

Fan platformasi		
Fanning to'liq nomi: Oziq-ovqat mahsulotlari xavfsizlik menejment tizimlari		
Fan kodi: OOXM4704	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: Ismoilov Bobir Xoliqberdiyevich		
Fanga ajratilgan umumiy soatlar: 120	Email: b.ismoilov2022@gmail.com	
Fan amaliy va laboratoriya mashg'ulotlari o'qituvchisi(lari): Ismoilov Bobir Xoliqberdiyevich		
Prerekvizitlar: Standartlashtirish asoslari, sifat menejmenti tizimi, muvofiqlikni baholash asoslari.	Tanlov turi: tanlov fan	
Fanning qisqacha bayoni: oziq-ovqat mahsulotlari xavfsizligini ta'minlashda xalqaro menejment tizimlarini joriy qilishning o'rni va ahamiyati, mahalliy standartlarni xalqaro standartlarga uyg'unlashtirish va ular asosida sertifikatlashtirish tizimini shakllantirish bo'yicha ishlarni tashkil qila olishni o'rgatadi.		

Fanning maqsadi: Oziq-ovqat xavfsizligi haqida asosiy tushunchalar olish, qishloq xo'jaligi va oziq-ovqat tarmoqlarida dunyoda keng qo'llanilayotgan xalqaro menejment tizimlari, yevropa qonunchiligi normalari, oziq-ovqat mahsulotlari xavfsizligi menejmenti tizimini 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:

➤ oziq-ovqat mahsulotlarini sifati va xavfsizligini ta'minlashning me'yoriy va qonuniy asoslari, oziq-ovqat mahsulotlari xavfsizlik menejment tizimlari bo'yicha tashkiliy chora-tadbirlar, xavfsizlik va sifat kursatkichlarini aniqlash va tahlil qilish, xavfsizlik va sifatni boshqarishning nazariy asoslari **haqida tasavvurga ega bo'lish;**

➤ oziq-ovqat mahsulotlari sifati va xavfsizligini ta'minlashda xalqaro standartlarning o'rni va ahamiyatini; xavfsizlik va sifat menejmenti tizimlarini qo'llash va baholashning nazariy asoslarini; HACCP tamoyillariga asoslangan holda xavf-xatarlarni aniqlash va tahlil qilish; kiritik nazorat nuqtani aniqlashni **bilishi va ulardan foydalana olishi;**

➤ mahsulotlarning sifati va sifat kursatkichlarini baholash; Qishloq xo'jaligi va oziq-ovqat tarmoqlari uchun xalqaro menejment tizimlari; Risklar va kritik nazorat nuqtalarini tahlili asosida oziq – ovqat mahsulotlarini sifati va xavfsizligini boshqarish; oziq-ovqat mahsulotlari xavfsizligi menejmenti tizimini sertifikatlashtirish 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. Oziq-ovqat xavfsizligi tushunchasi.	2	2	9
2	Oziq-ovqat mahsulotlarini sifati va xavfsizligini ta'minlashning me'yoriy va qonuniy asoslari	2	2	9
2.1	Oziq-ovqat mahsulotlari sifati va xavfsizligini ta'minlashda xalqaro standartlarning o'rni va ahamiyati		2	
3	Oziq-ovqat mahsulotlarini ishlab chiqarishda sifat menejmenti tizimlari	4	2	9
3.1	ISO 9000 seriyali xalqaro standartlar asosidagi sifat menejmenti tizimlari		2	
4	ISO 22000 seriyali xalqaro standartlar asosidagi xavfsizlik menejmenti tizimlari	4	4	9
5	HACCP tamoyillariga asoslangan mahsulotlar xavfsizligi va sifati ta'minlash tizimi qo'llash	4	2	9
6	Risklar va kritik nazorat nuqtalarini tahlili asosida oziq – ovqat mahsulotlarini sifati va xavfsizligini boshqarish	4	2	9
7	Qishloq xo'jaligi va oziq-ovqat tarmoqlari uchun xalqaro menejment tizimlari	4	2	9
7.1	Global GAP standartini joriy etish va sertifikatlashtirish tartibi.		2	
8	Oziq-ovqat mahsulotlari havfsizligi menejmenti tizimini sertifikatlashtirish	2		9
8.1	“Hallal” standarti asosida oziq-ovqat mahsulotlari havfsizligini ta'minlash		2	
Jami		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.
7. Global GAP standarti

Internet saytlari

8. www.gov.uz – O'zbekiston Respublikasi xukumat portali
9. www.lex.uz. – O'zbekiston Respublikasi qonun xujjatlar milliy bazasi
10. www.standart.uz (Uzstandart agentligi)
11. www.smsiti.uz (Standartlar instituti)
12. www.ziyonet.uz
13. www.texhology.ru
14. 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:

№	Kun	Vaqt	Xona
1.	Chorshanba	14.00 – 16.00	Lab-2
2.	Shanba	14.00 – 16.00	Lab-2