

O'ZBEKISTON RESPUBLIKASI OLIV TA'LIM, FAN VA INNOVATSIYALAR
VAZIRLIGI

BUXORO DAVLAT UNIVERSITETI



“QISHLOQ XO'JALIGI MAHSULOTLARI SIFATINI BAHOLASH”

FANDASTURI

Bilim sohasi:	800000	- Qishloq, o'rmon, baliq xo'jaligi va veterinariya
Ta'lim sohasi:	810000	- Qishloq xo'jaligi
Ta'lim yo'nalishlari:	60812000	- Issiqxona xo'jaligini tashkil etish va yuritish.

Fan/modul kodi	O'quv yili	Semestr	ECTS - Kreditlar	
QXMSBE2504	2025-2026	5	4	
Fan/modul turi	Ta'lim tili		Haftadagi dars soatlari	
Tanlov fan	O'zbek		4	

Fanning nomi	Auditoriya masho'ulotlari (soat)	Mustaqil ta'lim (soat)	Jami yuklama (soat)
"Qishloq xo'jaligi mahsulotlari sifatini baholash"	60	60	120

2. 1. Fanning maqsad - Talabalarda metrologik taminotning tashkili etuvchi asoslari, davlat metrologiya nazorati va tekshiruvi, o'lcash va sinash vositalarini qiyoslash va kalibrash, o'lcashlar birligini taminlash tizimi uchun metrologik taminotni amalga oshirish borasida talabalarda amaliy bilim , ko'nikma va malakani shakllantirishdan iborat.

Fanning vazifasi – Talabalarga o'lcash vositalari va sinov vositalari va sinov vositalarining metrologik tavsiflari asosida ularning ishiga yaroqliligini aniqlash, qiyoslash va qoliblash usullari, o'lcashlar birligini taminlash tizimining qonuniy va huquqiy asoslari, hamda qayta ishlash korxonalarida metrologik taminot bo'yicha ishlarini qila olishni o'rgatishdan iborat.

II. Asosiy nazariy qism maruza mashg'ulotlari)
II.1. Fan tarkibiga quyidagi mavzular kiradi:

1-mavzu. Kirish. Qishloq xo'jaligi mahsulotlarining sifati. Fanning maqsad vazifalari. Sifat tushunchasi va sifatning mohiyati, Mahsulot sifati tug'risida asosiy atama ,tarif va tushunchalar tafsiloti, qishloq xo'jaligi mahsulotlarining sifati.

2-mavzu.
 Sifat va raqobardoshlikning o'zaro bog'liqligi.

Raqobat va raqobardoshlik tushunchasi. Raqobardoshlikning asosiy omilari.Sifatni boshqarish asoslari.Sifatni boshqarish funksiyalari.Sifat menijmenti tizimi. ISO-9000 seriyasidagi standartlarning joriy etilishining qishloq xo'jaligi mahsulotlarining sifatiga bo'lgan tasiri.Mahsulotlar sifati boshqarishning ko'p darajali iyerarxik tizimi.

3- mavzu. Agrosanoat kompleksidagi mahsulotlar sifati.

Oziq ovqat mahsulotlarining kelib chiqishini umumiyiligi va kimyoviy tarkibiga

ko'ra guruhlanishi. Agrosanoat kompleksidagi mahsulotlarini sifatini oshirishning xususiyatlari. Qishloq xo'jaligi mahsulotlarining sifatini aniqlovchi omillar. Qishloq xo'jaligi mahsulotlarining klassifikatsiyasi.	
4-mavzu. Qishloq xo'jalik mahsulotlarining sifat ko'rsatgichlari .. Sifat gradatsiyasi va mahsulotlarning nuqsonlari.	Umumiy tushunchalar. Mahsulotning sifatini obektiv baholashda foydalaniladigan xossalari. Mahsulotlarning fizik, kimyoviy va biologik xossalari to'g'risida umumiy tushunchalar. Qishloq xo'jalik mahsulotlari sifatini aniqlovchi ko'rsatgichlar to'g'risidagi mahsulotlar tafsiloti. Mahsulotlarning sifatiga bog'liqligiga bog'liq holda sinflanishi va sorti. Standart va noshantard mahsulotlar. Sortimentlar va nuqsonlar klassifikatsiyasi. 5-mavzu. . Qayta ishlangan va oziq ovqat mahsulotlarining energetik qiymati va ozuqaviyligi . Energetik qiymat tushunchasi. Mahsulotning energetik qiymatni hisoblash. Oziq ovqat miqdori va energetik qiymati buyicha malumotnoma jadvali.
III. Amaliy mashg'ulotlari bo'yicha ko'rsatma va tavsiyalar Laboratoriya mashg'ulotlar uchun quyidagi mavzular tavsiya etiladi: 1. Fanning maqsad va vazifalari va sifatning mohiyati 2. ISO-9000 seriyasidagi standartlarning talablarini o'rganish. 3. Oziq ovqat mahsulotlarining kimyoviy tarkibiga doir tushunchalarni o'rganish . 4. Mahsulotning fizik kimyoviy va biologik xossalarni va sifatini aniqlovchi ko'rsatgichlarni o'rganish 5. Nuqsonlar klassifikatsiyasini o'rganish . 6. Qishloq xo'jalik mahsulotlarining fizik xossalarni o'rganish. - Qishloq xo'jalik mahsulotlarining kimyoviy xossalarni o'rganish . 7. Qayta ishlangan qishloq xo'jalik mahsulotlarining sifatiga konservatsiya usullarining ta'siri. 8. Texnik reglamentlar o'rganish. 9. Fotokolorimetriyaga doir tushunchalarni amaliy o'rganish . 10. Mahsulotlar tarkibini tahlilashning spektirar usullarini o'rganish.	
V. Mustaqil ta'lim va mustaqil ishlar Mustaqil ta'lim uchun tavsiya etiladigan mavzular: 1. Tahlilning fizik kimyoviy usullarini klassifikatsiyasi . 2. Xizmatlar sifatini baholash.	

3. Mahsulotlarning fizikaviy va kimyoviy o'lash usullari. 4. Infragizil spektroskopiya usullarining fizik asoslarining tahlili. 5. Standartlashirish bo'yicha ekspertlarga bo'lgan talablar. 6. Tahlilning xromatragfig usuli. 7. Xromatografik tahlilning qurilmalarini o'rganish. 8. Mahsulot sifatini nazorat qilishda xromatografiya usullarining qo'llanilishi. 9. Mahsulot sifatini yaxshilashda metrologik taminiotning o'rni. 10. Oziq ovqat mahsulotlarni ishlab chiqarishda metrologik taminiot. 11. Xalqaro birliklar tizimi spektrial usullarining klassifikatsiyasini o'rganish. 12. Fotometrik tahlil usullarini o'rganish . 13. Refraktometrik tahlil usullarini o'rganish . 14. Yadro magnitli rezonans spektroskopiy usuli . 15. Korxona metrologik talimotini tekshiruv . 16. Yadromagnitli rezonans spektroskopiya usulining fizikaviy asoslarini o'rganish . 17. Fotometriyaning mahsulot sifatini nazorat qilishda qo'llanilishi . 18. Mahsulotlarning xafsizlik ko'rsatgichlari . 19. Oziq ovqat mahsulotlarining fizik kimyoviy aniqlash usullari . 20. Mahsulot xosalarining miqdoriy va sifat xarakteristikalarini sinab aniqlash. 21. Texnik normativ huquqiy aktlarni o'rganish . 22. Qishloq xo'jaligi mahsulotlarining sifatini aniqlash usullari . 23. Metrologiya bo'yicha xalqaro tashkilotlar . 24. Organoleptik usulni tahlili . 25. Oziq ovqat mahsulotlari tarkibidagi mineralarning tahlili . 26. Sifat menijmenti tizimini joriy etish 27. Mahsulot sifatini nazorat qilishdagi muamolar va ularning yechimlari . 28. Standartlashirish bo'yicha texnik qo'mitalar.	VI. Ta'lim natijalari /Kasbiy kom'etensiyalari Talaba bilishi kerak: - "Qishloq xo'jaligi mahsulotlari sifatini baholash" fanini o'rganish jarayonida nazariy bilimlar, amaliy ko'nikmalar, uslubiy yondashuv hamda ilmiy dunyoqarshini shakllantirish vazifalarini bajaradi. Fan bo'yicha talabalarining bilim, ko'nikma va malakalariga quyidagi talablar qo'yiladi. Talaba: - Metrologik xizmat va ta'minot; - O'Ichahlar birligini ta'minlash tizimi; - Metrologik ta'minotning tashkiliy, ilmiy, huquqiy va qonuniy asoslari; - Davlat metrologik nazorat va tekshiruv turlari va qo'llanilishi usullari haqida tasavvurga ega bo'lishi; - Normative hujjalarning ekspertizasi;
--	---

	• Xalqaro birliklar tizimini, o'lcash natijalarini va ularning kelirish qoidalarini; • O'chash vositalarini va kalibrlash tizimini; • O'chash vositalarini metrologik tavsiflash; • Yuridik shaxslarning metrologik ishlarini va xizmatlarini huquqiga attestatsiya bo'yicha ko'nikmalariga ega bulishi kerak.
4.	VII. Ta'lim texnologiyalari va metodlari: • ma'ruzalar; • interfaol keys-stadlar; • seminarlar (mantiqiy fikrlash, tezkor savol-javoblar); • guruhlarda ishlash; • taqdimotlarni qilish; • individual loyihalar; • jamoa bo'lib ishlash va himoya qilish uchun loyihalar.
5.	VIII. Kreditlarni olish uchun talablar: joriy, oralig nazorat shakllarida berilgan vazifa va to'shirqlarni bajarish, yakuniy nazorat bo'yicha yozma ishini muvofiqiyatli to'shirish.
6.	Asosiy adabiyotlar 1. Abdulvaliyev A.A., "Metrologiya, standartlashtirish va sertifikatlashtirish". Darslik. Sharq. 2018. 607-b. 2. P.R.Ismatullayev, P.M.Mayakubova, Sh.A.To'rayev "Standartlashtirish asoslari" darsligi. Toshkent. TDTU.2019, 333b. 3. Parpiyev M.P., Rahmonova G.S., Inogamova N.S. "O'lcash xatoliklari". O'quv qo'llanma. T., 2014.125b Qo'shimcha adabiyotlar 1. O'zbekiston Respublikasi Prezidentining 2017yil 28-apreldagi "O'zbekiston standartlashtirish, metrologiya va sertifikatlashtirish agentligi faoliyatini takomillashtirish chora-tadbirlari to'g'risida"gi PQ-2935-sonli qarori. 2. Parpiyev M.P. "Metrologiya, standartlashtirish va sertifikatlashtirish" fani bo'yicha masalalar to'plami. "Zamon poligraf".2017.62b. 3. Parpiyev M.P., Nazarov A.M. Noshimov B.T., "Metrologiya, standartlashtirish va sertifikatlashtirish fanining laboratoriyalari bo'yicha uslubiy ko'rsatmalar". TDAU. 2020. 101b Internet saytlari 1. www.gov.uz-Ўзбекистон Республикаси ҳукумат портали. 2. www.lex.uz-Ўзбекистон РеспубликасиКонун ҳужжатлари маълумотлари миллий базаси. 3. www.standart.uz – O'zstandart agentligi sayti 4. www.iso.com. – Xalqaro standartlashtirish tashkiloti sayti

7.	Fan dasturi BuxDU Ilmiy Kengashining 2024 yil « 30 » 08dagi 1 - sonli bayonnomasi bilan tasdiqlandi.
8.	Fan/moduluchunma'sular: Ro'ziyeva Z A –Biotexnologiya va oziq-ovqat xavfsizligi kafedrasi o'quvchisi. JUMAYEV T.G –Biotexnologiya va oziq-ovqat xavfsizligi kafedrasi o'quvchisi.
9.	Taqrizchilar: G.T.Zaripov – Biotexnologiya va oziq-ovqat xavfsizligi kafedrasi dotsenti, t.f.n. Sh.To'xtayev –BuxDU Agonomiya va tuproqshunoslik kafedrasi dotsenti, q/x.f.n.