

## Fan platformasi

**Fanning to'liq nomi:** Muvofiqlikni baxolash asoslari

<b>Fan kodi:</b> MBA3606	<b>Fanga ajratilgan kreditlar (ECTS):</b> 6	davomiyligi: 1 semestr
Kafedra: Sifat menejmenti va mahsulotlar xavfsizligi		
Fan qaysi yo'naliш talabalari uchun: 60711300 —Metrologiya, standartlashtish va mahsulot sifati menejmenti (kimyo va oziq – ovqat)		
Fan ma'ruza o'qituvchisi: Samatov Azizjon Abdulaxatovich		
<b>Fanga ajratilgan umumiy soatlar:</b> 180	Email: aziz_samatov @gmail.com	
Fan seminar mashg'ulotlari o'qituvchisi(lari): Samatov Azizjon Abdulaxatovich		
<b>Prerekvizitlar:</b> Texnik hujjalarni tayyorlash, Mahsulot ishlab chiqarish va sifat, Metrologiya 1-2, standartlashtirish asoslari	<b>Tanlov turi:</b> majburiy fan	
<b>Fanning qisqacha bayoni:</b> tovarlarni klassifikatsiyalash, tovar turlari, assortimentlari, artikullari, tovarlarni sifat ko'rsatkichlarini aniqlash, tartibga solish, sanoatda, tashqi iqtisodiy faoliyatda tovarlarni o'rganish va klassifikatsiyalash bo'yicha ishlarni tashkil qila olishni o'rgatadi.		

**Fanning maqsadi:** talabalarda iste'mol tovarlari haqida tushunchani, oziq-ovqat va nooziq-ovqat tovarlarining turlari, oziq-ovqat tovarlarining guruxlanishi, assortimenti, oziq-ovqat tovarlari iste'mol xossalarning o'ziga xos xususiyatlari, oziq-ovqat tovarlari xar bir guruxini saqlash va tashishning o'ziga xos xususiyatlari, nooziq-ovqat tovarlarining guruxlanishi, assortimenti, nooziq-ovqat tovarlarining xar bir guruxining sifatiga qo'yiladigan talablarni o'rganish bo'yicha yunalish profiliga mos bilim, ko'nikma va malaka shakllantirishdan iborat.

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

➤ tovarlarni o'rash va saqlash jarayonlarida sertifikatlashni o'rni va ahamiyati, tashish usullari; kimyo va oziq-ovqat sanoati hom-ashyolar turlari; oziq-ovqat va kimyoviy hom-ashyolar asosida tayyorlanadigan va nooziq-ovqat tovarlarini klassifikatsiyasi; oziq-ovqat tovarlarni tayyorlash uchun ishlatiladigan asosiy va qo'shimcha hom-ashyolarni kelib chiqishi ularning sifat ko'rsatkichlariga qo'yiladigan talablari; qayta ishlangan va takror qayta ishlangan tovarlar va ularni sifat ko'rsatkichlariga qo'yiladigan talablar tez buziladigan va uzoq muddatga saqlanadigan tovarlar **haqida tasavvurga ega bo`lish;**

➤ oziq-ovqat sanoatidagi yarim mahsulot holidagi hom-ashyolar va ulardan foydalanish yo'llarni; hom-ashyoning zahiralari va xarakteristikasini; hom-ashyoni sinflanishi va boyitish usullarini **bilishi va ulardan foydalana olishi;**

➤ oziq-ovqat mahsulotlaridan kompleks foydalanish; hom-ashyoni fizik-kimyoviy tarkibi, ularni o'rganish, sinovlarni o'tkazish va sinov bayonnomalarini rasmiylashtirish **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.

### Mustaqil ta'lif

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.

No	Fan mavzulari	Ma'ruz a soatlar hajmi	Amaliy mashg' ul ot soatlar	Mustaq il ta'lim soatlari
1	Muvofiqlikni baxolash. Mahsulot va xizmatlarni sertifikatlashtirish xaqida tushuncha	2	4	9
2	Muvofiqlikni baxolashda sertifikatlashtirishni o'rni va ahamiyati.	2	4	9
3	Muvofiqlik sertifikatini rasmiylashtirish tartibi	2	4	9
4	O'zbekiston Respublikasida sertifikatlashtirish milliy tizimi	2	4	9
5	O'zbekiston Respublikasining "Mahsulot va xizmatlarni sertifikatlashtirish to'g'risida"gi qonuni	2	4	9
6	Sertifikatlashtirishning umumiy qoidalari, sertifikat berish tartibi	2	4	9
7	Sertifikatlashtirish sxemalari va omillari	2	4	9
8	Namuna olish tartibi	2	4	9
9	Inspeksion nazoratni o'tkazish tartibi	2	4	9
1	Sertifikatlashtirish turlari	2	4	9
1	Sertifikatlashtirish tashkilotlari	2	4	9
1	Chet eldag'i sertifikatlashtirish amaliyoti	2	4	9
<b>Jam</b>		<b>24</b>	<b>48</b>	<b>108</b>

### Asosiy adabiyotlar

1. T.S.Xudoyberdiev, K.Qosimov, O'R.Igamberdiev, Metrologiya standartlashtirish va o'zaro almashinuvchanlik Toshkent. Tafakkur -Bo'stoni 2011y
2. A.A.Абвалиев, В.Б.Латипов, А.С.Умаров, М.Н.Алимов, О.Ш.Хакимов, В.И.Хван. Стандартизация, метрология, сертификация, качество. Ташкент, НИИСМС, 2007 йил. 276 бет
3. A.A.Qurbanov. Metrologiya, Standartlashtirish va Sertifikatlashtirish. Toshkent. Yangiyo'l poligraph service. 2007 yil

### Qo'shimcha adabiyotlar

4. Абдуллаев А.А., Алимов М.Н., Бойко С.Р., Мирагзамов М.М., Собиров М.З. "Основы стандартизации, сертификации и управления качеством", учебное пособие, Тошкент, из-во "Фан ва технология" 2005г.
5. Ismatullayev P.R., Abdullayev A.X., Turg'unboyev A. O'Ichashlarning fan va turmushdagi tutgan o'rni. O'quv qo'llanma. «Fan va texnologiya», 2000.
6. «Metrologiya standartlashtirish va sertifikatlashtirish to'g'risida»gi qonun. O'zbekiston Respublikasi Qonuni. 28 dekabr, 1993 yil. (2020)

### Axborot manbalari

7. www.gov.uz – O'zbekiston Respublikasi xukumat portali
8. www.lex.uz – O'zbekiston Respublikasi qonun hujjatlar milliy bazasi
9. www.mineconomy.uz (O'zbekiston Respublikasi Iqtisodiyot vazirligi)
10. www.mf.uz (O'zbekiston Respublikasi Moliya vazirli gi)
11. www.stat.uz (O'zbekiston Respublikasi Davlat statistika qo'mitasi)
12. www.ima.uz (O'zbekiston Respublikasi Intellektual mulk agentligi)
13. www.academy.uz (Fanlar akademiyasi)
14. www.standart.uz (O'zstandart agentligi)
15. www.smsiti.uz (Standartlar instituti)
16. www.uza.uz (O'zbekiston milliy axborot agentligi rasmiy sayti)

Kontakt soatlari\*: mustaqil ta'lim topshiriqlarini bajarish, ularni taqdim etish, zarur ma'lumotlar va turli materiallar bo'yicha savollarga quyidagi grafik asosida o'qituvchiga murijaat qilishingiz mumkin:

No	Kun	Vaqt	Xona
1.	Dushanba	11.00-13.00	302
2.	Payshanba	14.30 – 16.00	206

