

Fan platformasi		
Fanning to'liq nomi: OZIQ-OVQAT KIMYOSI		
Fan kodi: OOK 2406	Fanga ajratilgan kreditlar (ECTS): 6	davomiyligi: 1 semestr
Kafedra: Enologiya va umumiy ovqatlanishni tashkil etish		
Fan qaysi yo'nalish talabalari uchun: Konservlash texnologiyasi, Funktsional ovqatlanish va bolalar mahsulotlari texnologiyasi, 60720100-Oziq-ovqat texnologiyasi (mahsulotlar turlari bo'yicha) 60720200-Yog'lar, efir moylari va parfyumeriya-kosmetika mahsulotlari texnologiyasi 60720300-Vinochilik texnologiyasi, bijg'ish mahsulotlari va alkogolsiz ichimliklar texnologiyasi 60710200-Biotexnologiya (oziq-ovqat, oziqa, kimyoviy mahsulotlar va qishloq xo'jaligi)		
Fan ma'ruza o'qituvchisi: Boboyev Akmal Xatamovich, Abdullayeva Barno Atabekovna, Abdullayev Umid Kuychiyevich, Xasanaov Xasan Tursunovich		
Fanga ajratilgan umumiy soatlar: 180	Email: enologydep@gmail.com	
Fan laboratoriya mashg'ulotlari o'qituvchisi(lari): Sharipov P.R., Abduraximov A.X., Qayumov B.S.		
Prerekvizitlar: Noorganik kimyo, Organik kimyo, biologiya, Mikrobiologiya Tanlov turi: majburiy fan umumta'lim kadrlarni tayyorlash		
<p><i>Fanning qisqacha bayoni:</i> "Oziq-ovqat kimyosi" fani umumkasbiy fanlar blokiga kiritilgan kurs hisoblanib, 2-kursda o'qitilishi maqsadga muvofiq. Ushbu fan oziq-ovqat mahsulotlari ishlab chiqarishda mahsulot tarkibidagi kimyoviy moddalarni va inson organizmiga ta'sirini o'rgatadi. Fanni puxta o'zlashtirish nazariy materiallarni bilish bilan birga, talabalarning ishlab chiqarish amaliyoti davrida va keyingi ishlarda ko'nikma sifatida xizmat qiladi.</p>		

Fanning maqsadi: talabalarni mustaqil fikrlashga, xom ashyo, yarim va tayyor mahsulotni kimyoviy tarkibini, texnologik ishlovlar natijasida yuz beradigan o'zgarishlarni, ovqatlanish tizimini va insonlarni sog'lom o'sishini ta'minlovchi omillarni o'rgatishdan, shu bilan birga yangi xom ashyo manbaalari, yangi mahsulot turlari, takomillashgan yangi oziq-ovqat ishlab chiqarish texnologiyalarini yaratish imkonini beruvchi chuqur bilim berish va talabalarda mantiqiy ko'nikmalar hosil qilishdan iborat.

Fan yakunida talabalar quyidagi malaka va ko'nikmalarga ega bo'lishadi:

➤ Organizmdagi oqsilli moddalarning funksiyalarini tahlil qila oladi, ishlab chiqarishda uglevodlarning o'zgarishi haqida o'rganish, peptidlarni kimyoviy xossalari ko'ra tahlil qila olishi, oziq-ovqat mahsulotlarini texnologik jarayonlarda kimyoviy tahlil qilishi, tayyor oziq-ovqat mahsulotlarining kimyoviy tahlil qilgan holda standart me'yorlar bilan solishtira olishi va sifati to'g'risida hulosalar chiqara olish imkoniyatlariga ega bo'lishi kerak. Shuningdek, ishlab chiqariladigan oziq-ovqat mahsulotlari kimyoviy tarkibi bo'yicha tahlillar o'tkaza olishi, oziq-ovqat mahsulotlari kimyoviy tarkibini baholay olish to'g'risida tasavvurga ega bo'lishi;

➤ Texnologik jarayonlarda oziq-ovqat sifatiga ta'sir qiluvchi omillarni boshqara olishi, lipidlarning inson organizmiga ta'siri haqida, ratsional ovqatlanish va ovqatni hazm qilish kimyosi haqida, sog'lom (funktional) ovqatlanish konsepsiyasi haqida bilish va ulardan foydalana olish;

➤ mineral moddalar va vitaminlarning organizdagi funksiyasi haqida, oziq-ovqat mahsulotlarining ifloslanishi haqida, toksikantlarning tavsifi va mahsulotga tushishini oldini olish haqida, oziq-ovqat mahsulotlari tarkibidagi moddalarning texnologik jarayonda o'zgarish parametrlarini boshqara olishi, o'zining fikr-mulohaza, xulosalarini asosli tarzda aniq bayon eta olish ko'nikmalariga ega bo'ladi.

Ma'ruza mashg'ulotlari

Ma'ruza mashg'ulotlari katta sig'imli, multimedia qurilmalari bilan jihozlangan o'quv auditoriyalarida olib boriladi.

Laboratoriya mashg'ulotlar

Laboratoriya mashg'ulotlar kerakli laboratoriya jihozlari bilan jihozlangan laboratoriya xonalarida har bir akademik nimguruhga alohida o'tiladi. Mashg'ulotlar faol va interfaol usullar yordamida o'tiladi. Ko'rgazmali materiallar va axborotlar multimedia qurilmalari yordamida uzatiladi.

Mustaqil ta'lim

Mustaqil o'zlashtiriladigan mavzular bo'yicha talabalar tomonidan taqdimotlar, guruh bilan ishlanmalar, referatlar tayyorlanadi.

№	Fan mavzulari	Ma'ruza soatlar hajmi	Laboratoriya mashg'ulot soatlar	Mustaqil ta'lim soatlari
1	Oziq-ovqat kimyosini rivojlanish tamoyillari			
2	Oziq-ovqat tarkibidagi suv va uning kimyoviy tavsifi			
3	Oziq-ovqat tarkibidagi aminokislotalar			
4	Peptidlar haqida tushunchalar va ularning fiziologik ahamiyati			
5	Oziq-ovqat oqsillari, tuzilishi, tarkibi va katalitik xususiyatlari			
6	Oqsillarning oziq-ovqat sanoati uchun muhim bo'lgan kimyoviy va fermentativ reaksiyalari			
7	Oziq-ovqat sanoatida fermentlar va ularning texnologik ahamiyati			
8	Oziq-ovqat lipidlari (yog'lar va moylar) va ularning xususiyati			
9	Oziq-ovqat mahsulotlari ishlab chiqarishda uglevodlarning o'zgarishi va texnologik ahamiyati			
10	Oziq-ovqat vitaminlari va ularning vazifalari			
11	Oziq-ovqat tarkibidagi minerallar va ularning xususiyati			
12	Oziq-ovqat tarkibidagi kislotalar va ularning texnologik ahamiyati			
13	O`simliklardan olinadigan oziq-ovqat mahsulotlari kimyosi			
14	Oziq-ovqat qo'shimchalari. Ozuqaviy va biologik faol qo'shimchalar			
15	Ratsional ovqatlanish asoslari. Oziq-ovqat kimyosini fiziologik aspektlari			
16	Oziq-ovqat kontaminantlari va ularning tavsifi			
17	Oziq-ovqat pigmentlari, rang beruvchi moddalari va ularni tahlil qilish			
18	Alkogolli ichimliklar kimyosi			
Jami		36	36	108

Adabiyotlar

1. М.Худайбердиева, А.Худайбердиев, Ё. Ёкубжонова. Озиқ-овқат кимёси, дарслик. – Наманган, 2015. – 429 б.

2. H.-D. Belits, W. Grosch, P. Schieberle. Food Chemistry: 4 th revised and extended Edition, Springer – Verlag Berlin Heidelberg, 2009. – 1070 p.

3. Нечаев А.П., Траубенберг С.Е., Кочеткова А.А. и др. Пищевая химия: Учебник. – СПб: ГИОРД, 2007. – 640 с.

Qo'shimcha adabiyotlar

4. Adizov R.T., G'afforov A.X., Xusenov S.Yu. "Donni tozalash va maydalash texnologiyasi". O'quv qo' llanma. – T.: "TURON-IQBOL" nashriyoti, 2006. –184 b.

5. Fennema's Food Chemistry. 4th edition, ed. by S. Damodaran, K.L. Parkin, O.R. Fennema. Boca Raton: CRC Press, 2008, p.83-155, 217-331, 439-523

6. Velíšek, Jan. The chemistry of food. Chichester: Wiley-Blackwell, 2014. 1113 p

7. C.S. James Analytical chemistry of foods. Aspen Publication, 1999, p. 178 Парпиев Н.А.

Internet saytlari

8. www.natlib.uz.

9. www.ziyonet.uz.

10. <http://www.twirpx.ru>

11. <https://unilibrary.uz/>

12. <https://www.standart.uz/>

13. <https://www.iso.org>

Kontakt soatlari*: mustaqil ta'lim topshiriqlarini bajarish, ularni taqdim etish, zarur ma'lumotlar va turli materiallar bo'yicha savollarga quyidagi grafik asosida o'qituvchiga murojaat qilishingiz mumkin:

№	Kun	Vaqt	Xona
1.	Chorshanba	14.00 – 16.00	Q. 1/304
2.	Juma	14.00 – 16.00	Q. 1/201