

<b>Fan platformasi</b>		
Fanning to'liq nomi: Konservangan oziq-ovqat mahsulotlarini sertifikatlash tizimi		
Fan kodi: KOOI3504	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 - Konservash texnologiyasi		
Fan ma'ruza o'qituvchisi: F.X.Eshmatov		
Fanga ajratilgan umumiy soatlar: 120	E-mail: Fozil.eshmatov.79@mail.ru	
Fan seminar mashg'ulotlari o'qituvchisi(lari): O.B.Samadov, U.A.Suyundiokov		
Prerekvizitlar: Oziq-ovqat kimyosi; Oziq-ovqat texnologiyasi asoslari; Oziq-ovqat xom ashyosi; Konserva sanoati xom ashyo va materiallari;		
Tanlov turi: Tanlov fan		
<p><b><i>Fanning qisqacha bayoni:</i></b> Talabalarga bu fan orqali olgan bilimlari asosida konserva mahsulotlari ishlab chiqarishda ishlatiladigan xom ashyolarining tasnifi, turlari va kimyoviy tarkibi bilan tanitish, ularga qo'yiladigan asosiy talablar, me'yoriy hujjatlar bilan tanishish hamda ularni konserva sanoatida ishlatiladigan xom ashyolarga qo'llash haqida tushuncha berishdir.</p>		

**Fanni o'qitishdan asosiy maqsad,** Fanning maqsadi – konserva sanoati xom ashyolari va mahsulotlarini sifati va xavfsizligini nazorat qiluvchi me'yoriy hujjatlar tizimi, mahsulotga beriladigan gigienik va muvofiqlik sertifikati, ularni rasmiylashtirish tartibi hamda sertifikatlash sxemalarini o'rgatishdan iborat.

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

- konservalangan oziq-ovqat mahsulotlarining sifati va xavfsizligining nazariy asoslarini;
- konservalangan oziq-ovqat mahsulotlarini sertifikatlash tizimi tushunchasini;
- konservalangan oziq-ovqat mahsulotlarini sertifikatlashtirish uchun zarur bo'lgan me'yoriy hujjatlar bilan ishlashni;
- konservalangan oziq-ovqat mahsulotlarini sertifikatlashtirishda yorliq qog'ozlarni mahsulot sifati va tarkibiga mosligini nazorat qilish;
- Konserva mahsulotlariga berilgan sertifikatlar asosida inspeksion nazoratni o'tkazish tartibini tahlil qilishni;
- ishlab chiqarishda aniqlangan kamchiliklarni baholash va sertifikatni bekor qilish tartibini tahlil qilish 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.

**Laboratoriya mashg'ulotlar**

Multimedia qurilmalari bilan jihozlangan auditoriyalarda har bir akademik guruhni ikkiga bolib 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 hajmi	Mustaqil ta'lim soatlari
1	Konservalangan oziq-ovqat mahsulotlarini sertifikatlash tizimining asoslari				
2	Me'yoriy hujjatlarni ishlab chiqish, takomillashtirish va ularni muomalaga kiritish. Standartlashtirish				
3	Sertifikatlash tartibi. Mahsulotni sertifikatlash. Ishlab chiqarishni sertifikatlash. Sinov laboratoriyalari va				
4	Sertifikatlash sxemalari va ularni qo'llash qoidalari. Sertifikatlashtirish sxemalari				
5	Muvofiqlik sertifikatini rasmiylashtirish tartibi				
6	Gigienik sertifikatini rasmiylashtirish tartibi				
7	Konservalangan oziq-ovqat mahsulotlarini sertifikatlashtirishda yorliq qog'ozlarini mahsulot sifati va tarkibiga mosligini nazorat qilish tartibi				
8	Mahsulot ishlab chiqaruvchilarga berilgan sertifikatlar asosida inpeksion nazoratini o'tkazish tartibi				
9	Konservalangan oziq-ovqat mahsulotlarining sifati va xavfsizligiga qo'yiladigan talablar				
10	Konservalangan oziq-ovqat mahsulotlarini ishlab chiqarish, saqlash va sotishga qo'yiladigan talablar				
11	Konservalangan oziq-ovqat mahsulotlarini majburiy sertifikatlashda tasdiqlanishi kerak bo'lgan xavfsizlik ko'rsatkichlari				
12	Konservalangan oziq-ovqat mahsulotlarining sifati va xavfsizlik ko'rsatkichlariga qo'yiladigan gigienik talablar				
<b>Jami</b>		<b>24</b>	<b>12</b>	<b>12</b>	<b>72</b>

#### Asosiy adabiyotlar

1. И.М.Лифиц. Стандартизация, метрология и сертификация. Учебник. 5-е издание, перераб. и доп. – М.: Юрайт-Издат, 2005. – 345 с.
2. Аронов И.З., Версан В.Г. Практические рекомендации по разработке технических регламентов на продукцию // Стандарты и качество. 2011, №11. С.72-76.
3. Т.Е.Никифорова. Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания: учебное пособие / ГОУ ВПО «Иван. гос.хим-тех. ун-т». Иваново, 2007. 132с.

#### Qo'shimcha adabiyotlar

1. В.В.Закревский. Безопасность пищевых продуктов и биологически активных добавок к пище. Практическое руководство по санитарно-эпидемиологическому надзору. СПб.: Гиорд, 2004. – 280 с
2. Санитарно-норма безопасности и пищевой ценности продоволь-ственного сырья и продуктов питания. СанПИН № 0138-03
3. Assuring food safety and quality: guidelines for strengthening national food control systems. Food and Agriculture Organization of the United Nations / World Health Organization. Joint FAO/WHO Publication. 76p.

#### Axborot manbaalari

1. [www.ziyonet.uz](http://www.ziyonet.uz)
2. <https://www.tan.com.ua>
3. <https://www.cimbria.com>
4. [www.twirpx.com](http://www.twirpx.com)

**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	Bosh bino, K3, 304
2.	Juma	14.00 – 16.00	Bosh bino, K3, 304