#  «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-167-168-21 | 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:** | Rahmatov E.R., Jonimqulov T. | Mustaqil ish |  90 |
| **Mustaqil ish mashg’ulotlarni olib boruvchi:**  |  | kurs ishi |  \_\_ |
|  |  | 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 aniqlash | 2 soаt |  |  |  |
| 2 | Oziq-ovqat mahsulotlari tarkibidagi namlik miqdorini aniqlash | 2 soаt |  |  |  |
| 3 | Yog’larni oziq-ovqat tarkibidagi massaviy ulushini aniqlash  | 2 soаt |  |  |  |
| 4 | Turli xom ashyolar tarkibidagi quruq moddalar miqdorini aniqlash | 2 soаt |  |  |  |
| 5 | O’simlik oqsillarini eruvchanligi bilan fraksiyaga ajratish  | 2 soаt |  |  |  |
| 6 | O’simlik oqsillarini eruvchanligi bilan fraksiyaga ajratish | 2 soаt |  |  |  |
| 7 | Hayvon oqsillarini eruvchanligi bilan fraksiyaga ajratish  | 2 soаt |  |  |  |
| 8 | Hayvon oqsillarini eruvchanligi bilan fraksiyaga ajratish  | 2 soаt |  |  |  |
| 9 | Mahsulot tarkibidagi uglevod miqdorini aniqlash | 2 soаt |  |  |  |
| 10 | Mahsulot tarkibidagi uglevod miqdorini aniqlash | 2 soаt |  |  |  |
| 11 | Oziq-ovqat tarkibidagi kul miqdorini aniqlash  | 2 soаt |  |  |  |
| 12 | Oziq-ovqat tarkibidagi kul miqdorini aniqlash  | 2 soаt |  |  |  |
| 13 | Oziq-ovqat tarkibidagi kaltsiy va magniy miqdorini aniqlash  | 2 soаt |  |  |  |
| 14 | Oziq-ovqat tarkibidagi kaltsiy va magniy miqdorini aniqlash  | 2 soаt |  |  |  |
| 15 | Solod tarkibidagi amilolitik ferment faolligini aniqlash  | 2 soаt |  |  |  |
| 16 | Solod tarkibidagi amilolitik ferment faolligini aniqlash  | 2 soаt |  |  |  |
| 17 | Oziq-ovqat mahsulotlari tarkibidagi nitrat va nitritlar miqdorini aniqlash  | 2 soаt |  |  |  |
| 18 | Oziq-ovqat mahsulotlari tarkibidagi nitrat va nitritlar miqdorini aniqlash  | 2 soаt |  |  |  |
| 19 | Xo’raki vinolar tarkibidagi murakkab efirlarni aniqlash  | 2 soаt |  |  |  |
| 20 | Xo’raki vinolar tarkibidagi murakkab efirlarni aniqlash  | 2 soаt |  |  |  |
| 21 | Sut tarkibidagi lipidlarni aniqlash  | 2 soаt |  |  |  |
| 22 | Sut tarkibidagi lipidlarni aniqlash  | 2 soаt |  |  |  |
| 23 | Gazalangan ichimliklar tarkibidagi karbonat angidrid gazini miqdorini aniqlash  | 2 soаt |  |  |  |
| 24 | Gazalangan ichimliklar tarkibidagi karbonat angidrid gazini miqdorini aniqlash  | 2 soаt |  |  |  |
| 25 | Oziq-ovqat mahsulotlari tarkibidagi vitaminlarni aniqlash  | 2 soаt |  |  |  |
| 26 | Oziq-ovqat mahsulotlari tarkibidagi vitaminlarni aniqlash  | 2 soаt |  |  |  |
| 27 | Erkin yog’ kislotalarini aniqlash  | 2 soаt |  |  |  |
| 28 | Erkin yog’ kislotalarini aniqlash  | 2 soаt |  |  |  |
| 29 | Oziq-ovqat tarkibidagi rang beruvchi moddalarni aniqlash  | 2 soаt |  |  |  |
| 30 | Oziq-ovqat tarkibidagi rang beruvchi moddalarni aniqlash  | 2 soаt |  |  |  |
|  | **Jami;** | **60 s** |  |  |  |

 **Yetakchi o’qituvchi: \_\_\_\_\_\_\_**\_\_\_\_\_\_\_\_\_

 **Amaliy, laboratoriya olib boruvchi:** **\_\_\_\_\_\_\_**\_\_\_\_\_\_\_\_\_