

Fan platformasi		
<b>Fanning to'liq nomi:</b> Oziq-ovqat mahsulotlari xavfsizligini xalqaro standartlar asosida ta'minlash		
<b>Fan kodi:</b> OOXX4704	<b>Fanga ajratilgan kreditlar (ECTS):</b> 4	<b>davomiyligi:</b> 1 semestr
<b>Kafedra:</b> Sifat menejmenti va mahsulotlar xavfsizligi		
<b>Fan qaysi yo'nalish talabalari uchun:</b> 60711300 — Metrologiya, standartlashtirish va mahsulot sifati menejmenti (kimyo va oziq – ovqat)		
<b>Fan ma'ruza o'qituvchisi:</b> Ismoilov Bobir Xoliqberdiyevich		
<b>Fanga ajratilgan umumiy soatlar:</b> 120	<b>Email:</b> b.ismoilov2022@gmail.com	
<b>Fan amaliy va laboratoriya mashg'ulotlari o'qituvchisi(lari):</b> Ismoilov Bobir Xoliqberdiyevich		
<b>Prerekvizitlar:</b> Standartlashtirish asoslari, sifat menejmenti tizimi, muvofiqlikni baholash asoslari.	<b>Tanlov turi:</b> tanlov fan	
<b>Fanning qisqacha bayoni:</b> oziq-ovqat mahsulotlari sifati va havfsizligini ta'minlashda xalqaro standartlarni qo'llash, xavf-xatarlarni aniqlash va tahlil qilish hamda kritik nazorat nuqtani aniqlash. Xalqaro normativ-texnik qoidalar va me'yoriy hujjatlarni qabul qilish va qo'llash bo'yicha ishlarni tashkil qila olishni o'rgatadi.		

**Fanning maqsadi:** Oziq-ovqat xavfsizligi haqida asosiy tushunchalar olish, Qishloq xo'jaligi va oziq-ovqat tarmoqlari uchun xalqaro menejment tizimlari tugrisidagi bilimga ega bo'lish. Oziq-ovqat mahsulotlari havfsizligi menejmenti tizimini ishlab chiqish, joriy qilish va sertifikatlashtirish bo'yicha nazariy va amaliy ko'nikma, bilim va malakani shakllantirishdan iborat.

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

➤ Kvalimetriya va sifatni boshqarish asoslari, sifat boshqarish va nazorat qilish bo'yicha tashkiliy chora-tadbirlar, sifat kursatkichlarini aniqlash, sifatni boshqarishning paydo bo'lishi va rivojlantirishning nazariy asoslari **haqida tasavvurga ega bo'lish;**

➤ Statistika usul va matematik-statistik usullarni qo'llashni; tanlangan boshqarishning nazariyasi va statistik gipotezalarni ilmiy asoslashni; sifat menejmenti tizimini baholashning nazariy asoslarini; mahsulotlarni sifat tizimi bo'yicha mavjud nazariy va amaliy tadqiqotlar texnologik jarayonlarning kamchiligini tahlil qilish va ilmiy tekshiruv utkazishni; ishlab chikarish jarayonlarini statistik tekshirishni; texnologik jarayonlarni sifati va barqarorligini statistik tadqiqoti va tahlil etishni **bilishi va ulardan foydalana olishi;**

➤ Mahsulotlarning sifati va sifat kursatkichlarini baholash; sifatni boshqarish, boshqaruvning kompleks tizimini tashkillashtirish; mahsulot sifat ko'rsatkichlarining optimal qiymatlarini aniqlash usullarini ilmiy tahlil qilish; sifatni baholash jarayonining tamoyil va usullarini nazariy tahlil qilish **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'lim**

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

№	Fan mavzulari	Ma'ruza soatlar hajmi	Amaliy mashg'ulot soatlar hajmi	Mustaqil ta'lim soatlari
1	Fanning maqsadi va vazifalari	2	2	10

2	ISO 9000 seriyali xalqaro standartlar asosidagi sifat menejmenti tizimlari	2	2	10
3	ISO 22000 seriyali xalqaro standartlar asosidagi xavfsizlik menejmenti tizimlari	4	4	10
4	HACCP tamoyillariga asoslangan mahsulotlar xavfsizligi va sifatini ta'minlash tizimi	4	4	10
5	Oziq-ovqat mahsulotlari havfsizligi menejmenti tizimini ishlab chiqish va joriy qilishda HACCP tamoyillarini	4	4	10
6	Qishloq xo'jaligi va oziq-ovqat tarmoqlari uchun xalqaro menejment tizimlari	4	4	10
7	Oziq-ovqat mahsulotlari havfsizligi menejmenti tizimini sertifikatlashtirish	4	2	12
<b>Jami</b>		24	24	72

#### **Asosiy adabiyotlar:**

1. Ismatullayev P.R. "Metrologiya asoslari". O'quv qo'llanma. Toshkent. 2012.
2. Ismatullayev P. R., To'rayev SH.A., Hamroqulov G'.X. Sifat menejmenti tizimi va uni sertifikatlash O'quv qo'llanma. -T. Toshkent. 2014.
3. Choriyev A.J Oziq-ovqat mahsulotlari menejmenti xavfsizligi fanidan elektron o'quv-uslubiy majmua matni // Metodik qo'llanma, T.: TKTI, 2013. – 328 b.

#### **Qo'shimcha adabiyotlar:**

4. Abduvaliyev A.A., Latipov V.B., va boshq. "Standartlashtirish, metrologiya, sertifikatlashtirish va sifat". Kitob. Toshkent. 2008.-300b.
5. ISO 22000 Oziq-ovqat mahsulotlari havfsizligi menejmenti tizimi.
6. ISO 9001 sifat menejmenti tizimi.

#### **Internet saytlari**

7. www.gov.uz – O'zbekiston Respublikasi xukumat portali
8. www.lex.uz. – O'zbekiston Respublikasi qonun xujjatlar milliy bazasi
9. www.standart.uz (Uzstandart agentligi)
10. www.smsiti.uz (Standartlar instituti)
11. www.ziyonet.uz
12. www.texhology.ru
13. www.google.ru

**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:

<b>№</b>	<b>Kun</b>	<b>Vaqt</b>	<b>Xona</b>
1.	Seshanba	14.00 – 16.00	Lab-2
2.	Juma	14.00 – 16.00	Lab-2