# «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 ajratish  Muskul to’qimalarining tuzda eruvchan oqsillarini va sut oqsilini ajratish | | | | 2 soаt |  | |  |  | |
| 6 | Hayvon oqsillarni eruvchanligi bilan fraktsiyaga ajratish  Muskul 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:** **\_\_\_\_\_\_\_**\_\_\_\_\_\_\_\_\_