra мudiri: \_\_\_\_\_\_\_\_\_dots. G’.O.Boqiyev**

 **«\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2023 yil**

# FAN DASTURI BAJARILISHINING KALENDAR REJASI

(ма’ruza, seminar, lаbоrаtоriya, aмаliy маshg’ulotlar, kurs ishlari)

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Fakultet: Sanoat texnologiyasi** |  Yo’nalish: 00T | Akadem guruh OOT\_\_\_\_\_ | Ma’ruza |  30 |
| **Fanning nomi:** Oziq-ovqat kimyosi | Amaliy mash. |  - |
| **Ma’ruzachi:**  | Qobilova N.X. | Laboratoriya |  60 |
| **Maslahat va amaliy mashg’ulotlarni olib boruvchi:**  | \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | Mustaqil ish |  90 |
| **Mustaqil ish mashg’ulotlarni olib boruvchi:**  |  |  |   |
|  |  | Jami | 180 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 | Oziq-ovqat kimyosi faniga kirish va dunyo oziq-ovqat sanoatining rvojlanishi | 2 soаt |  |  |  |
| 2 | Oziq-ovqat tarkibidagi suv va uning kimyoviy tavsifi  | 2 soаt |  |  |  |
| 3 | Oziq-ovqat tarkibidagi aminokislotalar | 2 soаt |  |  |  |
| 4 | Peptidlar haqida tushunchlar va ularning fiziologik ahamiyati | 2 soаt |  |  |  |
| 5 | Oziq-ovqat oqsillari, tuzilishi, tarkibi va katalitik xususiyatlari. | 2 soаt |  |  |  |
| 6 | Oqsillarning oziq-ovqat sanoati uchun muhim bo’lgan kimyoviy va fermentativ reaksiyalari | 2 soаt |  |  |  |
| 7 | Oziq-ovqat sanoatida fermentlar va ularning texnologik ahamiyati | 2 soаt |  |  |  |
| 8 | Fermentlarning katalitik mexanizmi va reaksiyalari | 2 soаt |  |  |  |
| 9 | Oziq-ovqat lipidlari (yog’lar va moylar) va ularning xususiyati | 2 soat |  |  |  |
| 10 | Oziq-ovqat uglevodlari, ularning kimyoviy xususiyatlari va tahlil qilish usullari | 2 soаt |  |  |  |
| 11 | Oziq-ovqat mahsulotlari tarkibidagi hushbo’y birikmalar | 2 soаt |  |  |  |
| 12 | Oziq-ovqat vitaminlari va ularning vazifalari | 2 soаt |  |  |  |
| 13 | Oziq-ovqat tarkibidagi minerallar va ularning xususiyati | 2 soаt |  |  |  |
| 14 | Oziq-ovqat tarkibidagi kislotalar, ularning texnologik ahamiyati va ularni tahlil qilish usullari | 2 soаt |  |  |  |
| 15 | Ratsional ovqatlanish asoslari. Oziq-ovqat kimyosini fiziologik aspektlari. | 2 soаt |  |  |  |
|  | **Jami:** | **30 s** |  |  |  |
| **Laboratoriya mashg’ulotlari** |
| 1 | Oziq- ovqat mahsulotlari tarkibidagi namlik miqdorini olish | 2 soаt |  |  |  |
| 2 | Oziq- ovqat mahsulotlari tarkibidagi namlik miqdorini olish | 2 soаt |  |  |  |
| 3 | Oddiy oqsillarni mahsulotlardan ajratib olish | 2 soаt |  |  |  |
| 4 | Oddiy oqsillarni mahsulotlardan ajratib olish | 2 soаt |  |  |  |
| 5 | Hayvon oqsillarni eruvchanligi bilan fraktsiyaga ajratishMuskul to’qimalarining tuzda eruvchan oqsillarini va sut oqsilini ajratish | 2 soаt |  |  |  |
| 6 | Hayvon oqsillarni eruvchanligi bilan fraktsiyaga ajratishMuskul to’qimalarining tuzda eruvchan oqsillarini va sut oqsilini ajratish | 2 soаt |  |  |  |
| 7 | Oqsillarga xos rangli sifat reaksiyalar (Biuret va Ningidrin reaksiyasi) | 2 soаt |  |  |  |
| 8 | Oqsillarga xos rangli sifat reaksiyalar (Biuret va Ningidrin reaksiyasi) | 2 soаt |  |  |  |
| 9 | Oqsillarga xos rangli sifat reaksiyalar (Ksantoprotein, Millon, Adamkevich reaksiyalari ) | 2 soаt |  |  |  |
| 10 | Oqsillarga xos rangli sifat reaksiyalar (Ksantoprotein, Millon, Adamkevich reaksiyalari ) | 2 soаt |  |  |  |
| 11 | Oqsil tarkibidagi oltingugurt(sisten va sistein)ga xos sifat reaksiyasi | 2 soаt |  |  |  |
| 12 | Oqsillarning izoelektrik nuqtasini aniqlash | 2 soаt |  |  |  |
| 14 | Aminokislotali skor ko’rsatkichini aniqlash | 2 soаt |  |  |  |
| 15 | Solod tarkibidagi amilolitik ferment faolligini aniqlash | 2 soаt |  |  |  |
| 16 | a-amilaza fermetini deksterlash qobilyatini aniqlash. | 2 soаt |  |  |  |
| 17 | Lipaza fermentining aktivligini aniqlash | 2 soаt |  |  |  |
| 18 | Biomateriallardan kraxmal miqdorini aniqlash.  | 2 soаt |  |  |  |
| 19 | Donlar tarkibidagi kraxmal miqdorini aniqlash | 2 soаt |  |  |  |
| 20 | Yog`larning siat ko’rsatgichini aniqlash. | 2 soаt |  |  |  |
| 21 | Yog`larning sovunlanishi va yog` kislotalar olish | 2 soаt |  |  |  |
| 22 | Yog`larning to`yinganlik darajasini aniqlash. yod sonini aniqlash | 2 soаt |  |  |  |
| 23 | Oziq-ovqat mahsulotlari tarkibidagi kul miqdorini aniqlash | 2 soаt |  |  |  |
| 24 | Oziq-ovqat mahsulotlar tarkibidagi kalsiy va magniy miqdorini aniqlash. | 2 soаt |  |  |  |
| 25 | Oziq-ovqat mahsulotlari tarkibidagi nitrat va nitritlar miqdorini aniqlash.  | 2 soаt |  |  |  |
| 26 | Sut tarkibidagi lipidlarni aniqlash. | 2 soаt |  |  |  |
| 27 | A vitaminiga xos sifat reaksiyalari | 2 soаt |  |  |  |
| 28 | D va E gruppalari vitaminlariga xos sifat reaksiyalari | 2 soаt |  |  |  |
| 29 | B1 , B2 , PP guruh vitaminlariga xos reaksiyalar | 2 soаt |  |  |  |
| 30 | Askorbin kislota miqdorini aniqlash | 2 soаt |  |  |  |
|  | **Jami;** | **60 s** |  |  |  |

 **Yetakchi o’qituvchi: \_\_\_\_\_\_\_**\_\_\_\_\_\_\_\_\_ **N.Qobilova**

 **Laboratoriya olib boruvchi:** **\_\_\_\_\_\_\_**\_\_\_\_\_\_\_\_\_