

Fan platformasi		
Fanning to'liq nomi: <u>Yog'li emulsiya mahsulotlari va ularning qo'llanilishi</u>		
Fan kodi: YEMU4706	Fanga ajratilgan kreditlar (ECTS): 6	davomiyligi: 1 semestr
Kafedra: Oziq-ovqat va parfyumeriya-kosmetika mahsulotlari texnologiyasi		
Fan qaysi yo'nalishlar talabalari uchun: 60720200- Yog'lar, efir moylari va parfumeriya-kosmetika mahsulotlari		
Fan ma'ruza o'qituvchilari: Ruzibayev Akbarali Tursunbayevich, Salijonova Shaxnozaxon Dilmurodovna		
Fanga ajratilgan umumiy soatlar: 180 soat	email: shaxnozasalijonova@gmail.com	
Fan amaliy va laboratoriya mashg'ulotlari o'qituvchisi(lari): Salijonova Shaxnozaxon Dilmurodovna, Xodjayev Sarvar Faxreddinovich, Ruzibayev Akbarali Tursunbayevich, Gaipova Shaxnozaxon Saidazim qizi, Hakimova Zulfiyaxon Azizovna		
Prerekvizitlar: Talabalarda fanga oid nazariy bilimlar va laboratoriya ishlari bo'yicha tushunchalar bo'lishi lozim.		Fan turi: Tanlov fan
Fanning qisqacha bayoni: "Yog'li emulsiya mahsulotlari va ularning qo'llanilishi" fani mutaxassislik fanlarining tanlov fanlari blokiga kiritilgan kurs hisoblanib moylar, emulsiya va yog'li emulsiya mahsulotlari, yog'-moy sanoati mahsulotlari hamda ularni qayta ishlash mahsulotlarini ishlab chiqish, kimyoviy tarkibini o'rganish, sifatini tekshirishni o'rgatadi.		

Fanning maqsadi: Emulsiya haqida tushuncha, uning turlari, emulsiya mahsulotlari xom ashyosi, emulgatorlar va emulsiya mahsulotlari, ya'ni, margarin, spread, mayonez, shokolad, muzqaymoq, krem va boshqalar va ularning qo'llanilishi haqida tanishtirishdir.

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

O'simlik moylari hamda ular tarkibiga kiruvchi yo'ldosh moddalarning sifat va miqdor tarkibini o'rganish, emulsiya va uning turlari, emulsiya mahsulotlarining nazariy asoslari to'g'risida ma'lumotlarga, emulsiya mahsulotlarining sifat ko'rsatkichlarini; saqlash, tashish, qadoqlash qonun qoidalarini o'rganishlari va ularni nazorat qilish ko'nikmalariga ega bo'ladilar.

Ma'ruza mashg'ulotlari

Ma'ruza mashg'ulotlari nazariy bilimlar, amaliy ko'nikmalar orqali yog'li emulsiya mahsulotlarining sifat va miqdor tarkibini o'rganish va va ularning qo'llanilishining nazariy asoslarini farqlash ko'nikmasi, uslubiy va ilmiy yondoshuv hamda ilmiy dunyoqarashni shakllantirishdan iborat. Ma'ruza mashg'ulotlari katta sig'imli, multimedia qurilmalari bilan jihozlangan o'quv auditoriyalarida olib boriladi.

Amaliy mashg'ulotlar

Amaliy mashg'ulotlar talabalar nazariy mashg'ulotlarda olgan ko'nikmalari asosida amaliy ko'nikmalar hosil qilishga qaratilgan. Amaliy mashg'ulotlari kafedraga birlashtirilgan maxsus jihozlangan xonalarda amalga oshiriladi va unda talabalar rejaga muvofiq har bir mavzudan kelib chiqqan holda kerakli xom ashyolar asosida mahsulot uchun retseptura tuzadilar, mahsulot tayyorlaydilar va ularning sarfini hisoblaydilar, texnik reglamentlar orqali sifat nazoratini olib boradilar.

Laboratoriya mashg'ulotlari

Laboratoriya mashg'ulotlari talabalar nazariy mashg'ulotlarda olgan bilimlarini tajribada tekshirib amaliy ko'nikmalar va malaka hosil qilishga qaratilgan. Laboratoriya mashg'ulotlari kafedraga birlashtirilgan maxsus jihozlangan xonalarda, har bir laboratoriya mavzusidan kelib chiqqan holda kerakli xom ashyolar asosida mahsulot tayyorlash va ularning sifatini tekshirish orqali amalga oshiriladi.

Mustaqil ta'lim

Mustaqil o'zlashtiriladigan mavzular bo'yicha talabalar tomonidan taqdimotlar tayyorlanadi va ularni zamonaviy metodlardan foydalangan holda himoya qilinadi, shuningdek, guruh bilan birgalikda mavzuga oid ishlanmalar tayyorlanadi.

№	Fan mavzulari	Ma'ruza	amaliy	laboratoriya	Mustaqil talim
Yog'li emulsiya mahsulotlari va ularning qo'llanilishi					
1	Emulsiya mahsulotlarining bugungi kundagi ahamiyati				
1.1	Emulsiya mahsulotlari xom ashyosini tahlil qilish				
2	Teskari emulsiya. Margarin va spred mahsulotlari				
2.1	Margarin mahsulotlarining moddiy hisobi				
2.2	Emulsiya mahsulotlarini retsepturasini tuzish va tayyorlash				
3	To'g'ri emulsiya. Mayonez mahsulotlari				
3.1	Mayonez mahsulotlarining moddiy hisobi				
4	Emulsiyali shokolad mahsulotlari				
4.1	Shokolad mahsulotlarining moddiy hisobi				
4.2	Emulsiya mahsulotlarini organoleptik ko'rsatkichlarini tahlil qilish				
5	Emulsiyali sut mahsulotlari				
5.1	Muzqaymoq mahsulotlarining moddiy hisobi				
6	Parfyumeriya-kosmetika mahsulotlari				
6.1	Parfyumeriya-kosmetika mahsulotlarining moddiy hisobi				
7	Ikki qatlamli emulsiya (double emulsion) tizimlari				
7.1	Emulsiya mahsulotlarini fizik-kimyoviy ko'rsatkichlarini tahlil qilish				
8	Emulsiya mahsulotlarining xavfsizligi				
9	Nanoreaktor sifatidagi emulsiya tizimlari				
	Jami:	24	24	24	108

Asosiy adabiyotlar

1. Sh.D.Salijonova, A.T.Ruzibayev. Qattiq yog'lar va yuvuvchi vositalar ishlab chiqarish texnologiyasi fanidan darslik. – T.: HISTORY AND PAGE, 2022. – 152 b.
2. Кривова А.Ю., Паронян В.Х. Технология производства парфюмерно-косметических товаров. – М.: ДеЛи принт, 2009. – 668 с.

Qo'shimcha adabiyotlar

3. Fernando L.C., Veronique S., Jerome B. Emulsion Science Basic Principles. 2n Edition. Springer. 2007. – 225 p.

4. Луценко Н.Г., Ким В.Е., Самуйлова Л.В., Кутькова О.Н., Иванова Л.И., Пучкова Т.В. Практикум по технологии косметических средств. Под. Ред. Т.В.Пучковой и В.Е.Кима. – М.: Школа косметических химиков, 2004. – 160 с.

5. Amparo Salvador, Alberto Chisvert. Analysis of Cosmetic Products – Elsevier Science. Amsterdam, 2007. – 487 pages.

6. О.Микеш. Лабораторное руководство по хроматографическим смежным методам / Учебное пособие. –М.: Мир, 1992. -783 с.

7. Qodirov Y. Yog'larni qayta ishlash texnologiyasidan laboratoriya mashg'ulotlari. O'quv qo'llanma. T. Cho'lpon nmmiu, 2005, -168b.

Internet saytlari

8. <https://www.education4.ru>

9. <https://www.tan.com.ua>

10. <https://www.cimbria.com>

11. www.oilworld.ru

12. <http://slavoliya.ua>

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	11.00 – 13.00	AN-32 3/102, 3/110
2.	Juma	11.00 – 13.00	AN-32 3/102, 3/110