3 курс Холмуродова

O'ZBEKISTON RESPUBLIKASI
OLIY VA O'RTA MAXSUS TA'LIM VAZIRLIGI

QARSHI MUHANDISLIK-IQTISODIYOT INSTITUTI

"Tasdiqlayman"
Qarshi muhandislik-iqtisodiyot instituti
rektori _____ O.Sh.Bazarov
"___" _____ 2022 y.

OZIQ-OVQAT SIFATINI BAHOLASH

FANNING O'QUV DASTURI

Bilim sohasi:	300000	- Ishlab chiqarish-texnik soha.
Ta'lim sohasi:	320000	- Ishlab chiqarish texnologiyalari.
Ta'lim yo'nalishi:	5321000	-Oziq-ovqat texnologiyasi (don mahsulotlari)

Qarshi-2022

"Oziq-ovqat sifatini baholash" fani dasturi

Fan (modul) kodi ASFD329	O'quv yili 2022-2023	Semestr 6	ECTS - krediti 3
Fan (modul) turi Asosiy (majburiy) fan	Ta'lim tili o'zbek		Haftalik dars soati 3
	Fanning nomi	**Auditoriya mashg'ulotlari (soat)**	**Mustaqil ta'lim**	**Jami yuklama**
1	**Oziq-ovqat sifatini baholash**	14/30	46	90
		44	**46**	**90**

I.Fanning mazmuni

Fanni o'qitishdan maqsad: talabalarga – iqtisodiyotning texnika-texnologiya, menejment va marketing, oziq-ovqat va qishloq xo'jaligi sohalaridagi ishlab chiqarish, savdo nazorat va istemol bilan bog'liq bo'lgan sifat boshqaruv va sertifikatlashtirish bo'yicha masalalar bilan shug'ullanish, hamda meyyoriy xujjatlar va standartlar bilan ishlash borasida etarli bilim va ko'nikmalarni hosil qilish.

Fanning vazifasi – talabalarga standartlashtirish, metrologiya, sertifikatlashtirish va sifatini boshqarish asoslarini, standartlar va meyoriy xujjatlar bilan ishlashni, iqtisodiyyotning turli soxalaida va ishlab chiqarish korxonalarida standartlashtirish, metrologiya, sertifikatlashtirish va sifatni boshqarish masalalari bo'yicha ishlarni tashkil qila olishni o'rganishdan iborat.

"Oziq-ovqat sifatini baholash" o'quv fanini o'zlashtirish jarayonida bakalavr:

- oziq-ovqat va qishloq xo'jaligi standartlari, oziq-ovqat mahsulotlari sifati va xavfsizligini baxolash, metrologik o'lchamlar, o'lchash xatoliklari sertifikatlashtirishi sifatini boshqarish xaqida tasavvur va bilimga ega bo'lishi kerak;

- oziq-ovqat soxasida standartlarni ishlab chiqish kelishish tasdiqlash va davlat ro'yxatidan o'tkazishda taqdim etish;

-oziq-ovqat xavfsizligi bo'yicha xalqaro normativ-texnik qoidalar va me'yoriy xujjatlarni, qabul qilish va ularni qo'llash, xalqaro kattalik

birliklarini qo'llash, o'lchash xatoliklarini aniqlash bo'yicha ko'nikmalariga ega bo'lishi kerak;

-oziq-ovqat va qishloq xo'jaligi mahsulotlari sifati va xavfsizligini baxolash xamda sertifikatlashtirish, oziq-ovqat va qishloq xo'jaligida sifatni boshqarishning xalqaro standartlarni tushunish, standartlar va me'yoriy xujjatlar bilan ishlash, o'lchash vositalarini xatoliklarini aniqlash, o'lchash natijalarini noaniqligini baxolash va ifodalash malakasiga ega bo'lishi kerak.

II. Asosiy nazariy qism (ma'ruza mashg'ulotlari)

Fan tarkibidaga quyidagi mavzular **kiradi:**

1 - Mavzu. Kirish. Fanning maqsadi va vazifalari. Standartlashtirish va sifat.

Kirish.Fanning maqsadi va vazifalari. Sifat tushunchasi va mahsulot sifati. Standartlashtirish xaqida. Standartlashtirishning maqsadi va vazifalari.

2-Mavzu. Standartlashtirish tizimi. Oziq-ovqat va qishloq xo'jaligida standartlashtirish.

O'zbekiston Respublikasida ''Standartlashtirish xizmati'', Standartlarning turlari va toifalari. Oziq-ovqat va qishloq xo'jaligida standartlashtirish.

3-mavzu. Oziq-ovqat mahsulotlari standartlarini ishlab chiqish, tasdiqlash va tadqiq qilish.

Standartlar mazmuni, bayon qilish, mundarija va rasmiylashtirishda qo'yiladigan talablar. Oziq-ovqat mahsulotlari standartlarini ishlab chiqish, tasdiqlash va tadbiq etish tartib-qoidalari.

4-mavzu. Sertifikatlashtirish.

Sertifikatlashtirish bo'yicha asosiy tushunchalar va atamalar. Standartlashtirishning turlari.

5- mavzu. Oziq-ovqat va qishloq xo'jaligi mahsulotni sertifikatlashtirish tartibi.

Oziq-ovqat va qishloq xo'jaligi mahsulotni sertifikatlashtirish tartibi va qoidalari. Standartlashtirish sxemalari va ularni qo'llash.

6-mavzu. Xalqaro standartlar asosida oziq-ovqat mahsulotlari sifatini ta'minlash.

Xalqaro ISO-9000, ISO-22000, Global GAP va organik standartlar va ular bo'yicha ishlarni tashkil etish.HACCP tamoillarini qo'llash.

7-mavzu.Texnik jixatdan tartibga solish davlat tizimi asoslari.

Texnik jixatdan tartibga solish davlat tizimi.Texnik reglamentlar va ularning turlari. Texnik reglamentlarni ishlab chiqish kelishish va tasdiqlash tartibi.

III. Amaliy mashg'ulotlar bo'yicha ko'rsatma va tavsiyalar:

1.Fanning maqsad va vazifalari. Standartlashtirish va sifat.

2.Standartlashtirish tizimi.Oziq-ovqat va qishloq xo'jaligida standartlashtirish.

3.Oziq-ovqat maxsulotlari standartlarini ishlab chiqish, tasdiqlash va tadbiq etish.

4.Sertifikatlashtirish.

5.Oziq-ovqat va qishloq xo'jaligi maxsulotni sertifikatlashtirish.

6.Xalqaro standarlar asosida oziq-ovqat mahsulotlari sifatini ta'minlash.

7.Texnik jixatdan tartibga solish davlat tizimi asoslari.

8.Texnik reglamentlarni ishlab chiqarish kelishish va tasdiqlash tartibi.

IV .Laboratoriya mashg'ulotlari bo'yicha ko'rsatma va tavsiyalar

Laboratoriya mashg'ulotlar uchun quyidagi namunaviy mavzular tavsiya etiladi:

1. Xalqaro SI tizimi birligini qo'llash.
2.O'lchash vositalarini xatoliklarini aniqlash.
3. O'lchash natijalarini qayta ishlash.
4. O'lchashlarning noaniqligini baxolash va ifodalash.
5.Oziq-ovqat mahsulotlarini orgonoleptik baholash
6.Oziq-ovqat mahsulotlarini quruq moddalar miqdorini aniqlash
7.Oziq-ovqat mahsulotlari tarkibidagi moddalarni SaNPiN talablariga mosligini tekshirish.

Laboratoriya mashg'ulotlarni tashkil etish bo'yicha kafedra professor-o'qituvchilari tomonidan ko'rsatma va tavsiyalar ishlab chiqiladi. Unda talabalar asosiy ma'ruza mavzulari bo'yicha olgan bilim va ko'nikmalarini amaliy masalalar yechish orqali yanada boyitadilar. Shuningdek, darslik va o'quv qo'llanmalar asosida talabalar bilimlarini mustaxkamlashga erishish, tarqatma materiallardan faydalanish, ilmiy maqolalar va tezislarni chop etish orqali talabalar bilimini oshirish, masalalar echish, mavzular bo'yicha ko'rgazmali qurollar tayyorlash va boshqalar tavsiya etiladi.

Laboratoriya mashg'ulotlari laboratoriya qurulmalari bilan jihozlangan laboratoriya xonalarida bir akademik guruhchaga bir professor-o'qituvchi tomonidan o'tkazilishi lozim. Mashg'ulotlar faol va interaktiv usullar yordamida o'tilishi, mos ravishda munosib pedagogik va axborot texnologiyalar qo'llanilishi maqsadga muvofiq.

	V. Mustaqil ta'lim va mustaqil ishlar Mustaqil ta'lim uchun tavsiya etiladigan mustaqil ishlarning mavzulari: 1. Sertifikatlashtirish omillari. 2. Sertifikatlashtirish tizimida qatnashuvchi idoralar ma'suliyati. 3. Sifat to'garaklari. 4. Oziq-ovqat sanoatida standart talablari. 5. Qishloq xo'jaligida standart talablari . 6. MDX davlatlarida metrologik taminotni mofiqlashtirish . 7. Rivojlangan davlatlarda maxsulot va xizmatlar sifati . 8. Ta'lim sohasidagi davlat standartlari. 9. Texnik jixatdan tartibga solish davlat tizimi asoslari. 10.Ishlab chiqarish va uning tarmoqlarida sifat boshqaruvi. 11.O'lchashlarning sifat mezonlari. 12.Standartlashtirish tizimi. 13. Standartlarning turlari va toifalari. 14. Standartlashtirish va metrologiya bo'yicha davlat nazorati. 15. Xalqaro ISO-9000, ISO-22000, Global GAP va organik standartlar 16. Oziq-ovqat va qishloq xo'jaligida mahsulot sifati va sifat boshqaruvi. 17. mahsulot haqidagi ma'lumotlarni standartlashtirish va kodlasj. 18. Ekspert-auditorlar. 19. Oziq-ovqat va qishloq xo'jaligi mahsulotlariga sertifikatlashtirish sxemalarini qo'llash. 20. Oziq-ovqat va qishloq xo'jaligi mahsulotlariga standartlarni ishlab chiqarish, tasdiqlash va tadbiq etish tartib qoidalari. 21. Oziq-ovqat va qishloq xo'jaligida standartlashtirish xizmati. 22. Xalqaro standartlashtirish tashkiloti ISO. 23. O'lchash xatoliklari. 24. O'lchashlarning noaniqligini baholash. Mustaqil o'zlashtiriladigan mavzular bo'yicha talabalar tomonidan referatlar tayyorlash va uni taqdimot qilish tavsiya etiladi.
3	**VI.Fan o'qitishning natijalari. (Shakilantirilgan kompetensiyalar)** **Talaba bilish kerak:** - oziq-ovqat va qishloq xo'jaligi standartlari, oziq-ovqat mahsulotlari sifati va xavfsizligini baxolash, metrologik o'lchamlar, o'lchash xatoliklari sertifikatlashtirishi sifatini boshqarish xaqida ***tasavvur va bilimga ega bo'lishi kerak;*** - oziq-ovqat soxasida standartlarni ishlab chiqish kelishish tasdiqlash

	va davlat ro'yxatidan o'tkazishda taqdim etish; -oziq-ovqat xavfsizligi bo'yicha xalqaro normativ-texnik qoidalar va me'yoriy xujjatlarni, qabul qilish va ularni qo'llash, xalqaro kattalik birliklarini qo'llash, o'lchash xatoliklarini aniqlash bo'yicha *ko'nikmalariga ega bo'lishi kerak;* -oziq-ovqat va qishloq xo'jaligi mahsulotlari sifati va xavfsizligini baxolash xamda sertifikatlashtirish, oziq-ovqat va qishloq xo'jaligida sifatni boshqarishning xalqaro standartlarni tushunish, standartlar va me'yoriy xujjatlar bilan ishlash, o'lchash vositalarini xatoliklarini aniqlash, o'lchash natijalarini noaniqligini baxolash va ifodalash ***malakasiga ega bo'lishi kerak.***
4	**VII. Ta'lim texnologiyalari va uslublari** -ma'ruzalar; -interfaol keys-stadilar; -seminarlar (mantiqiy fikrlash, tezkor savol-javoblar); -guruhlarda ishlash; -taqdimotlarni qilish; -individual loyihalar; -jamoa bo'lib ishlash va himoya qilish uchun loyihalar.
5	**VIII. Kreditlarni olish uchun talablar:** Joriy, oraliq nazorat shakllarida berilgan vazifa va topshiriqlarni bajarish, yakuniy nazorat bo'yicha yozma ishni muvaffaqiyatli topshirish. Mustaqil ish ta'limini tayyorlashlari.
6	**Asosiy adabiyotlar** 1. R.O.Mahmudov -Qishloq xo'jaligi mahsulotlari sifatini nazorat qilish va standartlashtirish.Darslik.Toshkent ''Ilm ziyo''-2006 y. 2. Abduvaliyev A.A.,Latipov V.B., va boshq. ''Standartlashtirish, metrologiya va sifat''. Kitob. Toshkent 2008 y. 3. P.R.Ismatullaev va boshqalar. Metrologiya, standartlashtirish va sertifikatlashtirish. Darslik.Toshkent. 2001 4. Abduvaliyev A.A,- Metrologiya, standartlashtirish va sertifikatlashtirish. Darslik.Sharq.,2018 5. P.R.Ismatullaev va boshqalar. Metrologiya asoslari.o'quv qo'llanma Toshkent Fan texnologiya 2012.-250 bet. **Qo'shimcha adabiyotlar** 4.Mirziyoyev SH.M. Buyuk kelajagimizni mard va olijanob xalqimiz bilan birga quramiz. – T.: O'zbekiston, 2017, 488 b.

	5.Mirziyoyev SH.M. Qonun ustuvorligi va inson manfaatlarini ta'minlash – yurt taraqqiyoti va xalq farovonligining garovi. – T.: O'zbekiston, 2017, 48 b. 6.Mirziyoyev SH.M. Erkin va farovon demokratik O'zbekiston davlatini birgalikda barpo etamiz. – T.: O'zbekiston, 2016, 56 b. **Axborot manbaalari:** 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. http://info.ziyonet.uz/ru/post/view/services/edarslik 8. www.agro.uz.
7	**Qarshi muhandislik-iqtisodiyot instituti tomonidan ishlab chiqilgan va tasdiqlangan.** Fan dasturi "OOMT" kafedrasi yig'ilishida (bayon №21 22.06 2022 yil) muhokama etilgan, Sanoat texnologiyasi fakulteti Kengashining 2022 yil 27 06 dagi 13 -sonli bayonnomasi bilan ma'qullangan. Institut Kengashining 2022 yil 28 06 dagi 11 son yig'ilishi qarori bilan tasdiqlangan
8	**Fan/modul uchun mas'ullar:** Z.D.Xolmurodova – QarMII, "Oziq-ovqat mahsulotlari texnologiyasi" kafedrasi dotsenti
9	**Taqrizchilar:** G'.O. Boqiyev –Qar MII, "OOMT" kafedrasi mudiri, E.K.Xujayarov –"Koson DMQQ" laboratoriya bo'limi boshlig'i