# «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:** **\_\_\_\_\_\_\_**\_\_\_\_\_\_\_\_\_