



212

**O'ZBEKISTON RESPUBLIKASI  
OLIY TA'LIM, FAN VA INNOVATSIALAR VAZIRLIGI**

**QARSHI MUHANDISLIK-IQTISODIYOT INSTITUTI**



**IXTISOSLIKKA KIRISH  
FANINING O'QUV DASTURI**

Bilim sohasi:	700000	– Muhandislik, ishlov berish va qurilish sohalari
Ta'lif sohasi:	720000	– Ishlab chiqarish va ishlov berish sohalari
Ta'lif yo'nalishi:	60720200	– Yog'lar, efir moylari va parfyumeriya-kosmetika mahsulotlari texnologiyasi
	61010200	- Aholi va turistlarning ovqatlanishini tashkil etish servisi
	60720500	– Funksional ovqatlanish va bolalar mahsulotlari texnologiyasi

**Qarshi-2024**

<b>Fan (modul) kodi</b> IK1104		<b>O'quv yili</b> 2024-2025	<b>Semestr</b> 3	<b>ECTS krediti</b>
<b>Fan (modul) turi</b> tanlov	<b>Ta'lim tili</b> o'zbek		<b>Haftalik dars soati</b> 2	
	<b>Fanning nomi</b>	<b>Auditoriya mashg'ulotlari (soat)</b>	<b>Mustaqil ta'lim</b>	<b>Jami yuklama</b>
1	Ixtisoslikka kirish	30	30	60
<p><b>I. Fanning mazmuni</b></p> <p>2      <b>Fanni o'qitishdan maqsad</b> - talabalarga oliv ta'lim tizimi meyoriy hujjatlari, kredit-modul tizimida o'quv jarayonining tashkil etilishi, oliv ta'lim texnologiyalari va interfaol ta'lim usullari haqida ma'lumotlarni berib, yog'-moy, efir moylari, parfyumeriya va kosmetika mahsulotlari ishlab chiqarish texnologiyasini yaxshi o'zlashtirishlari va ixtisoslikka moslashishlarini ta'minlash va mutaxassislik fanlarini o'zlashtirish uchun mustahkam zamin yaratishdan iborat.</p> <p><b>Fanning vazifasi</b> - muayyan ixtisoslikni tanlashlariga imkoniyatlar yaratish, hamda kelgusida ular ishlaydigan oziq-ovqat va parfyumeriya-kosmetika sanoati korxonalari turlari, ulardagи asosiy texnologik jarayonlar nazariyasini o'rgatishdan iboratdir.</p> <p>Insonni ovqatlanishi va salomatligi jamiyat va atrof-muhitga ta'sirini tushuntira oladi, Ovqatlanish turlari hamda oziqovqat maxsulotlari tarkibiy qismlarining biologik ahamiyati va tog'ri ovqatlanish normalariga rioya qiladi, funksional mahsulotlar ishlab chiqarish va ratsional ovqatlanish faoliyat uchun mas'uliyatni o'z zimmasiga olish qobiliyatiga ega bo'ladi.</p>				
<p><b>II. Asosiy nazariy qism (ma'ruza mashg'ulotlari)</b></p> <p><b>II.I. Fan tarkibiga quyidagi mavzular kiradi:</b></p> <p><b>1-mavzu. Fanning maqsad va vazifalari</b></p> <p>Fan xaqida umumiy tushuncha. Fanni o'rganishga bo'lgan extiyoj sabablari.</p>				

Fanning maqsadi va amaldagi ahamiyati. Talabalarda fan va o‘zlarini tanlagan kasb haqida boshlang‘ich bilim va tasavvurlarni shakllantirish hamda ularni bilim, ko‘nikma va malakalar bilan qurollantirish bo‘yicha belgilangan vazifalar.

### **2-mavzu. Oliy ta‘limning tuzilishi**

Bakalavratura va magistratura. Bakalavratura sohasi. Bakalavrلarga qo‘yilgan asosiy talablar. Institutning qisqacha rivojlanish tarixi. Oliy o‘quv yurtining strukturasi: Rektorat va institut Kengashi, fakultetlar, dekanatlar, kafedralar, laboratoriylar, kutubxonalar. Kasaba uyushmasi va boshqa jamoat tashkilotlari. Yosh mutaxassislarni tayyorlashda institutni oldida turgan vazifalar.

### **3-mavzu. O‘quv jarayonlarni ilmiy asosida tashkil etish**

Ishchi o‘quv reja. O‘quv dasturlari. Kalender reja. Texnik normativ hujjatlari, o‘quv jarayoni, o‘quv reja, metrologiya asoslari, fizik kattaliklar, zamonaviy ishlab chiqarish. Ilg‘or texnologiyalar. Talabalar o‘quv ishlarining ilmiy asoslari. Ilmiy-texnikaviy rivojlanish fan va madaniyat taraqqiyotining birdan-bir asosidir. «Ta‘lim to‘g‘risida» O‘zbekiston Respublikasi qonuni. Oliy ma’lumotli yuqori malakali kadrlar tayyorlashda ta‘limni uzluksizligi va uzviyligini zarurligi. Mutaxassisni ishchanlik va shaxsiy sifatlarini shakllanishi. Mutaxassisni sotsial-psixologik tavsifi. O‘quv guruhini tavsifi. Jamoani shakllanishi masalalari. Bulg‘usi mutaxassisni tayyorlash shartlari. O‘quv ishlarining rivojlanishiga ta‘sir etuvchi psixologik omillar. Oliy o‘quv yurti ta‘lim jarayonida talaba ishiga bo‘lgan talablar. Talabalar bilimini nazorat qilish.

Joriy baholash (JaN), oraliq baholash (ON) va yakuniy baholash (YaN) mezonlari. Alovida fan turkumlari, har bir turkumda va ta‘limning umumiy sistemasida fakllararo aloqa hamda o‘rganishni ketma-ketligi.

Oliy o‘quv yurtida o‘quv mashg‘ulotlari turlari. Nazariy va ishlab chiqarishdagi ta‘lim; kurs loyihasi. Mustaqil ish. Korxona va

	<p>tashkilotlarda o'zbek tilida ish yuritish. Ish yuritida kerakli hujjatlar. O'zbek tilida ish yuritish. Xizmat xatlari. Hujjat turlari va xususiyatlari.</p> <p><b>4-mavzu. QMIIning tarixi, tizimi, ichki tartib qoidalari, o'quv-tashkiliy va ilmiy-ma'rifiy ishlari bo'yicha istiqbol rejalari</b></p> <p>Qarshi muhandislik iqtisodiyot instituti va "Oziq-ovqat mahsulotlari texnologiyasi" kafedraning tarixi, hozirgi kuni va kelajagi. Institutning ma'muriy tuzilishi. Fakultetlar. Talabalarning institutda yurish-turish qoidalari.</p> <p>Talabalarning huquq va majburiyatları.</p> <p><b>5-mavzu. O'quv jarayonining shakllantirilish turlari va ularning mohiyati</b></p> <p>Bo'lajak mutaxassis kadrlarni tayyorlash tizimida malakaviy amaliyotning roli. Amaliyotning turlari, maqsadi va vazifalari. Qarshi muhandislik-iqtisodiyot institutida talabalarning mustaqil ishlarini tashkil etilishi.</p> <p><b>6-mavzu. O'quv jarayonida bibliografiya asoslari, kutubxona, axborot resurs markazi va internet tizimlaridan foydalanish</b></p> <p>Bibliografiya xaqida umumiy tushunchalar. O'zbekistonda kutubxonachilik tarixi. Kutubxona turlari. Talabalarning mutaxassislik fanlaridan mavjud adabiyotlar bilan tanishtirish. Internet va undan foydalanish.</p> <p><b>7-mavzu. Parfyumeriya- kosmetika sanoatining rivojlanish tarixi</b></p> <p>Parfyumeriya kosmetika sanoatining paydo bo'lishi va rivojlanishi tarixi. O'zbekistondagi yirik korxonalari haqida. Asosiy brendlari.</p> <p><b>8-mavzu. Yog'-moy sanoatining rivojlanish tarixi</b></p> <p>Yog'-moy sanoatining paydo bo'lishi va rivojlanishi tarixi. O'zbekistondagi yirik yog'-moy kombinatlari haqida. O'simlik moylari ishlab chiqarishning asosiy usullari va texnologik sxemalari.</p> <p><b>9-mavzu. Parfyumeriyada qo'llaniladigan asosiy va qo'shimcha materiallar</b></p>
--	--

Spirit, spirlarni tozalash, spirlarga qo'yiladigan talablar.

Suv. Suvlarni mexanik aralashmalardan tozalash. Suvga qo'yiladigan talablar.

Rang beruvchi moddalar. Xushbo'y moddalar.

**10-mavzu. Kosmetika mahsulotlarni ishlab chiqarishda qo'llaniladigan asosiy va qushimcha materiallar**

Suv. Spirit. Polietilenglikollar. Kislotalar. Gel hosil qiluvchi moddalar.

Namlovchi ta'sirga ega bo'lgan kimyoviy moddalar: gialuron kislota.

Lipofil komponentlar: gidrolizlanmaydigan moddalar, gidrolizlanadigan moddalar.

**11-mavzu. Efir moylarni ishlab chiqarish texnologiyasi**

Efir moylarni ishlab chiqarish uchun asosiy xom ashyo. Efir moylarni ishlab chiqarish usullari

**12-mavzu Funksional ovqatlanishning nazariy va amaliy asoslari va tushunchalari**

Oziq-ovqat qo'shimchalari. Biologik faol moddalar. Funksional ovqatlanishning barqaror rivojlanishi, tushunchalari.

### **III. Mustaqil ta'lif va mustaqil ishlarning mavzulari:**

#### **Mustaqil ta'lif uchun tavsiya etiladigan mustaqil ishlarning mavzulari:**

Mustaqil o'zlashtiriladigan mavzular bo'yicha talabalar tomonidan referatlar tayyorlash va uni taqdimot qilish tavsiya etiladi.

1. Xorijiy va mahalliy parfyumeriya- kosmetika o sanoati turlarini tahlili.
2. Turli parfyumeriya-kosmetika mahsulotlari ishlab chiqario'da qo'llaniladigan xom ashyo turlari.
3. Axborot resurs markazidan foydalanish qoidalari. Ma'lumot qidirish va manbalarni tanlash.
4. Parfyumeriya-kosmetika sanoati umumiyligi tushunchalari va asosiy atamalari glossariysini tuzish.

	<p>5. Parfyumeriya- kosmetika va oziq-ovqat sanoati korxonalari.</p> <p>6. Parfyumeriya- kosmetika sanoati korxonalari texnologik jarayonlari.</p> <p>7. Parfyumeriya-kosmetika mahsulotlarining sifatiga qo‘yiladigan talablar va meyoriy hujjatlar.</p> <p>8. Parfyumeriya-kosmetika mahsulotlarining sifatini nazorat qilishda zamonaviy tahlil laboratoriyalari ishi.</p> <p>9. Parfyumeriya mahsulotlarning guruhlanishi.</p> <p>10. Kosmetika mahsulotlarning guruhlanishi.</p> <p>11. Maxsus kosmetika mahsulotlari.</p> <p>12.Terning tuzilishi va asosiy funksiyalari</p> <p>13.Maxsus maqsadlar uchun kosmetika mahsulotlari</p> <p>14.Terning lipidlari</p> <p>15.Efir moylar uchun asosiy xom adhyo.</p> <p>16.Tish va og‘iz bo‘shligini parvarish qilish mahsulotlari</p> <p>17.Sochni parvarish qilish mahsulotlari</p> <p>19.Kosmetika mahsulotlarni ishlab chiqarish asosiy uskunalar</p> <p>20.Kosmetika mahsulotlarni ishlab chiqarish uchun asosiy biologik aktiv moddalar</p> <p>21.Kosmetika mahsulotlarni qadoqlash</p> <p>22.Nanotexnologiyaga asoslangan kosmetika.</p> <p>23. Biologik faol moddalar.</p> <p>24.Oziq-ovqat xom ashyosining tuzilishi, xossalari.</p> <p>25.Funksional ovqatlanishni insonni salomatligiga tasiri.</p>
3.	<p><b>IV. Fan o‘qitilishining natijalari (shakllanadigan kompetensiyalar)</b></p> <p>Ixtisoslikka kirish fanini o‘zlashtirish jarayonida <b>talaba:</b></p> <p>-oliy ta’lim tizimi meyoriy hujjatlari, kredit-modul tizimida o‘quv jarayonining taskil etilishi, oliy ta’lim texnologiyalari va interfaol ta’lim usullari haqida tasavvur va bilimga ega bo‘lishi;</p> <p>- yog‘-moy, efir moylari, parfyumeriya va kosmetika mahsulotlari ishlab</p>

	<p>chiqarish sanoati hamda oziq-ovqat xavfsizligi ixtisosliklari bo'yicha fanlar tizimi va kadrlar buyurtmachilarining talablarini o'rganadi va Oliy ta'limda kredit-modul tizimida o'qishga nisbatan moslashish bo'yicha amaliy ko'nikmalariga ega bo'lishi;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-ixtisoslik fanlari va kadrlar buyurtmachilari bilan amalda muloqotda bo'lish, tanlagan ixtisoslik bo'yicha kasbiy faoliyatini tanlash malakalariga ega bo'lishi kerak;</li> <li>-kerakli ma'lumotlarni olish uchun kutubxona katalogidan zarur adabiyotlarni izlab topa oladi;</li> <li>- xom ashyo resurslaridan to'g'ri foydalanish prinsiplarini biladi;</li> <li>-talabalarning ilmiy tadqiqot ishlari, kutubxonashunoslik, bibliografiya asoslari va oliy texnik ta'limning paydo bo'lishi haqida ma'lumotlarga ega bo'ladi;</li> <li>- parfyumeriya-kosmetika mahsulotlarning ishlab chiqarish texnologiyasi, jarayon shart sharoitlari, tabiiy xom ashylardan foydalanish hamda sifat ko'rsatkichlarini aniqlash <i>malakasiga ega bo'lishi kerak.</i></li> </ul>
4.	<p style="text-align: center;"><b>V. Ta'lim texnologiyalari va uslublari</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-ma'ruzalar;</li> <li>-interfaol keys-stadilar;</li> <li>-seminarlar (mantiqiy fikrlash, tezkor savol-javoblar);</li> <li>-guruhlarda ishlash;</li> <li>-taqdimotlarni qilish;</li> <li>-individual loyihalar;</li> <li>-jamoq bo'lib ishlash va himoya qilish uchun loyihalar.</li> </ul>
5.	<p style="text-align: center;"><b>VI. Kreditlarni olish uchun talablar:</b></p> <p>fanga oid nazariy va uslubiy tushunchalarni to'la o'zlashtirish, tahlil natijalarini to'g'ri aks ettira olish, o'rganilayotgan jarayonlar haqida mustaqil mushohada yuritish va nazorat uchun berilgan vazifa va topshiriqlarni bajarish, yakuniy nazorat bo'yicha yozma ishni topshirish.</p>

6.	<p style="text-align: center;"><b>Asosiy adabiyotlar</b></p> <p>1. Wolf Hamm., Richard J., Hamilton., Gijs Galliauw. Edible Oil Processing, 2nd Edition.- USA, Wiley-Blackwell. 2013, 342 pages.</p> <p>2. Кривова А.Ю., Паронян В.Х. Технология производства парфюмерно-косметических продуктов. – М.: ДeЛи принт, 2009.- 668 с.</p> <p>3. Технология косметических средств: Учебное пособие для студентов фармац. спец. Высших учебных заведений / Башура А.Г., Половко Н.П., Ковалева Т.М. и др .. - Винница: Новая книга, 2007.- 360 с.</p> <p>4.Бондаренко Ж.В. Технология парфюмерно-косметических продуктов. Лабораторный практикум.: Учеб.-метод. пособие. – Минск.: БГТУ, 2018. -98с.</p> <p style="text-align: center;"><b>Qo'shimcha adabiyotlar</b></p> <p>1. Mirziyoyev SH.M. Buyuk kelajagimizni mard va oljanob xalqimiz bilan birga quramiz. – T.: “O'zbekiston”, 2017, 488 b.</p> <p>2. Mirziyoyev SH.M. Qonun ustuvorligi va inson manfaatlarini ta'minlash – yurt taraqqiyoti va xalq farovonligining garovi. – T.: “O'zbekiston”, 2017, 48 b.</p> <p>3. Mirziyoyev SH.M. Erkin va farovon demokratik O'zbekiston davlatini birlgilikda barpo etamiz. – T.: “O'zbekiston”, 2016, 56 b.</p> <p>4. Каспиров Г.Н. Основы производства парфюмерии и косметики. -2-е изд., перераб. и доп. – М.: Агопромиздат, 1988. -287 с.</p> <p>5.Руководство ВНИИЖ по методам исследования, технохимическому контролю и учёту производства в масложировой промышленности. – Л.: 1974, 2 том, выпуск 2.</p> <p>6.О'Брайен Р. Жиры и масла. Производство, состав и свойства, применение. Р. О'Брайен: перевод с англ., 2-го изд. В.Д. Широкова</p> <p style="text-align: center;"><b>Axborot manbaalari:</b></p> <p><a href="http://www.gov.uz">www.gov.uz</a> – O'zbekiston Respublikasi xukumat portalı.</p>
----	---

	<p>www.lex.uz - O'zR Adliya vazirligi sayti.</p> <p>www.ziyonet.uz - O'zR Oliy va o'rta maxsus ta'lif vazirligi sayti.</p> <p>www.bilim.uz - O'zR Oliy va o'rta maxsus ta'lif vazirligi sayti.</p> <p>www.ziyonet.uz</p> <p><a href="https://www.tan.com.ua">https://www.tan.com.ua</a></p> <p><a href="https://www.cimbria.com">https://www.cimbria.com</a></p> <p><a href="http://www.twirpx.com">www.twirpx.com</a></p>
7.	<b>Qarshi muhandislik-iqtisodiyot institute tomonidan ishlab chiqilgan va tasdiqlangan.</b>
8.	<p><b>Fan/modul uchun mas'ullar:</b></p> <p><b>F.U.Suvanova</b> – QarMII, “Oziq-ovqat mahsulotlari texnologiyasi” kafedrasi professori.</p>
9.	<p><b>Taqrizchilar:</b></p> <p><b>N.Qobilova</b> – texnika fanlari bo'yicha falsafa doktori (PhD), “Oziq-ovqat mahsulotlari texnologiyasi” kafedrasi dotsenti</p> <p><b>J.B.Farmonov</b> – Iqtisodiyot va pedagogika universiteti NTM, Imiy ishlari va innovatsiyalar bo'yicha prorektor, texnika fanlari bo'yicha falsafa doktori (PhD), dotsent</p>

