

Fan platformasi		
Fanning to'liq nomi: OZIQ- OVQAT BIOKIMYOSI		
Fan kodi: OOB3604	Fanga ajratilgan kreditlar (ECTS): 4	davomiyligi: 1 semestr
Kafedra: "Oziq-ovqat xavfsizligi va funksional mahsulotlar ishlab chiqarish texnologiyasi"		
Fan qaysi yo'nalish talabalari uchun: 60720100 – Oziq-ovqat texnologiyasi (ziq-ovqat xavfsizligi)		
Fan ma'ruza o'qituvchisi: F.X.Eshmatov., U.A.Suyundikov		
Fanga ajratilgan umumiy soatlar: 180	Email: ulugbek1970.1990@gmail.com	
Fan seminar mashg'ulotlari o'qituvchisi(lari): : F.X.Eshmatov., U.A.Suyundikov		
Prerekvizitlar: Oziq-ovqat texnologiyasi asoslari, Mikrobiologiya, Oziq-ovqat kimyosi		
Tanlov turi: tanlov		
Fanning qisqacha bayoni: Talaba konserva sanoatida ishlatiladigan xom ashyo, yarim tayyor va tayyor mahsulotlarning kimyoviy tarkibi o'rganadi, xomashyoni qayta ishlashning mohiyatini bilib oladi.		

Fanni o'qitishdan asosiy maqsad. Fanni o'qitishdan maqsad–konserva mahsulotlari texnologiyasini mazmun-mohiyati, konserva mahsulotlari xom ashyosi, mahsulotni saqlash va qayta ishlash jarayonida ketadigan biokimyoviy o'zgarishlarni o'rganish: mahsulotlarning oziqaviy va biologik qiymatlarini o'zgarishini tahlil qilishning zamonaviy usullarini o'rgatish maqsad qilib qo'yilgan.

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

Talabalar oziq-ovqat mahsulotlari ishlab chiqarishda biokimyoning o'rne va roli; mahsulotda ketadigan biokimyoviy o'zgarishlarni keltirib chiqaradigan omillarni bilishi; konserva mahsulotlarini oziqaviy qiymatini va ularni qayta ishlash jarayonida maksimal darajada destruksiyaga uchramasligini ta'minlashning nazariy va amaliy mohiyatini bilishi; konserva mahsulotlarini oziqaviy qiymatini va ularni qayta ishlash jarayonida maksimal darajada destruksiyaga uchramasligini ta'minlashning nazariy va amaliy mohiyatini bilishi; oziq-ovqat mahsulotlarining biologik qiymati va ularni maksimal darajada saqlab qolishning nazariy va amaliy asoslarini tushunishi **ko'nikmalariga ega bo'lishi kerak.**

Ma'ruza mashg'ulotlari

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

Amaliy mashg'ulotlar

Amaliy mashg'ulotlar multimedia qurilmalari bilan jihozlangan auditoriyada har bir akademik guruhga alohida o'tiladi. Mashg'ulotlar faol va interfaol usullar yordamida o'tiladi, "Keys-stadi" texnologiyasi ishlatiladi. Ko'rgazmali materiallar va axborotlar multimedia qurilmalari yordamida uzatiladi. Shuningdek, mavzudan kelib chiqib dars mashg'uloti mehmonxonada sayyor dars tarzida olib boriladi.

Mustaqil ta'lim

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

№	Fan mavzulari	Ma'ruza soatlar hajmi	Amaliy mashg'ulot soatlar hajmi	Mustaqil ta'lim soatlari
1	Meva sabzavotlarning kimyoviy tarkibi			
2	Oziq-ovqat xom ashyosining biologik qiymati			
3	Meva sabzavot mahsulotlari ishlab chiqarishda biokimyoviy va fizik-kimyoviy jarayonlar			
4	Meva sabzavot mahsulotlari saqlashdagi biokimyoviy jarayonlar			
5	Sabzavotli konservalash jarayonida sodir bo'ladigan asosiy biokimyoviy jarayonlar			
6	Mevali konservalash jarayonida sodir bo'ladigan asosiy biokimyoviy jarayonlar			
7	Oziq-ovqat mahsulotlar sifatining o'zgarishi			
8	Sterilizatsiya jarayonida mahsulotlar sifatining o'zgarishi			
Jami		24	24	72

Asosiy adabiyotlar

1. В.Н. Тимофеева Технология консервирования фруктов и овощей продуктов. Могилев.2021.
2. А. И. Ермаков, В. В. Арасим. **Методы** биохимического исследования растений. – М.: Легкая и пищевая промышленность, 1984. – 280 с.
3. Могильный М.П. Пищевые и биологически активные вещества в питании / М.П. Могильный.– М: ДеЛипринт, 2007. – 240 с.

Qo'shimcha adabiyotlar

1. Mirziyoyev SH.M. Qonun ustuvorligi va inson manfaatlarini ta'minlash
2. К. Л. Паркин, О. Р. Феннема. Химия пищевых продуктов М.2002.
3. <http://foruni.arosna-beauty.rii>
4. [.http://www.oilbranch.com](http://www.oilbranch.com)
5. www.basf-catalysts.com

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.	--	--	--
2.			