

МИНИСТЕРСТВО ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И  
ИННОВАЦИЙ РЕСПУБЛИКИ УЗБЕКИСТАН  
НАМАНГАНСКИЙ ИНЖЕНЕРНО – СТРОИТЕЛЬНЫЙ ИНСТИТУТ

**NamMQI**  
O'quv-uslubiy boshqarma  
№ 57  
«30» 08 20 24 y.



УЧЕБНАЯ ПРОГРАММА  
ПО ПРЕДМЕТУ «РУССКИЙ ЯЗЫК»

Отрасль знания: 70000 – Инженерия, отрасли  
обработки и строительства

Отрасль образования: 720000 – Сфера производства и  
обработки

Направление образования: 60720100 – Пищевая технология

Наманган 2024

Предмет/код модуля O'RT1204	Учебный год 2024-2025	Семестр 2	ECTS - Кредиты 4
Предмет/тип Обязательный	Язык обучения Узбекский		Количество часов в неделю
Название предмета	Аудиторные занятия (часы)	Самообразова ние (часы)	Количество Нагрузки (часы)
1	60	60	120
2	<p><b>1. Содержание предмета</b></p> <p>– приобретение языковых знаний, выработка и совершенствование речевых навыков и умений в актуальных для обучающихся сферах: учебно-научной, профессиональной, социально-культурной, с учетом специфики специальности и формирования некоторых аспектов культурологического компонента коммуникативной компетенции.</p> <p><b>Задачи предмета</b></p> <p>– развитие и дополнение знаний, полученных на базе общего среднего и среднего специального образования;</p> <p>– формирование научного и гуманитарного мировоззрения, высокой духовности и демократической культуры, творческого мышления, убежденности и социально-политической активности на основе идеи национальной независимости и демократии, национальных и общечеловеческих ценностей посредством русского языка.</p> <p><b>II. Основная часть (Практические занятия)</b></p> <p><b>Тема 1.</b> Введение. Разделы языкознания: фонетика, лексика, морфология, синтаксис, стилистика. <b>Лексическая тема:</b> Основы пищевой технологии.</p> <p><b>Тема 2.</b> Фонетика. Буквы и звуки. Гласные и согласные звуки. Твёрдые и мягкие, звонкие и глухие согласные звуки. <b>Лексическая тема:</b> Типы пищевого оборудования.</p> <p><b>Тема 3.</b> Слог. Ударение. Соотношение звуков и букв. <b>Лексическая тема:</b> <b>Лексическая тема:</b> Процессы приготовления пищи.</p> <p><b>Тема 4.</b> Фонетические и орфоэпические нормы произношения <b>Лексическая тема:</b> Пищевые ингредиенты и их свойства.</p> <p><b>Тема 5.</b> Заимствованные слова, фразеологизмы, профессиональные слова, новые слова. <b>Лексическая тема:</b> Пищевые добавки.</p> <p><b>Тема 6.</b> Лексика. Синонимы, антонимы, омонимы, паронимы. <b>Лексическая тема:</b> Технологии консервирования.</p>		

<b>Тема 7.</b> Морфология. Самостоятельные и служебные части речи. <b>Лексическая тема:</b> Технологии замораживания.
<b>Тема 8.</b> Имя существительное. Собственные и нарицательные, одушевлённые и неодушевлённые существительные. Число существительных. <b>Лексическая тема:</b> Технологии сушки.
<b>Тема 9</b> Род имён существительных. Технологии ферментации.
<b>Тема 10.</b> Склонение имён существительных. Падежи русского языка. <b>Лексическая тема:</b> Технологии пастеризации.
<b>Тема 11.</b> Склонение одушевлённых и неодушевлённых существительных. <b>Лексическая тема:</b> Технологии стерилизации.
<b>Тема 12.</b> Несклоняемые имена существительные. Род несклоняемых существительных. <b>Лексическая тема:</b> Технологии варки.
<b>Тема 13.</b> Имя прилагательное. Разряды прилагательных. Полная и краткая форма. <b>Лексическая тема:</b> Технологии выпечки?
<b>Тема 14.</b> Склонение прилагательных. <b>Лексическая тема:</b> Технологии жарки.
<b>Тема 15.</b> Имя числительное. Количественные и порядковые числительные. Простые и составные числительные. <b>Лексическая тема:</b> Технологии гриля.
<b>Тема 16.</b> Склонение количественных числительных. <b>Лексическая тема:</b> Технологии копчения.
<b>Тема 17.</b> Склонение порядковых числительных. <b>Лексическая тема:</b> Технологии маринования и соления.
<b>Тема 18.</b> Местоимение. Разряды местоимений. <b>Лексическая тема:</b> Технологии рециркуляции.
<b>Тема 19.</b> Склонение местоимений. <b>Лексическая тема:</b> Физиология питания.
<b>Тема 20.</b> Глагол. Наклонение глаголов. Время глаголов. <b>Лексическая тема:</b> Технологии вяления.
<b>Тема 21.</b> Виды глагола. <b>Лексическая тема:</b> Технологии и организация детского питания.
<b>Тема 22.</b> Спряжение глаголов. <b>Лексическая тема:</b> Технологии упаковки, хранения и транспортировки.
<b>Тема 23.</b> Наречие. <b>Лексическая тема:</b> Технологии дезинфекции и очистки.
<b>Тема 24.</b> Служебные части речи. Предлог. Союзы. Частицы. Междометия. <b>Лексическая тема:</b> Технологии дегазации и анализа.
<b>Тема 25.</b> Синтаксис. Словосочетание. Простое и сложное предложение. <b>Лексическая тема:</b> Технологии контроля качества, сертификации и маркировки.
<b>Тема 26.</b> Члены предложения. Главные члены предложения. <b>Лексическая</b>

<p>тема: Где хранить отходы?</p>	<p><b>Тема 27.</b> Второстепенные члены предложения. <b>Лексическая тема:</b> Технологии рекламы и продажи.</p> <p><b>Тема 28.</b> Стили речи. <b>Лексическая тема:</b> Физиология питания.</p> <p><b>Тема 29.</b> Официально-деловой стиль. Жанры официально-делового стиля</p> <p><b>Лексическая тема:</b> Общие принципы технологии продуктов питания из сырья животного и растительного происхождения.</p> <p><b>Тема 30.</b> Научный стиль. Языковые средства, специальные приёмы и речевые нормы для оформления реферата. Структура реферата.</p> <p><b>Лексическая тема:</b> Продукты питания будущего.</p> <p><b>III. Рекомендации и указания по практическим занятиям.</b></p> <p>Практические занятия должны проводиться одним преподавателем в аудитории, оснащенной мультимедийными устройствами, используя следующие формы: занятие-практикум, занятие-конференция, занятие-круглый стол. В основу организации учебного материала положений последовательно реализуемый коммуникативно-деятельностный принцип: от слова – к словосочетанию, от словосочетания – к предложению, от предложения – к тексту, соответствующему профилю обучения.</p> <p><b>IV. Самообразование и самостоятельная работа</b></p> <p>Самостоятельная работа принимается в письменной и устной формах с использованием новейших инновационных и компьютерных технологий. Включает в себя три взаимосвязанных компонента познавательно-творческой деятельности: переработка информации, полученной непосредственно на занятиях; систематизация полученной информации; просмотр соответствующего материала в учебниках и учебных пособиях. Выполнение практических предметных заданий: самостоятельное изучение отдельных тем, вопросов, содержащихся в учебной литературе; изучение литературы по специальности, художественной литературы и расширение кругозора, повышающего профессиональный и культурный уровень; написание тезиса на одну из тем по специальности, подготовка видеороликов.</p> <p><b>Для самообразования рекомендуются следующие задания:</b></p> <p><b>1. Проектная работа на одну из тем по специальности. (творческая работа).</b></p> <p>1.1. Микробиология фруктов и овощей.</p> <p>1.2. Тара, реклама и дизайн в производстве консервов.</p>
----------------------------------	---

<p>1.3. Сырьё и материалы предприятий мясомолочной промышленности.</p> <p><b>2. Подготовка видеоролика и выразительного чтения стихотворения.</b></p> <p>2.1. Моя семья. Стихотворение "Русский язык" автор Сабир Абдулла.</p> <p>2.2. Мой институт. Стихотворение "Русский язык" автор М.Матмусовский.</p> <p>2.3. Исторические города Узбекистана. Стихотворение в прозе "Русский язык" автор И. Тургенев.</p> <p><b>3. Составление диалоги и монологи на одну из тем по специальности.</b></p> <p>3.1. Понятие качества пищевых продуктов.</p> <p>3.2. Основы консервирования сырья.</p> <p>3.3. Хлебопекарное и макаронное производство.</p>	<p><b>3</b></p> <p><b>V. Результаты обучения (сформированные компетенции)</b></p> <p><b>В результате усвоения предмета бакалавр должен:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- свободно излагать свои мысли в устной и письменной форме на профессионально значимые темы;</li> <li>- самостоятельно работать при подготовке презентаций, сообщений, рефератов на профессиональные темы;</li> <li>- вести диалог, участвовать в полилоге на заданную тему;</li> </ul> <p><b>иметь навыки:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- понимать содержание незнакомого текста по специальности в объеме 12-14 предложений;</li> <li>- использовать этикетные формы научно-профессионального общения;</li> <li>- переводить информационные сообщения (без словаря) и тексты по специальности (со словарем) с русского языка на родной.</li> </ul>
<p><b>4</b></p>	<p><b>VI. Методы и технологии образования:</b></p> <p>Мозговой штурм; Кластер; Инсерт; Синквейн; Диаграмма Венна; Подготовка презентаций;</p>
<p><b>5</b></p>	<p><b>VII. Требования к получению кредитов:</b></p> <p>Целью оценки знаний студентов по русскому языку является выведение на новый уровень системы подготовки высококвалифицированных, конкурентоспособных кадров, использование передовых технологий в высшей школе, подготовка кадров, отвечающих современным международным стандартам, и самостоятельное обучение студентов.</p>

6	<p>Студенты должны быть ознакомлены с требованиями к занятиям, проводимых профессорами и преподавателями кафедры на основании образовательной платформы NEMIS, расписания занятий.</p> <p><b>Основная литература</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ахмедова Л.Т., Лагай Е.А. Современные технологии преподавания русского языка и литературы. – Т.: 2016</li> <li>2. Жураева М.К. Сборник текстов по русскому языку для студентов нефилологических вузов/учебное пособие / Наманган: Usmon Nosir media, 2021. - 116 стр.</li> <li>3. Жураева М.К. Русский язык для студентов нефилологических направлений/учебник/ Наманган: Usmon Nosir media, 2024. - 348 стр.</li> <li>4. Исакова Р.К. и др. Пособие по русскому языку (часть-1).- Т.:Fan va texnologiya, 2019</li> <li>5. Исакова Р.К. Электронное учебное пособие «Русский язык (для самообразования)». (лицензия № 394 от 02.05. 2019г)</li> <li>6. Исакова Р.К. и др. Вводно-корректировочный курс русского языка. Т., НУУз., 2019</li> <li>7. Кельдиев Т.Т. Учебник русского языка. Ташкент.2011</li> <li>8. Камилова М.Г. и др. Пособие по обучению русскому языку. – Т.: 2009.</li> <li>9. Шабулдаева Н.И. Русский язык как иностранный: практическое пособие/ Гомельский гос-ун-т.им.Ф.Скорины.-Гомель:ГГУ. им.Ф.Скорины,2021.-37с.</li> </ol> <p><b>Дополнительная литература</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Указ Президента Республики Узбекистан «О стратегии действий по дальнейшему развитию Республики Узбекистан». - Ташкент, 7 февраля 2017 г., № УП-4947.</li> <li>2. Булгакова Л.Н., И.В.Захаренко, В.В.Красных. Мои друзья падежи. – М.: Русский язык, 2011</li> <li>3. Гусарова Ю.В. Введение в технологию продуктов питания. Учебное пособие для студентов. Тольятти ТГУ, 2009.</li> <li>4. Ермаченкова В.С. Слушать и слышать. Пособие по аудированию. – СПб. Златоуст, 2010</li> <li>5. Жураева М.К.. Методические указания по предмету «Русский язык », для студентов 1-курса, нефилологических направлений. Наманган - 2021год. 25-стр.</li> <li>6. Жураева М.К. Методическое указание по применению ситуативного метода в целях совершенствования русской речи студентов высших учебных заведений. 2022 28 -стр</li> <li>7. Исакова Р.К. Учебное пособие по русскому языку (для самостоятельной работы). НУУз, Т., 2017г</li> <li>8. Рахимова. С.Р. Учебное пособие по русскому языку для студентов 1 курса неязыковых вузов. Т. 2005</li> </ol>
---	--

	<p><b>Информационные ресурсы</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1.Российская энциклопедия. Азбука. – М., 2007. (электронные видеоматериалы)</li> <li>2. <a href="http://ziyonet.uz/ru/library">http://ziyonet.uz/ru/library</a></li> <li>3. <a href="http://slovart. yandex.ru">http://slovart. yandex.ru</a></li> <li>4. <a href="http://www.gramota.ru">www.gramota.ru</a>.</li> <li>5. <a href="http://www.google.ru">www.google.ru</a> (поисковая система).</li> <li>6. <a href="https://drive.google.com/file/d/1E1IWGeJfDBKZMFMteoKD3zeRYeoEBAKZ/vi">https://drive.google.com/file/d/1E1IWGeJfDBKZMFMteoKD3zeRYeoEBAKZ/vi</a> сw</li> </ol> <p>7 Данная Учебная программа одобрена на заседании кафедры «Узбекского языка и литературы» НамИСИ протокол № 7 от 30.08.2024 года.</p> <p>8 <b>Ответственный за модуль/ предмет:</b> Жураева М.К. – в.и.о. доцент кафедры «Узбекского языка и литературы» Нам ИСИ</p> <p>9 <b>Рецензент:</b> Зинин Е.О.– к.ф.н., доц. кафедры «Русского языка» Нам ГУ.</p>
--	---