

Fan platformasi		
Fanning to'liq nomi: Oziq-ovqat xavfsizligi asoslari		
Fan kodi: B406OOX	Fanga ajratilgan kreditlar (ECTS): 6	davomiyligi: 1 semestr
Kafedra: Go'sht, sut va konserva mahsulotlari texnologiyasi		
Fan qaysi yo'nalish talabalari uchun: 60720100 - Oziq-ovqat texnologiyasi (oziq-ovqat xavfsizligi), 60720100 - Oziq-ovqat texnologiyasi (go'sht va sut mahsulotlari), 60720100- Oziq-ovqat texnologiyasi (oziq-ovqat mahsulotlari texnologiyasi), 60720200 - Yog'lar, efir moylari va parfyumeriya-kosmetika mahsulotlari texnologiyasi, 60720300 - Vinochilik texnologiyasi, bijg'ish mahsulotlari va alkogolsiz ichimliklar texnologiyasi, 60720400 – Konservalash texnologiyasi, 60720500 – Funktsional ovqatlanish va bolalar mahsulotlari texnologiyasi		
Fan ma'ruza o'qituvchisi: Masharipova Zulxumar Atabekovna		
Fanga ajratilgan umumiy soatlar: 180	Email: zulxumoratabekovna@gmail.com	
Fan amaliy va laboratoriya mashg'ulotlari o'qituvchisi(lari): Mahsaripova Z.A.		
Prerekvizitlar: Oziq-ovqat sanoati uchun kadrlarni tayyorlash		Tanlov turi: majburiy fan
<p>Fanning qisqacha bayoni: “Oziq-ovqat xavfsizligi asoslari” fani ixtisoslik fanlar blokiga kiritilgan kurs hisoblanib, 2-kursda o'qitilishi maqsadga muvofiq. Mazkur fan texnik fanlar turkumiga kiradi. Fanni puxta o'zlashtirish nazariy materiallarni bilish bilan birga, talabalarning ishlab chiqarish amaliyoti davrida va institutni bitirgandan keyingi ishlarda ko'nikma sifatida xizmat qiladi.</p>		

Fanning maqsadi: jamiyatda insonlarning sog'lom bo'lishi ularning iste'mol qiladigan ozuqasining tarkibiga va xavfsizligiga bevosita bog'liqdir. Talabada oziq-ovqat xavfini yuzaga keltiruvchi omillar, ularni baholash, oziq-ovqat xavfini kamaytirish, oldini olish usullari va texnologiyasi, hamda meyoriy xujjatlar asosida nazorat qilishni o'rgatish, xavfsizlik muammolarini hal etishda texnologik zanjirni barcha bo'g'inlarini astoydil nazorat va tahlil qilib, paydo bo'ladigan kamchiliklarni professional usulda bartaraf etilishdan iborat.

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

- oziq-ovqat mahsulotlarining epidemiologik xavfsizligini ta'minlashga qaratilgan huquqiy hujjatlar va qonunlar;
- kimyoviy va mikrobiologik xarakterga ega bo'lgan xavf turlari;
- oziq-ovqat sanoatida qo'llaniladigan qadoqlash materiallariga qo'yiladigan talablar;
- oziq-ovqat mahsulotlarida ksenobiotiklarni kamaytirishning texnologik usullari haqida;
- turli yoshdagi aholi guruhlari uchun ratsional ovqatlanishni tashkil qilish;
- Oziq-ovqat qo'shimchalaridan oqilona foydalanish;
- GMO, energetik ichimliklar va boshqalardan foydalangan holda mahsulotlarni iste'mol qilishning maqsadga muvofiqligini asoslash.

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, “Keys-stadi” texnologiyasi ishlatiladi. Ko'rgazmali materiallar va axborotlar multimedia qurilmalari yordamida uzatiladi. Shuningdek, mavzudan kelib chiqib dars mashg'uloti maxsus korxonalarda

sayyor dars tarzida olib boriladi.

laboratoriya mashg'ulotlar

Laboratoriya mashg'ulotlari maxsus jihozlangan laboratoriyalarda alohida guruhchalarda o'tiladi. Mashg'ulotlar faol va interfaol usullar yordamida o'tiladi,

Mustaqil ta'lim

Mustaqil o'zlashtiriladigan mavzular bo'yicha talabalar tomonidan taqdimotlar, guruh bilan ishlanmalar, referatlar tayyorlanadi.

№	Fan mavzulari	Ma'ruza soatlar hajmi	Amaliy mashg'ulot soatlar hajmi	Mustaqil ta'lim soatlari
1.	Fanga kirish. Oziq-ovqat xavfsizligi va ratsional ovqatlanishning ilmiy va amaliy jihatlari	2		
2.	Oziq-ovqat xavfsizligi va uni baholashning asosiy	2		
3.	Inson tanasiga zararli ta'sir ko'rsatadigan oziq-ovqat	2		
4.	Biologik ksenobiotiklar. Oziq-ovqat mahsulotlarining biologik xavfsizligi	2		
5.	Tashqi muhitdagi begona moddalarning xavfliligi	2		
6.	Kimyoviy ksenobiotiklar. Oziq-ovqat mahsulotlarining	2		
7.	Radionuklidlar. Pestitsidlar va nitro - birikmalarning	2		
8.	Oziq-ovqat qo'shimchalari - oziq-ovqat mahsulotlarining o'ziga	2		
9.	Genetik modifikatsiyalangan oziq-ovqat manbalarini	2		
10.	Oziq-ovqat mahsulotlarini ozuqa moddalari bilan boyitish xavfsizligi	2		
11.	Oziq-ovqat mahsulotlarida ishlatiladigan qadoqlash materiallari sanoat va ulardan kelib chiqadigan xavflar	2		
12.	Oziq-ovqat sanoatida nanotexnologiyadan foydalanish. Zamonaviy sharoitda insonning oziq-ovqat xavfsizligini ta'minlash strategiyasi	2		
Jami		24	24	108

Adabiyotlar

1. Л.В Донченко. Безопасность пищевой продукции. В 2 ч. Част 1,2: учебник для академического бакалавриата/ Москва: Издательство Юрайт, 2019.— 264 с.— ISBN 978-5-534-05915-1.

2. И.А. Рогов. Безопасность продовольственного сырья и пищевых продуктов: учеб. пособие / И. А. Рогов, Н. И. Дунченко, В. М. Позняковский, А. В. Бердутина, С. В. Купсова. - Новосибирск: Сибирское университетское издательство, 2007. - 227 с.

3. И.П. Каня. Безопасность продовольственного сырья и пищевых продуктов: курс лекций для студентов специальности 260501 «Технология продуктов общественного питания» / И.П. Каня. – Омск: Издательство ОмЕИ, 2009. 136 с.

4. Т.Э. Никифорова. Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания: учеб. пособие / ГОУ ВПО «Иван. гос. хим.-технол. ун-т». Иваново, 2007. 132 с. ISBN 5-9616-0200-1

5. М.В. Темербаева. Безопасность пищевых продуктов: Учебное пособие. - Павлодар: Инновас. Эвраз, ун-т, 2012.268 с.

6. Л. А. Маюрникова, ХАССП на предприятиях общественного питания: учебное пособие/ СанктПетербург: Лан, 2020. — 196 с.

7. David M. Food safety fundamentals paperback. 2019 Food Marketing Institute. 323 p.

8. Donald H. Schmidt and Gary E.Rodrick. 2003 by A john wiley& sons publication. Page 805.

Qo'shimcha adabiyotlar

9. Mirziyoev Sh.M. Buyuk kelajagimizni mard va olijanob xalqimiz bilan birga quramiz. – T.:

“O‘zbekiston” NMIU, 2017. 488 b.

10. O‘zbekiston Respublikasini yanada rivojlantirish bo‘yicha harakatlar strategiyasi to‘g‘risida. – T.: 2017 yil 7 fevral, PF-4947-sonli Farmoni.

11. А.Д. Дмитриев. Управление качеством пищевой продукции на принципах ХАССП в системе общественного питания: учебное пособие / Казан: КНИТУ, 2017. — 156 с.

12. Т.В. Рензяева, Основы технического регулирования качества пищевой продукции. Стандартизация, метрология, оценка соответствия: учебное пособие / СанктПетербург: Лан, 2019. — 360 с. — ИСБН 978-5-8114-3330-8.

13. Assuring food safety and quality: Guidelines for strengthening national food control systems. Joint FAO/WHO publication. 2005.-p.268.

14. Food analysis Laboratory manual. Second yedition. Yedited by S.Suzanne Nielsen Purdue University West Lafayette, IN, USA. Springer Science + Biseness Media, LLC 2010. - p. 129.

15. Food science. Fifth yedition. Norman N.Potter, Joseph H. Hotchkiss. InternationalThomsonPublishing. 1998. -r 411

Internet saytlari

1. <https://urait.ru/bcode/437177>
2. <https://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785940870586.html>
3. <https://e.lanbook.com/book/111889>
4. <https://e.lanbook.com/book/138425>.

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.	seshanba	14.00 – 16.00	307
2.	payshanba	11.00 – 13.00	307