

Fan platformasi		
Fanning to'liq nomi: Oziq-ovqat kontaminantlari		
Fan kodi: OOK3604	Fanga ajratilgan kreditlar (ECTS): 4	davomiyligi: 1-semestr
Kafedra: "Oziq-ovqat xavfsizligi va funksional mahsulotlar ishlab chiqarish texnologiyasi"		
Fan qaysi yo'nalish talabalari uchun: 60720500 - Funksional ovqatlanish va bolalar mahsulotlari 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: Organi kimyo; Oziq-ovqat texnologiyasi asoslari; Oziq-ovqat xavfsizligi asoslari; Oziq-ovqat kimyosi		
Tanlov turi: Tanlov fan		
<p><i>Fanning qisqacha bayoni:</i> Fanni o'qitishdan asosiy maqsad, oziq-ovqat xom ashyosi, yarim tayyor mahsulotlarning va barcha qo'shimchalarning tarkibini atroflicha o'rganish: mahsulotlarda sodir bo'ladigan temperatura, biologik, kimyoviy ta'sirlar natijasidagi o'zgarishlarni o'rganish, mahsulotlarni xavfsizligini ta'minlab beruvchi, texnologik, medik-toksikologik va standart ko'rsatkichlarini nazorat qilish (kontaminantlar) jarayonlarini va nazorat qilish usullari haqida bilim berishdan iborat.</p>		

Fanni o'qitishdan asosiy maqsad, Fanni o'qitishdan maqsad - talabalarga oziq-ovqat xom ashyosi va mahsulotlarida uchraydigan ichki va tashqi omillar ta'sirida hosil bo'ladigan kontaminatlarning turlari, sinflanishi va ularni oziq-ovqat xom ashyo va mahsulotlarida minimallashtirish uchun zarur bo'ladigan chora-tadbirlarni o'rgatishdan iborat.

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

Mazkur fanni o'zlashtirish davomida talaba oziq-ovqat xom ashyo va mahsulotlari tarkibidagi kontaminantlarning turlari to'g'risida tasavvurga ega bo'lishi, oziq-ovqat mahsulotlarida paydo bo'ladigan kontaminantlarni aniqlashning nazariy va amaliy mohiyatini bilishi va ulardan foydalana olishi va oziq-ovqat xom ashyosi hamda mahsulotlariga tashqaridan tushadigan yoki mahsulotni o'zida paydo bo'ladigan kontaminantlarni tahlil qilishni va ularni bartaraf qilish omillarining nazariy va amaliy mohiyatini bilishi kabi 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.

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	Mustaqil ta'lim soatlari
1	Oziq-ovqat xom ashyolarini etishtirish, saqlash va qayta ishlash jarayonlaridagi xavf-xatarlar			
2	Oziq-ovqat mahsulotlarini organoleptik ko'rsatkichlarini baholash			
3	Oziq-ovqat muammolari va uni yechish yo'llari			
4	Oziq-ovqat mahsulotlarining standart ko'rsatkichlarini tahlil qilish			
5	Oziq-ovqatda ishlatiladigan termin va aniqliklar			
6	Don va don mahsulotlarining standart ko'rsatkichlarini tahlil qilish			
7	Oziq-ovqat mahsulotlarining sinflanishi. Oziq-ovqat mahsulotlaridagi kimyoviy birikmalarning sinflanishi			
8	Ishlab chiqarish korxonasida sutni qabul qilishda kontaminantlarning nazorat qilinishi			
9	Oziq-ovqat xom ashyolarini ifloslanish yo'llari			
10	Sut va sut mahsulotlarining mikrobiologik ko'rsatkichlarini tahlil qilish			
11	Kontaminantlarning sinflanishi			
12	Oziq-ovqatda mog'orlarni mikotoksin va aflotoksinlarni o'rganish va tahlil qilish usullari			
13	Kontaminantlarning toksikologik-gigienik tavsiflari. Ularni miqdoriy anishlash usullari			
14	Antibiotik va pestisidlarni o'rganish va tekshirish usullar			
15	Mikotoksinlar. Dioksinlar			
16	Biologik faol moddalarni o'rganish. E kategoriyalar klassifikatsiyalarga bo'linishini o'rganish			
17	Polisiklik aromatik uglevodorodlar			
18	Chorvachilikda qo'llaniladigan kimyoviy modda va birikmalar			
19	Gormonal preparatlar			
20	Oziq-ovqatdagi nitrobirikmalar			
Jami		24	24	72

Asosiy adabiyotlar

1. Л.П.Шаулина, Л.Н.Корсун. Контроль качества и безопасности пищевых продуктов и продовольственного сырья: Изд-во ИГУ, Иркутск, 2011. – 111 с.
2. И.А.Рогов, Н.И.Дунченко и другие. Безопасность продовольственного сырья и пищевых продуктов. Учебное пособие. Новосибирск, 2007.
3. Т.Е.Никифорова. Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания: учебное пособие / ГОУ ВПО «Иван. гос. хим-тех. ун-т». Иваново, 2007. 132 с.

Qo'shimcha adabiyotlar

4. В.В.Закревский. Безопасность пищевых продуктов и биологически активных добавок к пище. Практическое руководство по санитарноэпидемиологическому надзору. СПб. : Гиорд, 2004. - 280 с.
5. Санитарно-норма безопасности и пищевой ценности продовольственного сырья и продуктов питания. СанПИН № 0138-03
6. 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

Axborot manbaalari

1. www.ziyonet.uz
2. <https://www.tan.com.ua>
3. <https://www.cimbria.com>
4. 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:

№	Kun	Vaqt	Xona
1.	Seshanba	14.00 – 16.00	Bosh bino, K3, 304
2.	Juma	14.00 – 16.00	Bosh bino, K3, 304