

«TASDIQLAYMAN»

Kafedra mudiri: _____ dots. G'.O.Boqiyev

«_____» _____ 2023 yil

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

Fakultet: Sanoat texnologiyasi	Yo'nalish: 00T	Akadem guruh 00T	Ma'ruza	30
Fanning nomi:	Oziq-ovqat kimyosi		Amaliy mash.	-
Ma'ruzachi:	Tog'ayeva M.A		Laboratoriya	60
Maslahat va amaliy mashg'ulotlarni olib boruvchi:	Tog'ayeva M.A		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 rivojlanishi	2 soat			
2	Oziq-ovqat tarkibidagi suv va uning kimyoviy tavsifi	2 soat			
3	Oziq-ovqat tarkibidagi aminokislotalar	2 soat			
4	Peptidlar haqida tushunchlar va ularning fiziologik ahamiyati	2 soat			
5	Oziq-ovqat oqsillari, tuzilishi, tarkibi va katalitik xususiyatlari.	2 soat			

6	Oqsillarning oziq-ovqat sanoati uchun muhim bo'lgan kimyoviy va fermentativ reaksiyalari	2 soat			
7	Oziq-ovqat sanoatida fermentlar va ularning texnologik ahamiyati	2 soat			
8	Fermentlarning katalitik mexanizmi va reaksiyalari	2 soat			
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 soat			
11	Oziq-ovqat mahsulotlari tarkibidagi hushbo'y birikmalar	2 soat			
12	Oziq-ovqat vitaminlari va ularning vazifalari	2 soat			
13	Oziq-ovqat tarkibidagi minerallar va ularning xususiyati	2 soat			
14	Oziq-ovqat tarkibidagi kislotalar, ularning texnologik ahamiyati va ularni tahlil qilish usullari	2 soat			
15	Ratsional ovqatlanish asoslari. Oziq-ovqat kimyosini fiziologik aspektlari.	2 soat			
	Jami:	30 s			
Laboratoriya mashg'ulotlari					
1	Oziq-ovqat mahsulotlari tarkibidagi namlik miqdorini aniqlash	2 soat			
2	Oqsillarga xos sifat reaksiyalar	2 soat			
3	Yog'larni oziq-ovqat tarkibidagi massaviy ulushini aniqlash	2 soat			
4	Turli xom ashyolar tarkibidagi quruq moddalar miqdorini aniqlash	2 soat			
5	O'simlik oqsillarini eruvchanligi bilan fraksiyaga ajratish	2 soat			
6	O'simlik oqsillarini eruvchanligi bilan fraksiyaga ajratish	2 soat			
7	Hayvon oqsillarini eruvchanligi bilan fraksiyaga ajratish	2 soat			
8	Hayvon oqsillarini eruvchanligi bilan fraksiyaga ajratish	2 soat			
9	Mahsulot tarkibidagi uglevod miqdorini aniqlash	2 soat			
10	Mahsulot tarkibidagi uglevod miqdorini aniqlash	2 soat			

11	Oziq-ovqat tarkibidagi kul miqdorini aniqlash	2 soat			
12	Oziq-ovqat tarkibidagi kul miqdorini aniqlash	2 soat			
13	Oziq-ovqat tarkibidagi kaltsiy va magniy miqdorini aniqlash	2 soat			
14	Oziq-ovqat tarkibidagi kaltsiy va magniy miqdorini aniqlash	2 soat			
15	Solod tarkibidagi amilolitik ferment faolligini aniqlash	2 soat			
16	Solod tarkibidagi amilolitik ferment faolligini aniqlash	2 soat			
17	Oziq-ovqat mahsulotlari tarkibidagi nitrat va nitritlar miqdorini aniqlash	2 soat			
18	Oziq-ovqat mahsulotlari tarkibidagi nitrat va nitritlar miqdorini aniqlash	2 soat			
19	Xo'raki vinolar tarkibidagi murakkab efirlarni aniqlash	2 soat			
20	Xo'raki vinolar tarkibidagi murakkab efirlarni aniqlash	2 soat			
21	Sut tarkibidagi lipidlarni aniqlash	2 soat			
22	Sut tarkibidagi lipidlarni aniqlash	2 soat			
23	Gazalangan ichimliklar tarkibidagi karbonat angidrid gazini miqdorini aniqlash	2 soat			
24	Gazalangan ichimliklar tarkibidagi karbonat angidrid gazini miqdorini aniqlash	2 soat			
25	Oziq-ovqat mahsulotlari tarkibidagi vitaminlarni aniqlash	2 soat			
26	Oziq-ovqat mahsulotlari tarkibidagi vitaminlarni aniqlash	2 soat			
27	Erkin yog' kislotalarini aniqlash	2 soat			
28	Erkin yog' kislotalarini aniqlash	2 soat			
29	Oziq-ovqat tarkibidagi rang beruvchi moddalarni aniqlash	2 soat			
30	Oziq-ovqat tarkibidagi rang beruvchi moddalarni aniqlash	2 soat			
	Jami;	60 s			

Yetakchi o'qituvchi: _____

Amaliy, laboratoriya olib boruvchi: _____