

Fan platformasi		
<b>Fanning to'liq nomi:</b> Texnik jihatdan tartibga solish asoslari		
<b>Fan kodi:</b> TJTS4805/ TJTS4801	<b>Fanga ajratilgan kreditlar (ECTS):</b> 5/1	<b>davomiyligi:</b> 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: Samatov Azizjon Abdulaxatovich		
<b>Fanga ajratilgan umumiy soatlar:</b> 150 <b>Kurs ishiga ajratilgan umumiy soatlar:</b> 30	Email: aziz_samatov @gmail.com	
Fan seminar mashg'ulotlari o'qituvchisi(lari): Samatov Azizjon Abdulaxatovich		
<b>Prerekvizitlar:</b> Sifat asoslari 1-2, Standartlashtirish asoslari, Muvofiqlikni baholash asoslari, Sifat menejmenti tizimi, Kimyo va oziq-ovqat mahsulotlari sifat ekspertizasi		<b>Tanlov turi:</b> majburiy fan
Fanning qisqacha bayoni: 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:** • texnik reglamentlarni o'rni va ahamiyati jarayonlarida sertifikatlashni o'rni va ahamiyati, tashish usullari; kimyo va oziq-ovqat sanoati hom-ashyolari 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.

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

➤ texnik reglamentlarni o'rni va ahamiyati jarayonlarida sertifikatlashni o'rni va ahamiyati, tashish usullari; kimyo va oziq-ovqat sanoati hom-ashyolari 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;**

➤ maxsus texnik reglament texnik jihatdan tartibga solish sohasidagi, bir turdagi mahsulotlar va xizmatlar guruhi xavfsizligiga doir majburiy talablarni belgilovchi normativ xujjat; oziq-ovqat sanoatidagi yarim mahsulot holdagi hom-ashyolar va ulardan foydalanish yo'llarni; hom-ashyoning zahiralari va xarakteristikasini; hom-ashyoni sinflanishi va boyitish usullarini **bilishi va ulardan foydalana olishi;**

➤ umumiy texnik reglament 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.

#### **Laboratoriya mashg'ulotlari**

Laboratoriya mashg'ulotlari nazariya va amaliyotni bog'lovchi asosiy bo'g'in bo'lib hisoblanadi. Bunda talabalarning bilimlarini mustahkamlashda kimyoviy asboblardan ishlay olish va tajriba o'tkaza olish ko'nikmalarini shakllantirish va rivojlantirishda, tadqiqot natijasini oldindan tahliliy baholay bilish kabi amaliy ko'nikmalarni hosil qilishda muhim rol o'ynaydi.

Talaba fanning ma'ruza mashg'ulotlaridan olgan nazariy bilimlarini o'quv laboratoriya mashg'ulotlarida mustahkamlaydi. Talaba laboratoriya ishini laborant nazorati ostida bajaradi va hisobotni rasmiylashtirib, fan o'qituvchisiga topshiradi. Laboratoriya ishlariga talabalar mustaqil holda asosiy darslik, ma'ruza materiallari va laboratoriya ishlari uchun tayyorlangan qo'llanmalardan foydalanib, tayyorgarlik ko'rishlari lozim. Laboratoriya ishlari fizikaviy stendlardan va virtual laboratoriya ishlaridan iborat.

### Kurs ishi

Talaba kurs ishini bajarish jarayonida adabiyotlardan foydalanib, texnologik hisoblarni to'g'ri bajardi. Apparat va jihozlarni tanlaydi. Kurs ishi tushuntirish, hisoblash va grafik bo'limlardan iborat.

### 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 mashg'ulot soatlar hajmi	Kurs ishi	Mustaqil ta'lim soatlari
1	Kirish. Standartlashtirish, metrologiya sertifikatlashtirish va texnik jihatdan tartibga solish tushunchalarining o'zaro aloqadorlik tizimida sifat predmeti	2	2			6
2	Standartlashtirish bo'yicha umumiy tushunchalar va qoidalar	2	2			6
3	Texnik jihatdan tartibga solishning qonuniy asoslari.	2	2			6
4	Texnik jihatdan tartibga solish asoslari	2	2	6		6
5	Texnik jihatdan tartibga solish davlat tizimi	2	2			6
6	Davlat standartlashtirish tizimining dastlabki islohotlar	2	2			6
7	Texnik reglamentlarni ishlab chiqish tartibi	2	2	4		6
8	Maxsus texnik reglamentlarni tasdiqlash tartibi	2	2			6
9	Rossiya, Qozog'iston, Aqsh va yevropa texnik jihatdan tartibga solish tizimlarining qiyosiy tahlili	2	2	4		8
10	Standartlashtirish bo'yicha hujjatlar va texnik reglamentlar to'g'risidagi axborotlar	2	2			6
11	Texnik reglamentlarning talablariga rioya qilinishi ustidan davlat tekshiruvi (nazorati)	2	2	4		8
12	Sertifikatlashtirish omillari.	2	2	6		8
<b>Jami</b>		<b>24</b>	<b>24</b>	<b>24</b>	<b>30</b>	<b>78</b>

1. T.S.Xudoyberdiyev, K.Qosimov, O'R.Igamberdiyev, Metrologiya standartlashtirish va o'zaro almashinuvchanlik Toshkent. Tafakkur -Bo'stoni 2011y
2. A.A.Aбвалиев, 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, Ташкент, 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) Yo'ldoshev N.Q., Yusupova D.T. Sifat menejmenti. O'quv qo'llanma.-T.:TDIU, 2019-y. – 270 b.

#### **Axborot manbalari**

7. [www.gov.uz](http://www.gov.uz) – O'zbekiston Respublikasi xukumat portali
8. [www.lex.uz](http://www.lex.uz) – O'zbekiston Respublikasi qonun hujjatlar milliy bazasi
9. [www.mineconomy.uz](http://www.mineconomy.uz) (O'zbekiston Respublikasi Iqtisodiyot vazirligi)
10. [www.mf.uz](http://www.mf.uz) (O'zbekiston Respublikasi Moliya vazirligi)
11. [www.stat.uz](http://www.stat.uz) (O'zbekiston Respublikasi Davlat statistika qo'mitasi)
12. [www.ima.uz](http://www.ima.uz) (O'zbekiston Respublikasi Intellektual mulk agentligi)
13. [www.academy.uz](http://www.academy.uz) (Fanlar akademiyasi)
14. [www.standart.uz](http://www.standart.uz) (O'zstandart agentligi)

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.	Dushanba	11.00-13.00	302
2.	Payshanba	14.30 – 16.00	206