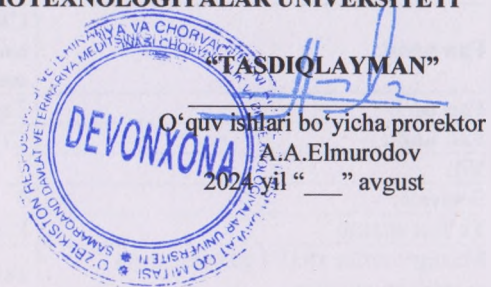


**O'ZBEKISTON RESPUBLIKASI
OLIIY TA'LIM, FAN VA INNOVATSIYALAR VAZIRLIGI**

**SAMARQAND DAVLAT VETERINARIYA MEDITSINASI,
CHORVACHILIK VA BIOTEXNOLOGIYALAR UNIVERSITETI**



**CHORVACHILIK MAHSULOTLARINI SANOAT ASOSIDA ISHLAB
CHIQRISHNING ILMIY – AMALIY ASOSLARI
FANI BO'YICHA**

SILLABUS

Magistratura mutaxassisligi uchun

Bilim sohasi:	800000	- Qishloq, o'rmon, baliq xo'jaligi va veterinariya
Ta'lim sohasi:	810000	- Qishloq xo'jaligi
Mutaxassislik:	70810803 70810801	- Chorvachilik, - Parrandachilik



Modul / FAN SILLABUSI
Zooinjeneriya fakulteti
70810803– Chorvachilik,
70810801– Parrandachilik mutaxassisliklari



Fan nomi:	<i>Chorvachilik mahsulotlarini sanoat asosida ishlab chiqarishning ilmiy – amaliy asoslari</i>
Fan turi:	Tanlov fan
Fan kodi:	CHMSAICHIAA 2306
Yil:	2
Semestr:	3
Ta'lim shakli:	Kunduzgi
Mashg'ulotlar shakli va semestrga ajratilgan soatlar:	180
Ma'ruza	30
Amaliy mashg'ulotlar	60
Laboratoriya mashg'ulotlari	–
Seminar	–
Mustaqil ta'lim	90
Kredit miqdori:	6
Baholash shakli:	Imtihon
Fan tili:	O'zbek

Fan maqsadi (FM)	
FM1	Chorvachilik mahsulotlarini sanoat asosida ishlab chiqarishning ilmiy – amaliy asoslari” fanini o'qitishdan maqsad – talabalarga kasbiy sohasida egallashi lozim bo'lgan bilimlar va amaliyotda qo'llash uchun ko'nikma va malakalarini shakllantirish, rivojlantirishdan iborat. “Chorvachilik mahsulotlarini sanoat asosida ishlab chiqarishning ilmiy – amaliy asoslari” mutaxassisliklarga mos fan bo'yicha nazariy va amaliy bilimlarni shakllantirishdan iboratdir.

Fanni o'zlashtirish uchun zarur boshlang'ich bilimlar	
1.	Hayvonlar fiziologiyasi
2.	Biologiya
3.	Hayvonlar genetikasi
4.	Qishloq xo'jalik hayvonlarini urchitish

Ta'lim natijalari (TN)	
	Bilimlar jihatidan:
TN1	Zamonaviy texnologiyalar va texnik vositalar asosida mahsulotlarga birlamchi ishlov berish usullarni bilishlari kerak;
TN2	Chorvachilik mahsulotlarini sanoat asosida ishlab chiqarishda qo'llaniladigan texnik vositalarning tuzilishi, ishlash prinsipini bilishlari lozim;
TN3	Texnik va texnologik xarakteristikalar bilan ishlashni bilishlari kerak;
TN4	Ishlab chiqarishda amaliy ko'nikmalarini shakllantirishda texnik vositalar imkoniyatlari, qo'llanilish soxalari, rusumlari va ekspluatatsiya qilish usullarini bilishi kerak;
	Ko'nikmalar jihatidan:
TN5	Chorva mahsulotlarini tayyorlash texnologiyasi sohasiga uslubiy yondashuv hamda ilmiy dunyoqarashini shakllantirish bo'yicha nazariy-amaliy bilimlarni uzviylik va uzluksizligini aniqlay oladi;
TN6	Texnik vositalar imkoniyatlari, qo'llanilish tayyorlanadigan mahsulotlarni sifatini farqlay oladi;
TN7	Nazariy va amaliy bilimlar yig'indisi bilan qurollantirib, ularga mos bilim, ko'nikma va malakalarni shakllantirib baho bera oladi;
TN8	Umumiy texnologik jarayonlarni boshqarishni biladi.

Fan mazmuni	
Mashg'ulotlar shakli: ma'ruza (M)	
M1	Chorvachilik mahsulotlarini sanoat asosida ishlab chiqarishning ilmiy – amaliy asoslari.
M2	Chorvachilik mahsulotlarini sanoat asosida ishlab chiqarishning ilmiy – amaliy asoslari.
M3	Chorvachilik mahsulotlariga bo'lgan talablarni ilmiy va amaliy asoslari.
M4	Chorvachilik mahsulotlariga bo'lgan talablarni ilmiy va amaliy asoslari.
M5	Chorvachilik fermalarida texnologik jarayonlarni mexanizatsiyalashtirish va avtomatlashtirish asoslari.
M6	Qoramolchilikda texnologik jarayonlarni mexanizasiyalashtirish.
M7	Qoramolchilikda texnologik jarayonlarni mexanizasiyalashtirish.
M8	Yilqichilik va tuyachilikga texnologik jarayonlarni mexanizasiyalashtirish.
M9	Yilqichilik va tuyachilikga texnologik jarayonlarni mexanizasiyalashtirish.
M10	Qo'ychilik fermalari va ularda amalga oshiriladigan texnologik jarayonlarni mexanizasiyalashtirish.
M11	Qo'ychilik fermalari va ularda amalga oshiriladigan texnologik

	jarayonlarni mexanizasiyalashtirish.
M12	Parrandachilikda texnologik jarayonlarni amalga oshirish jarayonlari.
M13	Parrandachilikda texnologik jarayonlarni amalga oshirish jarayonlari.
M14	Quyunchilik fermalarida texnologik jarayonlarni mexanizasiyalashtirish.
M15	Cho'chqachilik fermalarida texnologik jarayonlarni mexanizasiyalashtirish.
Mashg'ulotlar shakli: amaliy mashg'ulotlar (A)	
A1	Qoramolchilik xo'jaliklarda sut ishlab chiqarishda qo'llaniladigan zamonaviy texnik vositalar.
A2	Sut sog'ishda texnik vositalar xarakteristikalar.
A3	Sut sog'ishda texnik vositalar xarakteristikalar.
A4	Sutni saqlash va birlamchi ishlov berish uchun qo'llaniladigan texnik vositalar va texnologiyalar. Ularga qo'yiladigan talablar.
A5	Sutni saqlash va birlamchi ishlov berish uchun qo'llaniladigan texnik vositalar va texnologiyalar. Ularga qo'yiladigan talablar.
A6	Tuyachilik va yilqichilikda sut sog'ish texnologiyasi va texnik vositalari.
A7	Tuyachilik va yilqichilikda sut sog'ish texnologiyasi va texnik vositalari.
A8	Bo'rdoqichilik va uning texnologik jarayonlari.
A9	Bo'rdoqichilik va uning texnologik jarayonlari.
A10	Go'sht yetishtiri va uni saqlash texnologiyasi.
A11	Qo'ychilikda jarayonlarni mexanizasiyalashtirish.
A12	Jun tayyorlash texnologiyasi va texnik vositalari.
A13	Teri tayyorlash texnologiyalari va texnik vositalari.
A14	Parrandachilik mahsulotlarini yetishtirishda qo'llaniladigan texnik vositalar.
A15	Parrandachilik mahsulotlarini yetishtirishda qo'llaniladigan texnik vositalar.
A16	Parrandachilikda tuxumlarini yig'ishtirish, saqlash texnologiyasi va texnik vositalari.
A17	Parrandachilikda tuxumlarini yig'ishtirish, saqlash texnologiyasi va texnik vositalari.
A18	Quyunchilik fermalarida texnologik jarayonlarni mexanizasiyalashtirish va avtomatlashtirish.
A19	Chorvachilik fermalarini zamonaviy texnika va vositalarga loyihalashtirish.
A20	Chorvachilik fermalarini zamonaviy texnika va vositalarga loyihalashtirish.
A21	Chorvachilik fermalarini zamonaviy talablarga asosan texnik vositalarni tanlash, elektrlashtirish va avtomatlashtirish.
A22	Chorvachilik fermalarini zamonaviy talablarga asosan texnik vositalarni tanlash, elektrlashtirish va avtomatlashtirish.
A23	Ozuqa tayyorlash texnologiyasi.

- g) quyidagi hollarda talabanning bilim darajasi qoniqarsiz 2 baxo bilan baholanishi mumkin:
- fan bo'yicha mashg'ulotlarga tayorgarlik ko'rilmagan bo'lsa;
- fan bo'yicha mashg'ulotlarga doir hech qanday tasavvurga ega bo'lmasa;
- fan bo'yicha matnlarni boshqalardan ko'chirib olganligi sezilib tursa;
- fan bo'yicha matnda jiddiy xato va chalkashliklarga yo'l qo'yilgan bo'lsa;
- fanga doir berilgan savollarga javob olinmasa;
- fanni bilmasa.

Fan o'qituvchisi haqida ma'lumot

Mualliflar:	Yu.A. Ermatov - SamDVMCHBU, "Xususiy zootexniya" kafedrası biologiya fanlari nomzodi, dotsent.
E-mail:	ermatovyusupbek@gmail.com
Tashkilot:	Samarqand davlat veterinariya meditsinasi, chorvachilik va biotexnologiyalar universiteti "Xususiy zootexniya" kafedrası
Taqrizchilar:	1. Shaptaqov E.S. - Qorako'Ichilik va cho'l ekologiyasi ilmiy tadqiqot instituti direktori, professor, q.x.f.f.d. 2. Sadikova Ch.S. - Samarqand agroinnovatsiyalar va tadqiqotlar instituti "Oziq - ovqat xavfsizligi va texnologiyasi" kafedrası katta o'qituvchisi, q.x.f.d. (PhD)

1 Mazkur Sillabus universitet o'quv-uslubiy Kengashning 2024 yil 22 avgustdagi sonli yig'ilishi bayoni bilan tasdiqlangan.

Mazkur Sillabus "Xususiy zootexniya" kafedrasining 2024 yil ___ avgustdagi ___ sonli yig'ilishi bayoni bilan ma'qullangan.

O'quv-uslubiy boshqarma boshlig'i

Fakultet dekani

Kafedra mudiri

Tuzuvchilar

R. Ro'ziqulov

O.Boymatov

O.Maxmadiyarov

Yu. Ermatov

A24	Ozuqa tayyorlash texnologiyasi.
A25	Ozuqalarni yig'ishtirish texnologiyasida qo'llaniladigan texnik vositalar.
A26	Ozuqalarni iste'molga tayyorlash va saqlash.
A27	Ozuqalarni yig'ishtirish texnologiyasida qo'llaniladigan texnik vositalar.
A18	Ozuqalarni iste'molga tayyorlash va saqlash.
A29	Go'ngni chiqarish va tashish texnologik jarayonlarida qo'llaniladigan texnik vositalar.
A30	Go'ngni qayta ishlash. Biogaz olish texnologiyasi.

Mustaqil ta'lim (MT)

1.	Sut sog'ishga qo'yiladigan veterinariya- sanitariya talablar.	4 soat
2.	Go'ngni yig'ishtirish texnik vositalari	4 soat
3.	Sut tayyorlash va unga birlamchi ishlov berish texnologik vositalari.	4 soat
4.	Sut tayyorlash va ulardan birlamchi mahsulotlar olish.	4 soat
5.	Sutni saqlash texnikalari.	4 soat
6.	Sog'in sigirlarni saqlash tizimi.	4 soat
7.	Sog'in sigirlarni oziqlantirish tizimi.	4 soat
8.	Go'sht yo'nalishida boqiladigan hayvonlar turlari, zoti va ular to'g'risida xarakteristika.	4 soat
9.	Qorako'Ichilik mahsulotlariga va ulardan tayyorlanadigan mahsulotlar.	4 soat
10.	Jun qirg'ishni mexanizatsiyalashtirish. Jun tayyorlash texnologiyasining respublikamizdagi ahvoli.	4 soat
11.	Jun tayyorlash va unga birlamchi ishlov berish texnik vositalari.	4 soat
12.	Qorako'l teri tayyorlash texnologiyasi.	4 soat
13.	Qo'ylarni sanitariya-profilaktik cho'miltirishni mexanizatsiyalashtirish.	4 soat
14.	Parrandachilik fermalariga qo'yiladigan sanitariya talablar.	4 soat
15.	Tuxumlarni yig'ishtirish va saralashni avtomatlashtirish texnologiyasi.	4 soat
16.	Chorvachilik fermalarida veterinariya-sanitariya ishlov berishni mexanizatsiyalashtirish.	4 soat
17.	Tuxumlarni saqlash texnik vositalari. Parrandachilik kompleksida qo'llaniladigan texnik vositalar va moslamalar.	4 soat
18.	Cho'chqachilik fermalaridagi jarayonlarni mexanizatsiyalashtirish.	4 soat
19.	Cho'chqalarni saqlash va ularga xizmat	

	ko'rsatish jarayonlarni mexanizatsiyalashtirish.	4 soat
20.	Go'sht yetishtirish texnologiyasi.	4 soat
21.	Go'ngni qayta ishlash texnologiyasi	2 soat
22.	Ozuqa yig'ishtirish texnikalari.	2 soat
23.	Ozuqalarni saqlash texnologiyasi.	2 soat
24.	Silos va senaj tayyorlash texnologiyasi.	2 soat
25.	Sut sog'ishga qo'yiladigan veterinariya- sanitariya talablar.	2 soat

Asosiy adabiyotlar		
1.	A.Xasilbekov. "Chorva hayvonlarini sanoat asosida mahsulot ishlab chiqarishga moslashtirish usullari" Uslubiy qo'llanma. 2020 y. Samarqand.	
2.	Машины и технологии в молочном животноводстве. Учебное пособие. Краснодар 2013 г. Тип. Кубанское ГАУ. 335 с.	
3.	Suvanqulov Sh.Q., Abduganiev Z.A., Mamasov Sh.A. Chorvachilikni mexanizatsiyalashtirish va avtomatlashtirish. Oliy ta'lim muassasalari uchun qo'llanma.- Samarqand:N.Doba matbba nashriyoti, 2010 y., 335 bet	
Qo'shimcha adabiyotlar		
1.	Mirziyoyev Sh.M. Erkin va farovon demokratik O'zbekiston davlatini birgalikda barpo etamiz. Toshkent, "O'zbekiston" NMIU, 2017.	
2.	Mirziyoyev Sh.M. Qonun ustuvorligi va inson manfaatlarini ta'minlash yurt taraqqiyoti va xalq farovonligining garovi. "O'zbekiston" NMIU, 2017.	
3.	Mirziyoyev Sh.M. Buyuk kelajagimizni mard va olijanob xalqimiz bilan birga quramiz. "O'zbekiston" NMIU, 2017.	
4.	Mirziyoyev Sh.M. "O'zbekiston Respublikasini yanada rivojlantirish bo'yicha harakatlar strategiyasi to'g'risida"gi 2017 yil 7 fevral, PF-4947-son Farmoni. Toshkent, 2017.	
5.	Mirziyoyev Sh.M. "Oliy ta'lim tizimini yanada rivojlantirish chora-tadbirlari to'g'risida" gi 2017 yil 20 apreldagi PQ-2909-sonli Qarori. Toshkent, 2017 yil.	
6.	O'zbekiston Respublikasi Prezidentining 2018 yil 13 dekabrda "O'zbekiston Respublikasi davlat boshqaruviga raqamli iqtisodiyot, elektron hukumat hamda axborot tizimlarini joriy etish bo'yicha qo'shimcha chora-tadbirlar to'g'risida" PF-5598-son Farmoni. (Qonun xujjatlari ma'lumotlari milliy bazasi, 13.12.2018 y., 06/18/5598/2313-son	
7.	Рядчиков В.Г. Основы питания и кормления сельскохозяйственных животных. Учебник. Краснодар КГАУ, 2014.	
8.	Хасилбеков А.Я. "Научные основы ресурсосберегающей технологии очистки шерсти в условиях стригальных пунктах" Монография. Самарканд. Оптима принт плюс 2015 г.159 с	
Axborot manbaalari		

1.	https://ziyonet.uz
2.	https://samvmi.uz

Magistrning fan bo'yicha o'zlashtirish ko'rsatkichini nazorat qilishda quyidagi mezonlar tavsiya etiladi:

a) 5 baho olish uchun talabning bilim darajasi quyidagilarga javob berishi lozim:

- fanning mohiyati va mazmunini to'liq yoritib olsa;
- fandagi mavzularni bayon qilishda ilmiylik va mantiqiylik saqlanib, ilmiy xatolik va chalkashliklarga yo'l qo'ymas;
- fan bo'yicha mavzu materiallarining nazariy yoki amaliy ahamiyati haqida aniq tasavvurga ega bo'lsa;
- fan doirasida mustaqil erkin fikrlash qobiliyatini namoyon eta olsa;
- berilgan savollarga aniq va lo'nda javob bera olsa;
- konspektga puxta tayyorlangan bo'lsa;
- mustaqil topshiriqlarni to'liq va aniq bajargan bo'lsa;
- fanga tegishli qonunlar va boshqa me'yoriy-xuquqiy xujjatlarni to'liq o'zlashtirgan bo'lsa;
- fanga tegishli mavzulardan biri bo'yicha ilmiy maqola chop ettirgan bo'lsa;
- tarixiy jarayonlarni sharxlay bilsa;

b) 4 baho olish uchun talabning bilim darajasi quyidagilarga javob berishi lozim:

- fanning mohiyati va mazmunini tushungan, fandagi mavzularni bayon qilishda ilmiy va mantiqiy chalkashliklarga yo'l qo'ymas;
- fanning mazmunini amaliy ahamiyatini tushingan bo'lsa;
- fan bo'yicha berilgan vazifa va topshiriqlarni o'quv dasturi doirasida bajarsa;
- fan bo'yicha berilgan savollarga to'g'ri javob bera olsa;
- fan bo'yicha konspektini puxta shakllantirgan bo'lsa;
- fan bo'yicha mustaqil topshiriqlarni to'liq bajargan bo'lsa;
- fanga tegishli qonunlar va boshqa me'yoriy xujjatlarni o'zlashtirgan bo'lsa.

v) 3 baho olish uchun talabning bilim darajasi quyidagilarga javob berishi lozim:

- fan haqida umumiy tushunchaga ega bo'lsa;
- fandagi mavzularni tor doirada yoritib, bayon qilishda ayrim chalkashliklarga yo'l qo'yilmas;
- bayon qilish ravon bo'lmasa;
- fan bo'yicha savollarga mujmal va chalkash javoblar olinsa;
- fan bo'yicha matn puxta shakllantirilmagan bo'lsa.