

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

QARSHI MUHANDISLIK-IQTISODIYOT INSTITUTI

“Tasdiqlayman”

Qarshi muhandislik-iqtisodiyot institute
rektori _____ O.SH.Bazarov
“___” ____ 20__ y.

**YOG‘-MOY SANOATIDA QAYD VA HISOBOT
FANI
O‘QUV DASTURI**

Bilim sohasi:	700000	– Muhandislik, ishlob berish va qurilish sohalari
Ta'lif sohasi:		– Ishlab chiqarish va ishlob berish sohalari
Magistratura mutaxassisligi	720000 70720101	– Oziq-ovqat mahsulotlarini ishlab chiqarish va qayta ishlash texnologiyasi (yog‘-moy mahsulotlari bo‘yicha)

Qarshi-20__

“YOG‘-MOY SANOATIDA QAYD VA HISOBOT” fani o’quv dasturi

Fan (modul) kodi M12YMSQH 2.01	O‘quv yili 2022-2023	Semestr 1	ECTS krediti 2
Fan (modul) turi Tanlov	Ta’lim tili o‘zbek		Haftalik dars soati 2
Fanning nomi	Auditoriya mashg‘ulotlari (soat)	Mustaqil ta’lim	Jami yuklama
Yog‘-moy sanoatida qayd va hisobot	30	30	60

I.Fanning mazmuni

O’simlik moylari ishlab chiqarish mamlakatimiz oziq-ovqat sanoatining asosiy tarmoqlaridan biridir. Uning asosiy maxsuloti oziq-ovqat va texnik o’simlik moyi hisoblanadi. “Yog‘-moy mahsulotlari ishlab chiqarishda qayd va nazorat” fani O’simlik moylari maxsulotlarini sertifikatlash, qayd va nazorat qilish tartiblarini o’rganadi, xalqaro standartlar me’yorlari bilan tanishtiradi.

“Yog‘-moy mahsulotlari ishlab chiqarishda qayd va nazorat” fani moyli mahsulotlarni davlat tomonidan qabul qilingan qayd, nazorat, sertifikatlashtirish reglamentlarini o’rgatadi.

Fanni o’qitishdan maqsad: talabalarda ishlab chiqarish jarayonlarining qayd va hisobotlarini olib borishga oid bilimlarni shakllantirishdir.

Fanning vazifasi - talabalarga yog‘-moy mahsulotlari ishlab chiqarish va qayta ishslash korxonalarida amalga oshiriladigan jarayonlarda qayd va hisobotlarni to‘g‘ri bajarilishini o’rgatish va hisob-kitoblarni mustaqil yuritish ko‘nikma va malakalarni hosil qilishdan iborat

II. Asosiy nazariy qism (ma’ruza mashg‘ulotlari)

II.I. Fan tarkibiga quyidagi mavzular kiradi:

1-modul. O’simlik moylarini ishlab chiqarish hisob-kitobini yuritish.

1-mavzu. Kirish. O’simlik yog’larini ishlab chiqarish hisob-kitobini yuritish.

Paxta chigitlarini yetkazib berishni o’zaro solishtirish.

Fanning maqsadi va vazifalari. Qayd va hisobotning ishlab chiqarishdagi ahamiyati. Yog’li urug’larni qabul qilish hisob-kitobini yuritish. Barcha birlamchi hujjatlar turlari.

2-mavzu. Boshqa xil o’simlik urug’larini qishloq xo’jalik mahsulotlarini ishlab chiqaruvchilari: shirkat, dehqon-fermer xo’jaliklari va shaxsiy topshiruvchilardan sotib olish yo’li bilan qabul qilish.

Kungaboqarni ishlab chiqaruvchilari: shirkat, dehqon-fermer xo’jaliklari va shaxsiy topshiruvchilardan sotib olish yo’li bilan qabul qilish. Yog’li urug’larning namlik va begona aralashmalar bo’yicha sifat ko’rsatkichlari. Natural ustama yoki chegirma sifati.

3-mavzu. Chigit omborini tozalash. Ishlab chiqarilayotgan mahsulotlarni hisob-kitobini yuritish. Chigit shulxasi (luzga) hisob-kitobi.

11-shakl dalolatnomasi. Chigitning fizik massasi yo’qotishini hisobdan chiqarish. Urug’lar kamomadi namlik va ifloslik bo’yicha yo’qotishni aniqlash. Yog’li urug’larni o’rtacha saqlash muddati 3 oydan ko’p bo’lganda aniqlash. Yog’ zavodi (sex) ishlab chiqargan mahsuloti. Paxta shulxasi yog’ ekstraksiya zavodidan (sexdan) chiqishi hisob-kitobi. Smena ma’lumotlari asosida kunlik topshirish-qabul qilish dalolatnomasi.

4-mavzu. Shrot (kunjara) hisob-kitobini yuritish.

Shrot massasi portlashdan xavfsizligi. Smena ma’lumotlari asosida kunlik topshirish-qabul qilish dalolatnomasi. Shrot (kunjara) omborini inventarizasiya qilish va tozalashda 11- shakl. shrotning taxminiy miqdori zavod ichidagi hisob-kitob.

2-modul. O’simlik moylarini qayta ishlash hisob-kitobini yuritish.

5-mavzu. Rafinasiyalanmagan yog’, yog’ xom-ashyosi, soda mahsulotlari va boshqalar hisobini yuritish.

Rafinasiyalanmagan yog’ hisobini yuritish. Yog’ xom-ashyosi, soda mahsulotlari hisobini yuritish. Yog’ning hisob-kitobi tayyor mahsulotlarni hisob-kitobini yuritish kitobi.

6-mavzu. Ishlab chiqarish hisobotlarini tuzish va taqdim etish. Inventarlashni amalga oshirish xususiyatlari.

Ishlab chiqarish hisobotlari me’yor-qabul kartalari/ Hom-ashyoni qabul qilish dalolatnomalari. Tayyor va oraliq mahsulot va qaytariladigan ishlab chiqarish chiqindilarini topshirish dalolatnomalari. Ishlab chiqarish hisobotlari me’yor-qabul kartalari, hom-ashyoni qabul qilish dalolatnomalari, tayyor va oraliq mahsulot va qaytariladigan ishlab chiqarish chiqindilarini topshirish dalolatnomalari hisobi. Yog’-moy korxonalarida inventarizasiya o’tkazish tattibi. Inventarizasiya qaydnomalari (ro’yxatlari).

7-mavzu. Baklarni tozalash dalolatnomasini rasmiylashtirish. Yog’larni gidratlashni hisobga olish. Yog’ va moylarni rafinasiyalashni hisobga olish

Baklarni tozalash dalolatnomasiga asosan hisobdan chiqarish. Ombordan fuzani ishlab chiqarishga qayta ishlashga topshirilishi qabul kartalari bilan rasmiylashtirish. Inventarizasiya bo’yicha komissiya 16-shakl.

Gidratlanmagan va gidratlangan yog‘lar, chiqindilar hisobini yuritish. Yog‘ni gidratatsiyalab ishlab chiqarish bo‘yicha hisobot. Tortilmalar kitobini yuritish. Namunaviy rafinatsiyalash jarayonida qayd va hisobot. Yog‘larni rafinasiyaga uzatish natural va yog‘ hisobidagi og’irligi bo‘yicha belgilangan me’yoriy karta (35-shakl) bilan rasmiylashtirish. Yog‘ zavodidagi rafinasiya sexi mahsulotlari yalpi va tovar maxsulotlar tarkibiga kirganda ham alohida ishlab chiqarish hisoboti.

8-mavzu. Yog‘larni qadoqlash bo‘yicha ishlab chiqarish hisoboti. Soapstok ishlab chiqarish va qayta ishlashni hisobga olish. Paxta salat yog‘i va palmitin ishlab chiqarishni hisobga olish.

Qadoqlashdagi yog‘ sarfi me’yorlash kartasi (35-shakl) bilan rasmiylashtirish. bakni tozalash haqida dalolatnomasi. KIRIM ORDERI. soapstok yoki boshqa yog‘li xomashyoni qabul qilishda kamomad to‘g‘risida dalolatnomasi. xomashyoni ishlab chiqarishga berish haqida limit-me’yor karta. Tovar baklarini (sig‘imlarini) inventarlash (tozalash) bo‘yicha dalolatnomasi.

Soapstokni omborga topshirish 36-shakl bo‘yicha dalolatnomasi bilan rasmiylashtirish. **Soapstokni saqlashning o‘rtacha muddatini aniqlash tartibi.** Yog‘ni ishlab chiqarishga uzatish tortilmalar kitobi asosida har kuni belgilangan me’yor kartasi. mahsulotni ombordan ishlab chiqarishga berishga yuk xati. Hisobotlar. Kvitsiya.

III. Amaliy mashg‘ulotlari bo‘yicha ko‘rsatma va tavsiyalar

Amaliy mashg‘ulotlar uchun quyidagi namunaviy mavzular tavsiya etiladi:

1. Avtomobilda va temir yo‘l orqali tashib keltirilgan texnik paxta chigitlarini qabul qilish xujjatarini rasmiylashtirish
2. Xomashyoni miqdori va sifati bo‘yicha qayd va hisoboti.Chigitni konditsion vaznini aniqlash.
3. Xom ashyo omborida tozalash ishlarini olib borish.
4. Shrotni xisobini olib borish.Shrot omborida inventarizatsiya qilish bo‘yicha qayd va hisobotlar.
5. Ishlab chiqarishda tugallanmagan mahsulotni oylik inventarizatsiyasi
6. O‘simlik moylarini ishlab chiqarish hisobotini tuzish
7. Baklarni tozalash dalolatnomasini rasmiylashtirish

Amaliy 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 echish orqali yanada boyitadilar. SHuningdek, darslik va o‘quv qo‘llanmalar asosida talabalar bilimlarini mustaxkamlashga erishish, tarqatma materiallardan faydalaniш, ilmiy maqolalar va tezislarni chop etish orqali talabalar bilimini oshirish, masalalar echish, mavzular bo‘yicha ko‘rgazmali quollar tayyorlash va boshqalar tavsiya etiladi.

Laboratoriya mashg‘ulotlar

Laboratoriya mashg‘ulotlari rejalahtirilmagan.

IV. Mustaqil ta’lim va mustaqil ishlar

Mustaqil ta’limning maqsadi - talabalar o‘qituvchi rahbarligida o‘quv jarayonida olgan bilim va ko‘nikmalarini darsliklar, o‘quv qo‘llanmalar, o‘quv-uslubiy majmualar, internet ma’lumotlari, o‘quv-vizual va multimedia materiallari yordamida mustahkamlaydilar.

Talaba mustaqil ishni tayyorlashda muayyan fanning xususiyatlarini hisobga olgan holda quyidagi shakllardan foydalanish tavsiya etiladi:

- darslik va o‘quv qo‘llanmalar bo‘yicha fan boblari va mavzularini o‘rganish;
- tarqatma materiallар bo‘yicha ma’ruzalar qismini o‘zlashtirish;
- maxsus adabiyotlar bo‘yicha fanlar bilimlari yoki mavzulari ustida ishlash;
- yangi texnikalarni, apparaturalarni, jarayonlar va texnologiyalarni o‘rganish;
- talabaning o‘quv-ilmiy-tadqiqot ishlarini bajarish bilan bog‘liq bo‘lgan fanlar bo‘limlari va mavzularni chuqur o‘rganish;
- faol va muammoli o‘qitish uslubidan foydalaniladigan o‘quv mashg‘ulotlari;
- masofaviy (distansion) ta’lim;
- referatlar yozishni standart talablarga mos ravishda va hisoblash texnikasidan foydalanib mustaqil bajarishni o‘z ichiga oladi.
- ilmiy maqola, anjumanga ma’ruza tayyorlash va h.k..

Tavsiya etilayotgan mustaqil ishlarning mavzulari:

- Oziq-ovqat mahsulotlarini sertifikatlashda qabul qilingan xalqaro standartlar.
- Qayd va nazoratning nazariy asoslari.
- Qayd va hisobotning ishlab chiqarishdagi ahamiyati.
- Yog’ va moylarni rafinasiyasi bo‘yicha ishlab chiqarish hisoboti.
- Xom ashyoni miqdori va sifati bo‘yicha qayd va hisoboti.
- Chigit shulxasi (luzga) hisob-kitobi.
- Moyli mahsulotlar va ularning turlari.
- Margarin, mayonez vasovun mahsulotlarining standarti bo‘yicha ishlash.
- Rafinasiyalanmagan yog’, yog’ xom-ashyosi, soda mahsulotlari va boshqalar hisobini yuritish.

V. Ta’lim natijalari / Kasbiy kompetentsiyalari

“Fan boyicha talabalarning bilim, ko‘nikma va malakalariga quyidagi talablar qoyiladi:

- yog’-moy mahsulotlari turlarini o‘rganadi;
- ishlab chiqarishda mahsulotga qo‘yiladigan talab, nazoratni o‘rganadi;
- sertifikatlashtirish hujjatlari bilan tanishadi.

Fanning o‘quv rejadagi boshqa fanlar bilan o‘zaro bog‘liqligi va uslubiy jihatdan uzviyiligi, Fanning ishlab chiqarishdagi o‘rni

Qayd va hisobotlarni to‘g‘ri bajarilishi ishlab chiqarish jarayonini to‘g‘ri tashkil etishga yordam beradi. Ishlab chiqarish samaradorligini oshirib, mahsulotlarni chiqish unumini yaxshilaydi va xom ashyo va tayyor mahsulotlarni ishlab chiqarishda asoslanmagan yo‘qotishlarning oldini olishga yordam beradi.

Ushbu fan yog‘-moy sanoati korxonalarida xom ashyo va yordamchi materiallarni qabul qilish, saqlash, ishlab chiqarishga berish, qayta ishlash va hosil bo‘lgan tayyor, yarim tayyor hamda ikkilamchi mahsulotlarni, shuningdek chiqindilarni omborlarga joylash, iste’molchilarga jo‘natish kabi jarayonlarning qayd va hisobotlarini olib borilish haqidagi bilimlarni shakllantirish hamda olingan bilimlarni mustaqil qo’llay olish ko‘nikmalarini hosil qilishga yo‘naltirilgan.

“Yog‘larni qayta ishlashda qayd va hisobot” fanini o‘rganishdan maqsad, yog‘ va moylarni qayta ishlash korxonalarida xomashyo va yordamchi materiallarni qabul qilishdan tortib saqlash, ishlab chiqarishga berish, qayta ishlash va hosil bo‘lgan tayyor, yarim tayyor hamda chiqindi mahsulotlarni omborlarga joylab iste’molchilarga jo‘natishgacha bo‘lgan jarayonlarning qayd va hisobotlarini to‘g‘ri olib borishni o‘rgatadi. Qayd va hisobotlarni to‘g‘ri bajarilishi yog‘-moy korxonalari bo‘yicha nazoratlarni to‘g‘ri olib borilishiga yordam beradi. Ishlab chiqarish samaradorligini oshirib, mahsulotlarni chiqish unumini yaxshilaydi va xomashyo va tayyor mahsulotlarni ishlab chiqarishda yo‘qolishini oldini oladi. Mahsulotlar sifatini yaxshilaydi.

VI. Ta’lim texnologiyalari va uslublari

Talabalarning «Yog‘larni qayta ishlashda qayd va hisobot» fanini o‘qitishda amaldagi texnik vositalar (plakatlar, texnologik sxemalar, kompyuter disklarida yozilgan dasturlar, slaydlar, dia- va kinofilmlar) bilan birgalikda yangi informatsion texnologiyalar vositalari (virtual stendlar, modulli tizimlar) qo‘llaniladi.

Bulardan tashqari ushbu yo‘nalish bo‘yicha barcha davriy nashrlar va yangi nashrdan chiqqan adabiyotlar qo‘llaniladi.

Talabalarning fanni o‘zlashtirishini baholash tizimi asosida amalga oshiriladi. bu fandan 2-3 marta joriy baholash, (JB), bir marta oraliq baholash (OB) va yakuniy baholash nazoratlari o‘tkaziladi. Joriy va og‘izaki baholashda og‘zaki, yozma, test, referat yozish usullari qo‘llaniladi. Yakuniy baholash tayanch atamalarga asoslangan yozma ish tarzida amalga oshiriladi.

Yog‘larni qayta ishlashda qayd va hisobot fanini o‘qitishda talabalarning bilimini reyting nazorati tizimini qo‘llab aniqlashga asoslangan zamонави pedagogik texnologiyalar qo‘llaniladi. Bundan tashqari fanni o‘zlashtirishni mustahkamlash, talabaning ijodiy fikrlashini ta’minlash maqsadida, amaliy va laboratoriya mashg‘ulotlarida olingan turli namunalar bo‘yicha natijalar tahlili amalga oshiriladi va o‘qituvchi bilan muhokama qilinadi.

1 Fani o‘qitishda oldindan tarqatma material, uslubiy ko‘rsatmalar talabalarga tarqatiladi, plakat stendlardan, EHM dan foydalananiladi.

2. Talabalarga amaliy mashg‘ulotlarda videokassetalar va DVD-disklarga tushurilgan laboratoriya boyicha olingan videomaterial hamda texnologik jarayonlar namoish etiladi.

3. Yangi texnologiyalar, nazorat turlari va standartlar bilan tanishish uchun internet tizimlaridan foydalilanildi: www.inser.ru.

4. Saytlar: <http://www.koloss.ru/pub/CatView.asp?Catid=10722/>
<http://www.bankreferatov.ru/db/M/BF6A3FEF55072EA6C3256F> 71003DC544/
http://mshp.minsk.by/education/ychebno-metodicheskiy_center/umd/prog/1-74_2006_2002/index/htm/, <http://tashkent.marketcenter.ru/contant/dok-0-203/html/>

Shaxsga yo‘naltirilgan ta’lim. Bu ta’lim o‘z mohiyatiga ko‘ra ta’lim jarayonining barcha ishtirokchilarini to‘laqonli rivojlanishlarini ko‘zda tutadi. Bu esa ta’limni loyihalashtirilayotganda, albatta, ma’lum bir ta’lim oluvchining shaxsini emas, avvalo, kelgusidagi mutaxassislik faoliyati bilan bog‘liq o‘qish maqsadlaridan kelib chiqqan holda yondoshilishni nazarda tutadi.

Tizimli yondoshuv. Ta’lim texnologiyasi tizimning barcha belgilarini o‘zida mujassam etmog‘i lozim: jarayonning mantiqiyligi, uning barcha bo‘g‘inlarini o‘zaro bog‘langanligi, yaxlitligi.

Faoliyatga yo‘naltirilgan yondoshuv. Shaxsning jarayonli sifatlarini shakllantirishga, ta’lim oluvchining faoliyatni aktivlashtirish va intensivlashtirish, o‘quv jarayonida uning barcha qobiliyati va imkoniyatlari, tashabbuskorligini ochishga yo‘naltirilgan ta’limni ifodalaydi.

Dialogik yondashuv. Bu yondoshuv o‘quv munosabatlarini yaratish zaruriyatini bildiradi. Uning natijasida shaxsning o‘z-o‘zini faollashtirishi va o‘z-o‘zini ko‘rsata olishi kabi ijodiy faoliyati kuchayadi.

Hamkorlikdagi ta’limni tashkil etish. Demokratik, tenglik, ta’lim beruvchi va ta’lim oluvchi faoliyat mazmunini shakllantirishda va erishilgan natjalarni baholashda birgalikda ishlashni joriy etishga e’tiborni qaratish zarurligini bildiradi.

Muammoli ta’lim. Ta’lim mazmunini muammoli tarzda taqdim qilish orqali ta’lim oluvchi faoliyatini aktivlashtirish usullaridan biri. Bunda ilmiy bilimni obektiv qarama-qarshiligi va uni hal etish usullarini, dialektik mushohadani shakllantirish va rivojlantirishni, amaliy faoliyatga ularni ijodiy tarzda qo‘llashni mustaqil ijodiy faoliyati ta’minlanadi.

Axborotni taqdim qilishning zamonaviy vositalari va usullarini qo‘llash - yangi kompyuter va axborot texnologiyalarini o‘quv jarayoniga qo‘llash.

O‘qitishning usullari va texnikasi. Ma’ruza (kirish, mavzuga oid, vizuallash), muammoli ta’lim, keys-stadi, pinbord, paradoks va loyihalash usullari, amaliy ishlar.

O‘qitishni tashkil etish shakllari: dialog, polilog, muloqot hamkorlik va o‘zaro o‘rganishga asoslangan frontal, kollektiv va guruh.

O‘qitish vositalari: o‘qitishning an’anaviy shakllari (darslik, ma’ruza matni) bilan bir qatorda – kompyuter va axborot texnologiyalari.

Kommunikatsiya usullari: tinglovchilar bilan operativ teskari aloqaga asoslangan bevosita o‘zaro munosabatlar.

Teskari aloqa usullari va vositalari: kuzatish, blits-so‘rov, oraliq va joriy, yakunlovchi nazorat natijalarini tahlili asosida o‘qitish diagnostikasi.

Boshqarish usullari va vositalari: o‘quv mashg‘uloti bosqichlarini belgilab beruvchi texnologik karta ko‘rinishidagi o‘quv mashg‘ulotlarini rejalashtirish, qo‘yilgan maqsadga erishishda o‘qituvchi va tinglovchining birgalikdagi harakati, nafaqat auditoriya mashg‘ulotlari, balki auditoriyadan tashqari mustaqil ishlarning nazorati.

Monitoring va baholash: o‘quv mashg‘ulotida ham, butun kurs davomida ham o‘qitishning natijalarini rejali tarzda kuzatib borish. Kurs oxirida test topshiriqlari yoki yozma ish variantlari yordamida tinglovchilarning bilimlari baholanadi.

VII. Kreditlarni olish uchun talablar

Fanga oid nazariy materiallar ma’ruza mashg‘ulotlarini ma’ruzalarda ishtirok etish va kredit-modul platformasi orqali ma’ruzalarni mustahkamlash hamda belgilangan test savollariga javob berish orqali amalga oshiriladi.

Laboratoriya mashg‘ulotlari bo‘yicha amaliy ko‘nikmalar hosil qilish va o‘zlashtirish mashg‘ulotlarga to‘liq ishtirok etish va modul platformasi orqali topshiriqlarni bajarish natijasida nazorat qilinadi.

Mustaqil ta’lim mavzulari modul platformasi orqali berilgan mavzular bo‘yicha topshiriqlarni bajarish (test, referat va boshqa usullarda) bajariladi.

Fan bo‘yicha talabalalar test usulida oraliq nazorat va og‘zaki (yoki test) usulida yakuniy nazorat topshiradilar.

Talabalar bilimi O‘zbekiston Respublikasi OO‘MTVning 2018 yil 9 avgustdaggi 9-2018-sod buyrug‘i bilan tasdiqlangan “Oliy ta’lim muassasalarida talabalar bilimini nazorat qilish va baholash tizimi to‘g‘risidagi Nizom” asosida baholanadi.

Talabalarning bilimi quyidagi mezonlar asosida:

talaba mustaqil xulosa va qaror qabul qiladi, ijodiy fikrlay oladi, mustaqil mushohada yuritadi, olgan bilimini amalda qo‘llay oladi, fanning (mavzuning) mohiyatini tushunadi, biladi, ifodalay oladi, aytib beradi hamda fan (mavzu) bo‘yicha tasavvurga ega deb topilganda — 5 (a’lo) baho;

talaba mustaqil mushohada yuritadi, olgan bilimini amalda qo‘llay oladi, fanning (mavzuning) mohiyatni tushunadi, biladi, ifodalay oladi, aytib beradi hamda fan (mavzu) bo‘yicha tasavvurga ega deb topilganda — 4 (yaxshi) baho;

talaba olgan bilimini amalda qo‘llay oladi, fanning (mavzuning) mohiyatni tushunadi, biladi, ifodalay oladi, aytib beradi hamda fan (mavzu) bo‘yicha tasavvurga ega deb topilganda — 3 (qoniqarli) baho;

talaba fan dasturini o‘zlashtirmagan, fanning (mavzuning) mohiyatini tushunmaydi hamda fan (mavzu) bo‘yicha tasavvurga ega emas deb topilganda — 2 (qoniqarsiz) baho bilan baholanadi.

YAkuniy nazorat turini o‘tkazish va mazkur nazorat turi bo‘yicha talabaning bilimini baholash o‘quv mashg‘ulotlarini olib bormagan professor-o‘qituvchi tomonidan amalga oshiriladi.

Fan dasturida berilgan baholash mezonlari asosida fanni o‘zlashtirgan talabalarga tegishli ta’lim yo‘nalishi (magistratura mutaxassisligi) o‘quv rejasida ushbu fanga ko‘rsatilgan kredit beriladi.

Asosiy va qo'shimcha o'quv adabiyotlar hamda axborot manbalari

ASOSIY ADABIYOTLAR:

1. O'zbekiston Respublikasi Vazirlar Mahkamasining 28-aprel 2011 yildagi 122-sonli qarori "Sertifikatlashtirish tartibotlarini va sifat menejmenti tizimlarini joriy etishni takomillashtirishga doir qo'shimcha chora-tadbirlar".
2. P.R.Ismatullayev, A.M.Maqsudov. Metrologiya, standartlashtirish va sertifikatlashtirish. –Toshkent, 2001.
3. Tayyor mahsulotlarni hisob kitobini yuritish bo'yicha yo'riqnomalar. Qo'llanma-T.:2004.

QO'SHIMCHA ADABIYOTLAR:

1. O'zbekiston Respublikasi Vazirlar Mahkamasining 5-avgust 2004 yildagi 373-sonli qarori "O'zbekiston Davlat standartlashtirish, metrologiya va sertifikatlashtirish agentligi tuzilmasini takomillashtirish va uning faoliyatini tashkil etish".
2. O'zbekiston Respublikasi Vazirlar Mahkamasining 19-iyun 2009 yildagi 173-sonli qarori "Respublika korxonalarida xalqaro standartlarga muvofiq bo'lgan sifatni boshqarish tizimlarini joriy etishni kengaytirishga doir qo'shimcha chora-tadbirlar".
3. Б.Г.Артемьев. Метрология и метрологические обеспечение.. –М.: 2010.

Elektron resurslar:

1. www.ziyonet.uz
2. <https://xn--c1adabcoxniqrkc.xn--p1ai/posts/sert-maslo>
3. <https://delotest.ru/sertifikaciya-maslojhirovoy-produkcii/>

Fan dasturi Qarshi muhandislik-iqtisodiyot instituti tomonidan ishlab chiqilgan va tasdiqlangan .

Fan dasturi Qarshi muhandislik-iqtisodiyot institutining “Oziq-ovqat mahsulotlari texnologiyasi” kafedrasining 20__ yil ____ ____ dagi __ son yig‘ilishida va “Sanoat texnologiyasi” fakulteti Uslubiy komissiyasining 20__ yil ____ ____ dagi __ son yig‘ilishida hamda institut Uslubiy Kengashining 20__ yil ____ ____ dagi __ son yig‘ilishida muhokama qilinib tasdiqlangan.

Institut Kengashining 20__ yil ____ ____ dagi __ son yig‘ilishi qarori bilan o‘quv jarayonida foydalanishga tavsiya etilgan.

Fan/modul uchun mas’ullar: Axmedov A.N. –“Oziq-ovqat mahsulotlari texnologiyasi” kafedrasi professori, texnika fanlari doktori

Taqrizchilar:

- | | |
|--------------|---|
| F.U.Suvanova | – QarMII –“Oziq-ovqat mahsulotlari texnologiyasi” kafedrasi mudiri, t.f.n., prof. |
| J.B.Jabborov | — “ASIAN GOLDEN” AJ bosh texnolog |

