3 курс Холмуродов Ж

O'ZBEKISTON RESPUBLIKASI

OLIY VA O'RTA MAXSUS TA'LIM VAZIRLIGI

QARSHI MUHANDISLIK-IQTISODIYOT INSTITUTI

Ro'yxatga olindi

№ 868

"29" 08 2022 y.

"Tasdiqlayman"

O'quv ishlari prorektori

O.N.Bozorov

"29" 08 2022 y.

OZIQ-OVQAT SIFATINI BAHOLASH

FANI

SILLABUSI

(III-kurs talabalari uchun)

Bilim sohasi:	300000	- Ishlab chiqarish-texnik soha.
Ta'lim sohasi:	320000	- Ishlab chiqarish texnologiyalari.
Ta'lim yo'nalishi:	5321000	-Oziq-ovqat texnologiyasi (don mahsulotlari)

Qarshi-2022

Ushbu fan sillabusi Institut Kengashining 2022 yil ____ _____ dagi __ son yig'ilishi qarori bilan tasdiqlangan o'quv dasturi asosida tuzilgan.

Tuzuvchi: **Xolmurodova Z.D.** - "Oziq-ovqat mahsulotlari texnologiyasi" kafedrasi dotsenti

Taqrizchilar:

Qobilova N.X. QMII "OOMT" kafedrasi dotsenti

Qurbonov M. Qashqadaryo don maxsulotlari AJ da she boshlig'i

Fan sillabusi "OOMT" kafedrasi yig'ilishida (bayon №1 26.08 2022y.), Sanoat texnologiyasi fakulteti Uslubiy komissiyasida (bayon №1 26.08 2022y) muhokama etilgan va o'quv jarayonida foydalanishga tavsiya qilingan.

Institut Uslubiy Kengashining 2022 yil 29 08 dagi 1 son yig'ilishi qarori bilan o'quv jarayonida foydalanishga tavsiya etilgan.

O'quv- uslubiy boshqarma boshlig'i _____ Sh.R.Turdiyev

Fakultet uslubiy kengashi raisi _____ M. X. Hakimova

Kafedra mudiri _____ G'.O. Boqiyev

"Oziq-ovqat sifatini baholash" fani dasturi

Fan (modul) kodi	O'quv yili	Semestr	ECTS - krediti
ASFD329	2022-2023	6	3
Fan (modul) turi	**Ta'lim tili**		**Haftalik dars soati**
Asosiy (majburiy) fan	o'zbek		3

	Fanning nomi	Auditoriya mashg'ulotlari (soat)	Mustaqil ta'lim	Jami yuklama
1	Oziq-ovqat sifatini baholash	14/30	46	90
		44	**46**	**90**

O'qituvchi haqida ma'lumot

Kafedra nomi	Oziq-ovqat sifatini baholash		
O'qituvchilar	F.I.SH.	Telefon nomeri	e-mail
Ma'ruzachi	Xolmurodova Zubayda Diyorovna	+998914727321	zubayda.xolmurodova@mail.ru
Laboratoriya mashg'uloti	Xolmurodova Zubayda Diyorovna	+998914727321	zubayda.xolmurodova@mail.ru

I.Fanning mazmuni

Fanni o'qitishdan maqsad: talabalarga – iqtisodiyotning texnika-texnologiya, menejment va marketing, oziq-ovqat va qishloq xo'jaligi sohalaridagi ishlab chiqarish, savdo nazorat va istemol bilan bog'liq bo'lgan sifat boshqaruv va sertifikatlashtirish bo'yicha masalalar bilan shug'ullanish, hamda meyyoriy xujjatlar va standartlar bilan ishlash borasida etarli bilim va ko'nikmalarni hosil qilish.

“Oziq-ovqat sifatini baholash” o‘quv fanini o‘zlashtirish jarayonida bakalavr:

- oziq-ovqat va qishloq xo‘jaligi standartlari, oziq-ovqat mahsulotlari sifati va xavfsizligini baxolash, metrologik o‘lchamlar, o‘lchash xatoliklari sertifikatlashtirishi sifatini boshqarish xaqida tasavvur va bilimga ega bo‘lishi kerak;
- oziq-ovqat soxasida standartlarni ishlab chiqish kelishish tasdiqlash va davlat ro‘yxatidan o‘tkazishda taqdim etish;
-oziq-ovqat xavfsizligi bo‘yicha xalqaro normativ-texnik qoidalar va me’yoriy xujjatlarni, qabul qilish va ularni qo‘llash, xalqaro kattalik birliklarini qo‘llash, o‘lchash xatoliklarini aniqlash bo‘yicha ko‘nikmalariga ega bo‘lishi kerak;
-oziq-ovqat va qishloq xo‘jaligi mahsulotlari sifati va xavfsizligini baxolash xamda sertifikatlashtirish, oziq-ovqat va qishloq xo‘jaligida sifatni boshqarishning xalqaro standartlarni tushunish, standartlar va me’yoriy xujjatlar bilan ishlash, o‘lchash vositalarini xatoliklarini aniqlash, o‘lchash natijalarini noaniqligini baxolash va ifodalash malakasiga ega bo‘lishi kerak.

II. Fan o‘qitilishining natijalari (shakllanadigan kompetentliklar)

“Oziq-ovqat sifatini baholash” o‘quv fanini o‘zlashtirish jarayonida bakalavr:

- oziq-ovqat va qishloq xo‘jaligi standartlari, oziq-ovqat mahsulotlari sifati va xavfsizligini baxolash, metrologik o‘lchamlar, o‘lchash xatoliklari sertifikatlashtirishi sifatini boshqarish xaqida ***tasavvur va bilimga ega bo‘lishi kerak;***
-oziq-ovqat va qishloq xo‘jaligi mahsulotlari sifati va xavfsizligini baxolash xamda sertifikatlashtirish, oziq-ovqat va qishloq xo‘jaligida sifatni boshqarishning xalqaro standartlarni tushunish, standartlar va me’yoriy xujjatlar bilan ishlash, o‘lchash vositalarini xatoliklarini aniqlash, o‘lchash natijalarini noaniqligini baxolash va ifodalash ***malakasiga ega bo‘lishi kerak.***

III. Ta’lim texnologiyalari va uslublari

Yo‘nalishning o‘ziga xos xususiyatlari dasturni interfaol usullarda o‘zlashtirishni taqazo qiladi. Bunda asosiy e’tibor auditoriya mashg‘ulotlarida va mustaqil tayyorgarlikda o‘zlashtiriladigan chuqurlashtiriladigan nazariy bilimlarga hamda ob’ektiv jarayonlar va hodisalarga nisbatan dunyoqarashni shakllantirishda ma’ruza mashg‘ulotlariga katta o‘rin ajratiladi.

Dastur materiallarini o‘zlashtirish to‘rt xil:

- muammoli mavzular bo‘yicha;
-mustaqil o‘zlashtirilishi murakkab bo‘lgan bo‘limlar bo‘yicha;
- ta’lim oluvchilarda alohida qiziqish uyg‘otuvchi bo‘limlar bo‘yicha;
- ma’ruzalarni interfaol usulda o‘qitish yo‘li bilan;

-mustaqil ta'lim olish va ishlash, kollekviumlar va munozaralar jarayonida o'zlashtiriladigan bilimlar bo'yicha mashg'ulotlar o'tkazish yo'li bilan amalga oshirishni nazarda tutadi.

Mustaqil tayyorgarlik jarayonida talaba adabiyotlar, internet materiallari va meyoriy hujjatlar bilan ishlashni uddalashni namoyon qilishi, auditoriya mashg'ulotlari paytida qabul qilingan ma'lumotlarni mushohada qilish va mustaqil ijodiy qarorlar qabul qila olish qobiliyatlarini ko'rsatishi zarur.

Fanni o'zlashtirishda masofadan o'qitish (modul platformasi), darslik, o'quv qo'llanmalari va ma'ruzalar matnlarining elektron versiyalari, ma'ruzalar o'qish, video-audio mashg'ulotlar va elektron resruslar (Internet tarmog'i orqali) dan foydalaniladi.

Dastur talabalar bilimini reyting-nazoratidan foydalanadigan o'quv jarayonini tashkil qilishning kredit-modul tizimi tamoyillari asosida amalga oshadi.

IV. Fan tarkibi (ma'ruza mashg'ulotlari)

№	Mavzular	Qisqacha mazmuni	soat
1	**1 - Mavzu. Kirish. Fanning maqsadi va vazifalari. Standartlashtirish va sifat.**	Kirish.Fanning maqsadi va vazifalari. Sifat tushunchasi va mahsulot sifati. Standartlashtirish xaqida.Standartlashtirishning maqsadi va vazifalari.	2
2	**2-Mavzu. Standartlashtirish tizimi. Oziq-ovqat va qishloq xo'jaligida standartlashtirish.**	O'zbekiston Respublikasida ''Standartlashtirish xizmati'', Standartlarning turlari va toifalari. Oziq-ovqat va qishloq xo'jaligida standartlashtirish.	2
3	**3-mavzu. Oziq-ovqat mahsulotlari standartlarini ishlab chiqish, tasdiqlash va tadqiq qilish.**	Standartlar mazmuni, bayon qilish, mundarija va rasmiylashtirishda qo'yiladigan talablar. Oziq-ovqat mahsulotlari standartlarini ishlab chiqish, tasdiqlash va tadbiq etish tartib-qoidalari.	2
4	**4-mavzu. Sertifikatlashtirish.** Standartlashtirishning turlari.	Sertifikatlashtirish bo'yicha asosiy tushunchalar va atamalar.	2
5	**5- mavzu. Oziq-ovqat va qishloq xo'jaligi mahsulotni sertifikatlashtirish tartibi.**	Oziq-ovqat va qishloq xo'jaligi mahsulotni sertifikatlashtirish tartibi va qoidalari. Standartlashtirish sxemalari va ularni qo'llash.	2
6	**6-mavzu. Xalqaro standartlar asosida oziq-**	Xalqaro ISO-9000, ISO-22000, Global GAP va organik standartlar	2

	ovqat mahsulotlari sifatini ta'minlash.	va ular bo'yicha ishlarni tashkil etish.HACCP tamoillarini qo'llash.	
7	**7-mavzu.Texnik jixatdan tartibga solish davlat tizimi asoslari.**	Texnik jixatdan tartibga solish davlat tizimi.Texnik reglamentlar va ularning turlari. Texnik reglamentlarni ishlab chiqish kelishish va tasdiqlash tartibi.	4
	Jami		16

Amaliy mashg'ulotlari

№	Mavzular	soat
1.	Fanning maqsad va vazifalari. Standartlashtirish va sifat.	2
2.	Standartlashtirish tizimi.Oziq-ovqat va qishloq xo'jaligida standartlashtirish.	2
3.	Oziq-ovqat maxsulotlari standartlarini ishlab chiqish, tasdiqlash va tadbiq etish.	2
4.	Sertifikatlashtirish.	2
5.	Oziq-ovqat va qishloq xo'jaligi maxsulotni sertifikatlashtirish.	2
6.	Xalqaro standarlar asosida oziq-ovqat mahsulotlari sifatini ta'minlash.	2
7.	Texnik jixatdan tartibga solish davlat tizimi asoslari.	2
8.	Texnik reglamentlarni ishlab chiqarish kelishish va tasdiqlash tartibi.	2
	jami	**16**

Amaliy mashg'ulotlarni tashkil etish bo'yicha kafedra professor-o'qituvchilari tomonidan ko'rsatma va tavsiyalar ishlab chiqiladi. Unda talabalar asosiy ma'ruza mavzulari bo'yicha olgan bilim va ko'nikmalarini amaliy masalalar echish orqali yanada boyitadilar. Shuningdek, darslik va o'quv qo'llanmalar asosida talabalar bilimlarini mustaxkamlashga erishish, tarqatma materiallardan faydalanish, ilmiy maqolalar va tezislarni chop etish orqali talabalar bilimini oshirish, masalalar echish, mavzular bo'yicha ko'rgazmali qurollar tayyorlash va boshqalar tavsiya etiladi.

Laboratoriya mashg'ulotlari

№	Mavzular	soat
1.	Xalqaro SI tizimi birligini qo'llash.	2
2.	O'lchash vositalarini xatoliklarini aniqlash.	2
3	O'lchash natijalarini qayta ishlash.	2
4.	O'lchashlarning noaniqligini baxolash va ifodalash.	2

5.	Oziq-ovqat mahsulotlarini orgonoleptik baholash	2
6.	Oziq-ovqat mahsulotlarini quruq moddalar miqdorini aniqlash	2
7.	Oziq-ovqat mahsulotlari tarkibidagi moddalarni SaNPiN talablariga mosligini tekshirish.	2
	jami	**14**

Laboratoriya mashg'ulotlarni tashkil etish bo'yicha kafedra professor-o'qituvchilari tomonidan ko'rsatma va tavsiyalar ishlab chiqiladi. Unda talabalar asosiy ma'ruza mavzulari bo'yicha olgan bilim va ko'nikmalarini amaliy masalalar echish orqali yanada boyitadilar. Shuningdek, darslik va o'quv qo'llanmalar asosida talabalar bilimlarini mustaxkamlashga erishish, tarqatma materiallardan faydalanish, ilmiy maqolalar va tezislarni chop etish orqali talabalar bilimini oshirish, masalalar echish, mavzular bo'yicha ko'rgazmali qurollar tayyorlash va boshqalar tavsiya etiladi.

Laboratoriya mashg'ulotlari laboratoriya qurulmalari bilan jihozlangan laboratoriya xonalarida bir akademik guruhchaga bir professor-o'qituvchi tomonidan o'tkazilishi lozim. Mashg'ulotlar faol va interaktiv usullar yordamida o'tilishi, mos ravishda munosib pedagogik va axborot texnologiyalar qo'llanilishi maqsadga muvofiq.

V. Mustaqil ta'lim va mustaqil ishlar

Talaba mustaqil ishining asosiy maqsadi – o'qituvchining rahbarligi va nazoratida muayyan o'quv ishlarini mustaqil ravishda bajarish uchun bilim va ko'nikmalarni shakllantirish va rivojlantirish.

Talaba mustaqil ishni tayyorlashda muayyan fanning xususiyatlarini hisobga olgan holda quyidagi shakllardan foydalanish tavsiya etiladi:

- darslik va o'quv qo'llanmalar bo'yicha fan boblari va mavzularini o'rganish;
- tarqatma materiallar bo'yicha ma'ruzalar qismini o'zlashtirish;
- maxsus adabiyotlar bo'yicha fanlar bilimlari yoki mavzulari ustida ishlash;
- yangi texnikalarni, apparaturalarni, jarayonlar va texnologiyalarni o'rganish;
- talabaning o'quv-ilmiy-tadqiqot ishlarini bajarish bilan bog'liq bo'lgan fanlar bo'limlari va mavzularni chuqur o'rganish;
- faol va muammoli o'qitish uslubidan foydalaniladigan o'quv mashg'ulotlari;
- masofaviy (distansion) ta'lim;
- referatlar yozishni standart talablarga mos ravishda va hisoblash texnikasidan foydalanib mustaqil bajarishni o'z ichiga oladi.
- ilmiy maqola, anjumanga ma'ruza tayyorlash va h.k..

Tavsiya etilayotgan mustaqil ishlarning mavzulari:

1. Sertifikatlashtirish omillari.
2. Sertifikatlashtirish tizimida qatnashuvchi idoralar ma'suliyati.
3. Sifat to'garaklari.

4. Oziq-ovqat sanoatida standart talablari.
5. Qishloq xo'jaligida standart talablari .
6. MDX davlatlarida metrologik taminotni mofiqlashtirish .
7. Rivojlangan davlatlarda maxsulot va xizmatlar sifati .
8. Ta'lim sohasidagi davlat standartlari.
9. Texnik jixatdan tartibga solish davlat tizimi asoslari.
10.Ishlab chiqarish va uning tarmoqlarida sifat boshqaruvi.
11.O'lchashlarning sifat mezonlari.
12.Standartlashtirish tizimi.
13. Standartlarning turlari va toifalari.
14. Standartlashtirish va metrologiya bo'yicha davlat nazorati.
15. Xalqaro ISO-9000, ISO-22000, Global GAP va organik standartlar
16. Oziq-ovqat va qishloq xo'jaligida mahsulot sifati va sifat boshqaruvi.
17. mahsulot haqidagi ma'lumotlarni standartlashtirish va kodlasj.
18. Ekspert-auditorlar.
19. Oziq-ovqat va qishloq xo'jaligi mahsulotlariga sertifikatlashtirish sxemalarini qo'llash.
20. Oziq-ovqat va qishloq xo'jaligi mahsulotlariga standartlarni ishlab chiqarish, tasdiqlash va tadbiq etish tartib qoidalari.
21. Oziq-ovqat va qishloq xo'jaligida standartlashtirish xizmati.
22. Xalqaro standartlashtirish tashkiloti ISO.
23. O'lchash xatoliklari.
24. O'lchashlarning noaniqligini baholash.

Mustaqil o'zlashtiriladigan mavzular bo'yicha talabalar tomonidan referatlar tayyorlash va uni taqdimot qilish tavsiya etiladi.

VI. Talabalar bilimini baholash mezonlari va kreditlarni olish uchun talablar

Kreditlarni olish uchun talablar fanga oid nazariy va uslubiy tushunchalarni to'la o'zlashtiradi, tahlil natijalarini to'g'ri aks ettira oladi, o'rganilayotgan jarayonlar haqida mustaqil mushohada yuritadi va joriy, oraliq nazorat shakllarida berilgan vazifa va topshiriqlarni bajaradi, yakuniy nazorat bo'yicha yozma ishni topshiradi.

Fanga oid nazariy materiallar ma'ruza mashg'ulotlarini ma'ruzalarda ishtirok etish va kredit-modul platformasi orqali ma'ruzalarni mustahkamlash hamda belgilangan test savollariga javob berish orqali amalga oshiriladi.

Amaliy va laboratoriya mashg'ulotlari bo'yicha amaliy ko'nikmalar hosil qilish va o'zlashtirish mashg'ulotlarga to'liq ishtirok etish va modul platformasi orqali topshiriqlarni bajarish natijasida nazorat qilinadi.

Mustaqil ta'lim mavzulari modul platformasi orqali berilgan mavzular bo'yicha topshiriqlarni bajarish (test, referat, slayd va boshqa usullarda) bajariladi.

Fan bo'yicha talalabalar test usulida oraliq nazorat va og'zaki (yoki test) usulida yakuniy nazorat topshiradilar.

Talabalar bilimi O'zbekiston Respublikasi OO'MTVning 2018 yil 9 avgustdagi 9-2018-son buyrug'i bilan tasdiqlangan "Oliy ta'lim muassasalarida talabalar bilimini nazorat qilish va baholash tizimi to'g'risidagi Nizom" asosida baholanadi.

Talabalarning bilimi quyidagi mezonlar asosida:

talaba mustaqil xulosa va qaror qabul qiladi, ijodiy fikrlay oladi, mustaqil mushohada yuritadi, olgan bilimini amalda qo'llay oladi, fanning (mavzuning) mohiyatini tushunadi, biladi, ifodalay oladi, aytib beradi hamda fan (mavzu) bo'yicha tasavvurga ega deb topilganda — 5 (a'lo) baho;

talaba mustaqil mushohada yuritadi, olgan bilimini amalda qo'llay oladi, fanning (mavzuning) mohiyatni tushunadi, biladi, ifodalay oladi, aytib beradi hamda fan (mavzu) bo'yicha tasavvurga ega deb topilganda — 4 (yaxshi) baho;

talaba olgan bilimini amalda qo'llay oladi, fanning (mavzuning) mohiyatni tushunadi, biladi, ifodalay oladi, aytib beradi hamda fan (mavzu) bo'yicha tasavvurga ega deb topilganda — 3 (qoniqarli) baho;

talaba fan dasturini o'zlashtirmagan, fanning (mavzuning) mohiyatini tushunmaydi hamda fan (mavzu) bo'yicha tasavvurga ega emas deb topilganda — 2 (qoniqarsiz) baho bilan baholanadi.

Yakuniy nazorat turini o'tkazish va mazkur nazorat turi bo'yicha talabaning bilimini baholash o'quv mashg'ulotlarini olib bormagan professor-o'qituvchi tomonidan amalga oshiriladi.

Fan dasturida berilgan baholash mezonlari asosida fanni o'zlashtirgan talalabalarga tegishli ta'lim yo'nalishi o'quv rejasida ushbu fanga ko'rsatilgan kredit beriladi.

VII. Asosiy va qo'shimcha o'quv adabiyotlar hamda axborot manbalari

Asosiy adabiyotlar

1.R.O.Mahmudov -Qishloq xo'jaligi mahsulotlari sifatini nazorat qilish va standartlashtirish.Darslik.Toshkent ''Ilm ziyo''-2006 y.

2.Abduvaliyev A.A.,Latipov V.B., va boshq. ''Standartlashtirish, metrologiya va sifat''. Kitob. Toshkent 2008 y.

3.P.R.Ismatullaev va boshqalar. Metrologiya, standartlashtirish va sertifikatlashtirish. Darslik.Toshkent. 2001

4.Abduvaliyev A.A,- Metrologiya, standartlashtirish va sertifikatlashtirish. Darslik.Sharq.,2018

5.P.R.Ismatullaev va boshqalar. Metrologiya asoslari.o'quv qo'llanma Toshkent Fan texnologiya 2012.-250 bet.

Qo'shimcha adabiyotlar

6.Mirziyoyev SH.M. Buyuk kelajagimizni mard va olijanob xalqimiz bilan birga quramiz. – T.: O'zbekiston, 2017, 488 b.

7.Mirziyoyev SH.M. Qonun ustuvorligi va inson manfaatlarini ta'minlash – yurt taraqqiyoti va xalq farovonligining garovi. – T.: O'zbekiston, 2017, 48 b.

8.Mirziyoyev SH.M. Erkin va farovon demokratik O'zbekiston davlatini birgalikda barpo etamiz. – T.: O'zbekiston, 2016, 56 b.

Axborot manbaalari:

1. www.gov.uz – O'zbekiston Respublikasi xukumat portali.
2. www.lex.uz - O'zR Adliya vazirligi sayti.
3. www.ziyonet.uz - O'zR Oliy va o'rta maxsus ta'lim vazirligi sayti.
4. www.bilim.uz - O'zR Oliy va o'rta maxsus ta'lim vazirligi sayti.
5. www.ziyonet.uz
6. https://www.tan.com.ua
7. \http://info.ziyonet.uz/ru/post/view/services/edarslik
8. www.agro.uz.