

<b>Fan platformasi</b>		
<b>Fanning to'liq nomi: Konservlangan oziq-ovqat ishlab chiqarish siyosatining meyoriy hujjatlari</b>		
Fan kodi: KOOI4704	Fanga ajratilgan kreditlar (ECTS): 4	davomiyligi: 1 semestr
Kafedra: "Oziq-ovqat xavfsizligi va funksional mahsulotlar ishlab chiqarish texnologiyasi"		
Fan qaysi yo'nalish talabalari uchun: 60720400- Konservlash texnologiyasi		
Fan ma'ruza o'qituvchisi: Azizov O.T.		
Fanga ajratilgan umumiy soatlar: 120	Email: olimjonazizi1978@gmail.com.	
Fan seminar mashg'ulotlari o'qituvchisi(lari): Niyozov X.N.		
Prerekvizitlar: Oziq-ovqat texnologiyasi asoslari, mikrobiologiya, oziq-ovqat kimyosi		
Tanlov turi: Tanlov		
<p><i>Fanning qisqacha bayoni:</i> : Konservlangan oziq-ovqat ishlab chiqarish siyosatining meyoriy hujjatlari fani talabada dunyoda kechayotgan oziq-ovqat sohasidagi yirik tashkilotlar borligi ular qilayotgan vazifa va maqsadlar to'g'risida bilimga ega bo'lishi, Respublikamiz tomonidan olib borilayotgan oziq-ovqat xavfsizligi borasidagi siyosatni tubdan tushuna olishi, Konservlangan oziq-ovqat mahsulot turlari bo'yicha me'yoriy hujjatlar talablarini to'g'ri talqin qilgan holda talablarga to'riyondashashni olib borish;</p>		

**Fanni o'qitishdan asosiy maqsad**, talabalarni olgan bilimlari asosida konservlangan oziq-ovqat mahsulotlari siyosati va meyoriy hujjatlari fani konservlash texnologiyasi mutaxassisligida konservlangan oziq-ovqat sohasidagi siyosatni anglay olishi hamda ular qanday hujjatlar asosida takomillashib borishini nazariy va amaliy asoslarini o'rgatadi

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

Mazkur fanni o'zlashtirish davomida talaba O'zbekistonda go'sht kombinatlari va go'shtni qayta ishlash zavodlari mavjudligi go'sht mahsulotlarini sifati, guruhlari. go'sht va go'sht mahsulotlarini odam organizmi uchun ahamiyati va go'sht etishtirish texnologik jarayonlar haqida tushunchalar. texnologik yo'qotishlar xaqida tushincha, bilim va ko'nikmalarga ega bo'ladi.

**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 mehmonxonada sayyor dars tarzida olib boriladi.

**Mustaqil ta'lim**

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

№	Fan mavzulari	Ma'ruza soatlar hajmi	Amaliy mashg'ulot soatlar hajmi	Laboratoriya mashg'ulot soatlar	Mustaqil ta'lim soatlari
1.	Fanning mazmuni, maqsadi va metodikasi..				
2.	O'zbekiston Respublikasining oziq-ovqat sifati va xavfsizligi to'g'risidagi qonuni				
3.	Birlashgan millatlar tashkilotining oziq-ovqat va qishloq				
4.	Oziq-ovqat xavfsizligi to'g'risidagi Alimentarius kodeksi				
5.	Konserva korxonalarining faoliyati				
6.	Sertifikatsiya tizimi, konserva va oziq-ovqat mahsulotlarini sertifikatsiyalash sxemalari				
7.	Texnik jihatdan tartibga solish sohasidagi konserva va oziq-ovqat mahsulotlariga qo'yilgan umumiy texnik reglament talablari.				
8.	Konserva va oziq-ovqat mahsulotlari ishlab chiqarish va xizmat ko'rsatish sohasidagi davlat siyosati				
9.	Aholi jon boshiga asosiy konserva oziq-ovqat mahsulotlarining haqiqiy iste'moli va uni yetishtirish darajasi yillar kesimida				
10.	Mamlakatda konserva va oziq-ovqat xavfsizligini ta'minlash sohasidagi muammolar va taraqqiyot strategiyasi				
11.	Konserva va oziq-ovqat mahsulotlarining ro'yxati				
<b>Jami</b>		24	12	12	72

#### Asosiy adabiyotlar

1. O'zbekistonda oziq-ovqat xavfsizligini ta'minlash masalalari / "Iqtisodiyot va innovatsion texnologiyalar" ilmiy elektron jurnali. № 1, январь-февраль, 2019 йил. Б.1-10.

2. О. В. Ефремов осторожно: вредные продукты! Новейшие данные, актуальные исследования серия «здоровье на все 100!», Санкт-Петербург; 2011. С.51.

3. 2022-2026 yillarga mo'ljallangan yangi O'zbekistonning taraqqiyot strategiyasi/ O'zbekiston Respublikasi Prezidentining 2022 yil 28 yanvardagi PF-60-son Farmoni

#### Qo'shimcha adabiyotlar

1. Mirziyoyev Sh.M. Buyuk kelajagimizni mard va olijanob xalqimiz bilan birga quramiz", Toshkent. "O'zbekiston", 2017, 488b.

2. Food Code U.S.Food and Drug Administration. Recommended by The United States Public Health Service for Regulating Operations Providing Food Directly to the Consumer 2022. USA. P.668

#### Axborot manbaalari

1. <http://tkti.uz>
2. [www.ziyonet.uz](http://www.ziyonet.uz)
3. <http://en.wikipedia.org/wiki/Sawmill>
4. <https://oziq-ovqat.uz/site/index>
5. <http://iim.uz/>
6. [www.texhology.ru](http://www.texhology.ru)
7. <http://www.chamber.uz/ru/index>

**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.	Chorshanba	10.00 – 12.00	A.N.32.3/ 302
2.	Payshanba	10.00 – 12.00	A.N.32.3/ 303 a