

21

O‘ZBEKISTON RESPUBLIKASI
OLIY TA‘LIM, FAN VA INNOVATSIYALAR VAZIRLIGI
QARSHI MUHANDISLIK-IQTISODIYOT INSTITUTI



IXTISOSLIKKA KIRISH

FANI BO‘YICHA

SILLABUS

Kunduzgi bo‘lim uchun

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

Qarshi-2024

Modul / FAN SILLABUSI**Sanoat texnologiyasi fakulteti****60720200 -Yog'lar, efir moylari va parfyumeriya- kosmetika mahsulotlari texnologiyasi ta'lim yo'nalishi**

| | | |
|--|--|----------------------------|
| Fan nomi: | | Ixtisoslikka kirish |
| Fan turi: | | Tanlov |
| Fan kodi: | | IK 120 |
| Yil: | | 4 |
| Semestr: | | 3 |
| Ta'lim shakli: | | Kunduzgi |
| Mashg'ulotlar shakli va semestrga ajratilgan soatlar: | | 60 |
| Ma'ruza | | 30 |
| Amaliy mashg'ulotlar | | - |
| Laboratoriya mashg'ulotlari | | - |
| Mustaqil ta'lim | | 30 |
| Kredit miqdori: | | - |
| Baholash shakli: | | - |
| Fan tili: | | O'zbek |

Fan maqsadi (FM)

| | |
|------------|--|
| FM1 | <p>Fanni o'qitishdan maqsad - talabalarga oliy ta'lim tizimi meyoriy hujjatlari, kredit-modul tizimida o'quv jarayonining tashkil etilishi, oliy 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>Fanning vazifasi - muayyan ixtisoslikni tanlashlariga imkoniyatlar yaratish, hamda kelgusida ular ishlaydigan oziq-ovqat va parfyumeriya-kosmetika sanoati korxonalarini turlari, ulardagi asosiy texnologik jarayonlar nazariyasini o'rgatishdan iboratdir.</p> |
|------------|--|

| Fanni o'zlashtirish uchun zarur boshlang'ich bilimlar | |
|---|---------------------------|
| 1. | Xorijiy til (XT 1108) |
| 2. | Oliy matematika (OM 1108) |
| 3. | Biologiya (BIO 1104) |

| Ta'lim natijalari (TN) | |
|------------------------|--|
| | <i>Bilimlar jihatidan:</i> |
| TN1 | Oliy ta'lim tizimi meyoriy hujjatlari, kredit-modul tizimida o'quv jarayonining tashkil etilishi, oliy ta'lim texnologiyalari va interfaol ta'lim usullari haqida tasavvur va bilimga ega bo'lishi va ulardan foydalana olish; |
| TN2 | Funksional, yog'-moy, efir moylari, parfyumeriya va kosmetika mahsulotlari ishlab 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 ; |
| TN3 | Ixtisoslik fanlari va kadrlar buyurtmachilari bilan amalda muloqotda bo'lish, tanlagan ixtisoslik bo'yicha kasbiy faoliyatini tanlash malakalariga ega bo'lishi kerak ; |
| | <i>Ko'nikmalar jihatidan:</i> |
| TN4 | Kerakli ma'lumotlarni olish uchun kutubxona katalogidan zarur adabiyotlarni izlab topa oladi; |
| TN5 | Xom ashyo resurslaridan to'g'ri foydalanish prinsiplarini izohlab bera oladi. |
| TN6 | Talabalarning ilmiy tadqiqot ishlari, kutubxonashunoslik, bibliografiya asoslari va oliy texnik ta'limning paydo bo'lishi haqida ma'lumotlarga ega bo'ladi; |
| TN7 | Funksional, yog'-moy, efir moylari, parfyumeriya-kosmetika mahsulotlarning ishlab chiqarish texnologiyasi, jarayon shart sharoitlari, |

| | |
|--|--|
| | tabiiy xom ashyolardan foydalanish hamda sifat ko'rsatkichlarini aniqlash <i>malakasiga ega bo'lishi kerak.</i> |
|--|--|

| Fan mazmuni | | |
|-----------------------------------|---|--------|
| Mashg'ulotlar shakli: ma'ruza (M) | | |
| M1 | Fanning maqsad va vazifalari | 2 soat |
| M2 | Oliy ta'limning tuzilishi | 2 soat |
| M3 | O'quv jarayonlarni ilmiy asosida tashkil etish | 2 soat |
| M4 | QMIIning tarixi, tizimi, ichki tartib qoidalari, o'quv-tashkiliy va ilmiy-ma'rifiy ishlari bo'yicha istiqbol rejalari | 2 soat |
| M5 | O'quv jarayoninig shakllantirilish turlari va ularning mohiyati | 2 soat |
| M6 | O'quv jarayonida bibliografiya asoslari, kutubxona, axborot resurs markazi va internet tizimlaridan foydalanish | 2 soat |
| M7 | Parfyumeriya kosmetika sanoatining rivojlanish tarixi | 2 soat |
| M8 | Yog'-moy sanoatining rivojlanish tarixi | 2 soat |
| M9 | O'simlik moylari ishlab chiqarishning asosiy usullari va texnologik sxemalari | 2 soat |
| M10 | Parfyumeriyada qo'llaniladigan asosiy va qushimcha materiallar | 2 soat |
| M11 | Rang beruvchi va xushbo'y moddalar | 2 soat |
| M12 | Kosmetika mahsulotlarni ishlab chiqarishda qo'llaniladigan asosiy va qushimcha materiallar Namlovchi ta'sirga ega bo'lgan kimyoviy moddalar | 2 soat |
| M13 | Lipofil komponentlar | 2 soat |
| M14 | Efir moylarni ishlab chiqarish texnologiyasi | 2 soat |
| M15 | Funksional ovqatlanishning nazariy va amaliy asoslari va tushunchalari | 2 soat |

| Mustaqil ta'lim (MT) | | |
|-----------------------------|---|--------|
| 1 | Xorijiy va mahalliy parfyumeriya- kosmetika o sanoati turlarini tahlili. | 3soat |
| 2 | Turli parfyumeriya-kosmetika mahsulotlari ishlab chiqarishda qo'llaniladigan xom ashyo turlari. | 3 soat |
| 3 | Axborot resurs markazidan foydalanish qoidalari. Ma'lumot qidirish va manbalarni tanlash. | 3 soat |
| 4 | Parfyumeriya-kosmetika sanoati umumiy tushunchalari va asosiy atamalari glossariysini tuzish. | 3 soat |
| 5 | Parfyumeriya- kosmetika va oziq-ovqat sanoati korxonalari. | 3 soat |
| 6 | Funksional ovqatlanishning nazariy va amaliy asoslari va tushunchalari | 3 soat |
| 7 | Parfyumeriya-kosmetika mahsulotlarining sifatiga qo'yiladigan talablar va meyoriy hujjatlar. | 3 soat |
| 8 | Oziq-ovqat qo'shimchalari. | 3 soat |
| 9 | Biologik faol moddalar.. | 3 soat |
| 10 | Kosmetika mahsulotlarning guruhlanishi. Maxsus kosmetika mahsulotlari | 3 soat |

| Asosiy adabiyotlar | |
|---------------------------|--|
| 1. | Wolf Hamm., Richard J., Hamilton., Gijs Galliauw. Edible Oil Processing, 2nd Edition.- USA, Wiley-Blackwell. 2013, 342 pages. |
| 2. | Кривова А.Ю., Паронян В.Х. Технология производства парфюмерно-косметических продуктов. – М.: ДеЛи принт, 2009.- 668 с. |
| 3. | Технология косметических средств: учебное пособие для студентов фар мац. Спец. Высших учебных заведений / Башура А.Г., Половко Н.П., Ковалева Т.М. и др .. - Винница: Новая книга, 2007.- 360 с. |
| 4. | Бондаренко Ж.В. Технология парфюмерно-косметических продуктов. |

| | |
|-------------------------------|--|
| | Лабораторный практикум.: учеб.-метод. пособие. –Минск.: БГТУ, 2018. -98 с. |
| 5. | Л.Е. Тюрина, Н.А. Табаков. Пищевые добавки: учеб. пособие / Л.Е. Тюрина, Н.А. Табаков; Краснояр. гос. аграр. ун-т. – Красноярск, 2008. – 92 с. |
| 6. | Технология функциональных продуктов питания : учеб. пособие для СПО / под общ. ред. Л. В. Донченко. — 2-е изд., испр. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2018. — 176 с. |
| Qo‘shimcha adabiyotlar | |
| 1. | Mirziyoyev SH.M Buyuk kelajagimizni mard va olijanob xalqimiz bilan birga quramiz, Toshkent. O‘zbekiston, 2017, - 488 b. |
| 2. | Mirziyoyev SH.M. Qonun ustuvorligi va inson manfaatlarini ta’minlash-yurt taraqqiyoti va xalq farovonligining garovi, Toshkent. O‘zbekiston, 2017, - 48b. |
| 3. | Каспаров Г.Н. Основы производства парфюмерии и косметики. -2-е изд., перераб. и доп. – М.: Агпромиздат, 1988. -287 с. |
| 4. | Руководство ВНИИЖ по методам исследования, технохимическому контролю и учёту производства в масложировой промышленности. – Л.: 1974, 2 том, выпуск 2. |
| 5. | О’Брайен Р. Жиры и масла. Производство, состав и свойства, применение/ Р. О’Брайен: перевод с англ., 2-го изд. В.Д. Широкова |
| 6. | <p style="text-align: center;">Axborot manbaalari:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. www.gov.uz – O‘zbekiston Respublikasi xukumat portali. 2. www.lex.uz - O‘zR Adliya vazirligi sayti. 3. www.ziyonet.uz - O‘zR Oliy va o‘rta maxsus ta’lim vazirligi sayti. 4. www.bilim.uz - O‘zR Oliy va o‘rta maxsus ta’lim vazirligi sayti. 5. www.ziyonet.uz 6. https://www.tan.com.ua 7. https://www.cimbria.com |

**Talabning fan bo'yicha o'zlashtirish ko'rsatkichini nazorat qilishda
quyidagi mezonlar tavsiya etiladi:**

a) 5 baho olish uchun talabning bilim darajasi quyidagilarga javob

berishi lozim:

- fanning mohiyati va mazmunini to'liq yoritma olsa;
- fandagi mavzularni bayon qilishda ilmiylik va mantiqiylik saqlanib, ilmiy xatolik va chalkashliklarga yo'l qo'ymas;
- fan bo'yicha mavzu materiallarining nazariy yoki amaliy ahamiyati haqida aniq tasavvurga ega bo'lsa;
- fan doirasida mustaqil erkin fikrlash qobiliyatini namoyon eta olsa;
- berilgan savollarga aniq va lo'nda javob bera olsa;
- konspektga puxta tayyorlangan bo'lsa;
- mustaqil topshiriqlarni to'liq va aniq bajargan bo'lsa;
- fanga tegishli qonunlar va boshqa meyoriy-xuquqiy hujjatlarni to'liq o'zlashtirgan bo'lsa;
- fanga tegishli mavzulardan biri bo'yicha ilmiy maqola chop ettirgan bo'lsa;

b) 4 baho olish uchun talabning bilim darajasi quyidagilarga javob

berishi lozim:

- fanning mohiyati va mazmunini tushungan, fandagi mavzularni bayon qilishda ilmiy va mantiqiy chalkashliklarga yo'l qo'ymas;
- fanning mazmunini amaliy ahamiyatini tushingan bo'lsa;
- fan bo'yicha berilgan vazifa va topshiriqlarni o'quv dasturi doirisida bajarsa;
- fan bo'yicha berilgan savollarga to'g'ri javob bera olsa;
- fan bo'yicha konspektini puxta shakllantirgan bo'lsa;
- fan bo'yicha mustaqil topshiriqlarni to'liq bajargan bo'lsa;
- fanga tegishli qonunlar va boshqa meyoriy xujjatlarni o'zlashtirgan bo'lsa.

v) 3 baho olish uchun talabning bilim darajasi quyidagilarga javob berishi lozim:

- fan haqida umumiy tushunchaga ega bo'lsa;
- fandagi mavzularni tor doirada yoritib, bayon qilishda ayrim chalkashliklarga yo'l qo'yilmas;
- bayon qilish ravon bo'lmasa;
- fan bo'yicha savollarga mujmal va chalkash javoblar olinsa;
- fan bo'yicha matn puxta shakllantirilmagan bo'lsa.

g) quyidagi hollarda talabning bilim darajasi qoniqarsiz 2 baho bilan baholanishi mumkin:

- fan bo'yicha mashg'ulotlarga tayorgarlik ko'rilmagan bo'lsa;
- fan bo'yicha mashg'ulotlarga doir hech qanday tasavvurga ega bo'lmasa;
- fan bo'yicha matnlarni boshqalardan ko'chirib olganligi sezilib tursa;
- fan bo'yicha matnda jiddiy xato va chalkashliklarga yo'l qo'yilgan bo'lsa;
- fanga doir berilgan savollarga javob olinmasa;
- fanni bilmasa.

Fan o'qituvchisi to'g'risida ma'lumot

| | |
|----------------------|--|
| Muallif: | Suvanova Fayoza Usmanovna – “Oziq-ovqat mahsulotlari texnologiyasi” kafedrası professori |
| E-mail: | doc.fayoza@mail.ru |
| Tashkilot: | Qarshi muhandislik-iqtisodiyot instituti, “Oziq-ovqat mahsulotlari texnologiyasi” kafedrası |
| Taqrizchilar: | A.N.Axmedov – – “Oziq-ovqat mahsulotlari texnologiyasi” kafedrası professori J.B.Farmonov – texnika fanlari bo'yicha falsafa doktori (PhD), dotsent |

Mazkur Sillabus institut o'quv-uslubiy Kengashining 2024 yil _____dagi _____-sonli yig'ilish bayoni bilan tasdiqlangan.

Mazkur Sillabus "Sanoat texnologiyasi" fakultetining 2024 yil _____dagi _____-sonli yig'ilish bayoni bilan ma'qullangan.

Mazkur Sillabus "Oziq-ovqat mahsulotlari texnologiyasi" kafedrasining 2024 yil _____dagi _____-sonli yig'ilish bayoni bilan ma'qullangan.

O'quv-uslubiy boshqarma boshlig'i:


Z.E. Chorshanbiyev

Fakultet dekani:

J.J. Allayarov

Kafedra mudiri:


Sh.I. Irnazarov

Tuzuvchi:


F.U. Suvanova