

Fan platformasi		
Fanning to'liq nomi: Mahsulot ishlab chiqarish va sifat		
Fan kodi: MICH2404	Fanga ajratilgan kreditlar (ECTS): 4	davomiyligi: 1 semestr
Kafedra: Sifat menejmenti va mahsulotlar xavfsizligi		
Fan qaysi yo'nalish talabalari uchun: 60711300 — Metrologiya, standartlashtirish va mahsulot sifati menejmenti (kimyo va oziq – ovqat)		
Fan ma'ruza o'qituvchisi: Rajabov Alisher Nusratillo o'g'li		
Fanga ajratilgan umumiy soatlar: 120	Email: rajabov2310@gmail.com., mubinahonshokirjon@gmail.com	
Fan amaliy mashg'uloti o'qituvchisi(lari): Akbarova Nodira Akmalovna		
Prekvizitlar: oliy matematika-1,2, fizika-1,2, ixtisoslikka kirish.	Tanlov turi: Majburiy fan	
Fanning qisqacha bayoni: iste'mol tovarlari haqida tushunchani ularni ishlab chiqarish nazariyasi, nooziq -ovqat tovarlarining turlari, assortimenti, noziq-ovqat tovarlari iste'mol hossalari o'ziga xos sifatli ishlab chiqarish, noziq-ovqat tovarlari har bir guruhini saqlash va tashishning o'ziga xos xususiyatlari, nooziq-ovqat tovarlarining xar bir guruhining sifatiga qo'yiladigan talablarni o'rgatadi.		

Fanning maqsadi: Talabalarda iste'mol tovarlari haqida tushunchani ularni ishlab chiqarish nazariyasi, nooziq -ovqat tovarlarining turlari, assortimenti, noziq-ovqat tovarlari iste'mol hossalari o'ziga xos sifatli ishlab chiqarish, noziq-ovqat tovarlari har bir guruhini saqlash va tashishning o'ziga xos xususiyatlari, nooziq-ovqat tovarlarining xar bir guruhining sifatiga qo'yiladigan talablarni o'rganish bo'yicha yo'nalish profilga mos bilim va ko'nikmalarni shakllantirishdan iborat.

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

➤ kimyo va oziq-ovqat sanoati mahsulotlarini ishlab chiqarish texnologiyasi asoslari, kimyo va oziq-ovqat sanoati mahsulotlari sifati va xavfsizligini ta'minlashni, kimyo va oziq-ovqat sanoati mahsulotlari sifatini boshqarish **haqida tasavvurga ega bo'lish;**

➤ kimyo va oziq-ovqat sanoati mahsulotlarini ishlab chiqarish texnologiyasi asoslari fizik kimyoviy tarkibini aniqlash usullaridan foydalanishni kimyo va oziq-ovqat sanoati mahsulotlari sifati va xavfsizlik ko'rsatkichlarini aniqlash usullarini qo'llay olishda qurilmalarni **bilishi va ulardan foydalana olishi;**

➤ kimyo va oziq-ovqat sanoati mahsulotlarini ishlab chiqarishda sifatni boshqarish, kimyo va oziq-ovqat sanoati mahsulotlarini ishlab chiqarish texnologiyasi asoslari sifat ko'rsatkichlari bor me'yoriy hujjatlarini o'rganish va standartlar bilan ta'minlash **ko'nikmalariga ega bo'lishi kerak.**

Ma'ruza mashg'ulotlari

Ma'ruza mashg'ulotlari katta sig'imli, multimedia qurilmalari bilan jihozlangan o'quv auditoriyalarida olib boriladi.

Amaliy mashg'ulotlar

Amaliy mashg'ulotlar multimedia qurilmalari bilan jihozlangan auditoriyada har bir akademik guruhga alohida o'tiladi. Mashg'ulotlar faol va interfaol usullar yordamida o'tiladi, Ko'rgazmali materiallar va axborotlar multimedia qurilmalari yordamida uzatiladi.

Laboratoriya mashg'ulotlari

Laboratoriya mashg'ulotlari talabalarning nazariy va amaliy mashg'ulotlarda olgan bilimlarini (asosiy kimyoviy qonuniyatlarni) tajribada tekshirib amaliy ko'nikmalar va malaka hosil qilishga qaratilgan. Laboratoriya mashg'ulotlari kafedraga biriktirilgan maxsus jihozlangan xonalarda olib boriladi.

Mustaqil ta'lim

Mustaqil o'zlashtiriladigan mavzular bo'yicha talabalar tomonidan quyidagi vazifalardan biri tayyorlanadi: o'qituvchi tomonidan berilgan muammoni "Keys-stadi" texnologiyasi asosida echimini topish, taqdimot tayyorlash, berilgan mavzu bo'yicha testlar tuzish, referat tayyorlash.

№	Fan mavzulari	Ma'ruza soatlar hajmi	Amaliy mashg'ulot soatlar hajmi	Laboratoriya soatlar hajmi	Mustaqil ta'lim soatlari
1	Kimyo va oziq-ovqat mahsulotlarining sifatini ta'minlash va sifat	2			7
1.1	Kimyoviy texnologiyaning sanoatdagi roli		2		
2	Kimyo sanoatida suv va uni tozalash	2			7
2.1	Kimyo sanoatida suv va uning sifati		2		
3	Ishqoriy birikmalarning ishlab chiqarish va sifat	2			7
3.1	Soda ishlab chiqarish texnologiyasi va sifati		2		
4	Yoqilg'ini qayta ishlash va uning sifati	2			7
4.1	Neft mahsulotlarini qayta ishlash		2		
4.2	Yoqilg'i mahsulotlarining sifatini aniqlash			4	
5	Yog'och massasini ishlab chiqarish	2			7
6	Qog'oz ishlab chiqarishning texnologiyasi va sifati	2	2		7
6.1	Qog'ozning gidrofobligini aniqlash			2	
7	Plastmassalardan buyumlar ishlab chiqarish texnologiyasi va sifati	2	2		6
8	To'qimachilik mahsulotlarining sifatini aniqlash	2			6
8.1	To'qimachilik mahsulotlarining sifatini aniqlash			2	
9	Rezina mahsulotlari va ularning sifati	2			6
10	Lak-bo'yoq materiallari haqida umumiy ma'lumot va sifat	2			6
10.1	Texnik moylarni sifatini aniqlash			2	
11	O'g'itlarni ishlab chiqarish va sifati	2			6
11.1	Texnik spirtning konsentratsiyasini va tarkibini aniqlash			2	
Jami		24	12	12	72

Asosiy adabiyotlar:

1. Кимёвий технологиянинг назарий асослари. -Т.: ткти, 2012. -136 bet.
2. R.A.A.Qurbanov. Metrologiya, Standartlashtirish va Sertifikatlashtirish. Toshkent. Yangiyo'l poligraph service. 2007 yil.
3. M.M. Toshpo'latov, Q.A. Sharipov. Mahsulot sifatini boshqarish. O'quv qo'llanma. -T.: TTPU -2011.-204 bet.

Qo'shimcha adabiyotlar:

4. Normaxmatov R. Tovarshunoslik asoslari, standartlashtirish va sertifikatlashtirish. O'quv qo'llanma. -T: Mehnat, 2004. - 242 b.
5. Samadov A.N., Safarov B.J. Tovarshunoslik. O'quv qo'llanma.-T.: TDIU, 2003. - 200 b.
6. «Metrologiya haqida qonun». O'zbekiston Respublikasi Qonuni.

Internet saytlari

7. www.standart.uz (Uzstandart agentligi)
8. www.lex.uz – O'zbekiston Respublikasi Qonun hujjatlari ma'lumotlari milliy bazasi
9. www.ziynet.uz
10. www.texhology.ru
11. www.google.ru
12. http://www.Orbita.uz

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.	Payshanba	14.00 – 16.00	206
2.	Shanba	10.00 – 12.00	Lab-2