O‘ZBEKISTON RESPUBLIKASI
OLIY TA’LIM, FAN VA INNOVATSIYALAR VAZIRLIGI

SAMARQAND DAVLAT VETERINARIYA MEDITSINASI,
CHORVACHILIK VA BIOTEXNOLOGIYALAR UNIVERSITETI

Ro‘yxatga olindi:

№ BD-60840400 –2.09
“29” 08 2024 yil

“TASDIQLAYMAN”
O‘quv ishlari bo‘yicha prorektor
q.x.f.d., professor
Elmurodov A.A.
“29” 08 2024 yil.

HAYVONOT MAHSULOTLARI SIFATINI BOSHQARISH

FANINING ISHCHI O‘QUV DASTURI (SILLABUSI)
(Sirtqi ta’lim 4-bosqich talabalari uchun)

Bilim sohasi:	800000 – Qishloq, o‘rmon, baliq xo‘jaligi va veterinariya
Ta’lim sohasi:	840000 – Veterinariya
Ta’lim yo‘nalishi:	60840400 – Veterinariya sanitariya ekspertizasi

Samarqand – 2024 yil

Fanning ishchi o‘quv dasturi (sillabusi) 202__ yilda tasdiqlangan ishchi o‘quv reja va fan dasturiga muvofiq ishlab chiqildi.

Tuzuvchilar:

Ibragimov F.B. – SamDVMChBU, “Veterinariya sanitariya ekspertizasi” kafedrasi mudiri, veterinariya fanlari nomzodi, dotsenti.

Rasulov U.I. – SamDVMChBU, “Veterinariya sanitariya ekspertizasi” kafedrasi veterinariya fanlari doktori, dotsenti.

Asomiddinov U.M. – SamDVMChBU, “Veterinariya sanitariya ekspertizasi” kafedrasi assistenti.

Taqrizchilar:

1.X.A.Donaev-Toshkent davlat agrar universiteti “Umumiy zootexniya va veterinariya” kafedrasi mudiri, dotsent

2.K.J.Tangirov- Termiz agrotexnologiyalari va innovatsiot riovojlanish instituti Zooinjeneriya, veterinariya va ipakchilik kafedrasi v.b. profesori, v.f.n.

Fanning ishchi o‘quv dasturi “Veterinariya sanitariya ekspertiza” kafedrasining 2024 yil “____” ________dagi “____” -sonli yig‘ilishida muhokamadan o‘tgan va fakultet Kengashida muhokama qilish uchun tavsiya etilgan.

Kafedra mudiri, v.f.n., dotsent: ______________ **Ibragimov F.B.**

Fanning ishchi o‘quv dasturi «Veterinariya diagnostikasi va oziq-ovqat xavfsizligi» fakulteti Kengashida muhokama etilgan va foydalanishga tavsiya qilingan (2024 yil “____” ________dagi “____” – sonli bayonnoma).

Fakultet kengashi raisi v.f.d., professor: ______________ **Davlatov R.B.**

Kelishildi:
O‘quv–uslubiy boshqarma boshlig‘i professor v.b. ______________ **Ro‘ziqulov R.F.**

Mustaqil mushohada yurita olish;
Olgan bilimlarini amalda qo'llay olish;
Mohiyatini tushunish;
Bilish, aytib berish;
Tasavvurga ega bo'lish;
3 (qoniqarli) baho;
Mohiyatini tushunish;
Bilish, aytib berish;
Tasavvurga ega bo'lish;
2 (qoniqarsiz) baho:
Dasturni o'zlashtirmaganlik;
Fanning mohiyatini bilmaslik;
Aniq tasavvurga ega bo'lmaslik;
Mustaqil fikrlay olmaslik.

Fan Sillabusi
Samarqand davlat veterinariya meditsinasi, chorvachilik va biotexnologiyalar universiteti

Fan to'g'risida ma'lumot
Fan shifri: HMSB2705
Fan nomi: **Hayvonot mahsulotlarini sifatini boshqarish**
Semestr/ yil: **8 semestr/2024-2025 o'quv yili**
Kafedra: Veterinariya sanitariya ekspertizasi
Soatlar/ kreditlar: **5 ECTS (20 auditoriya soati, 130 soat mustaqil ta'lim)**

Ma'ruza	Amaliy mashg'ulot	Laboratoriya mashg'ulotlari	Mustaqil ta'lim	Jami
6	14	-	130	150

Fan bo'yicha mashg'ulotlarning joylashuvi:
Auditoriya vaqti: dars jadvaliga asosan
Talablar:
Fan uchun mas'ul kafedra: **Veterinariya sanitariya ekspertizasi**
Instruktor to'g'risida ma'lumot
Kafedra joylashgan joyi: **SamDVMCHBU, 6-o'quv binosi, 649-xona**
Telefon: +99893-344-15-45 ish telefoni; mobil: +99893-344-15-45
E.mail. (Rasulov Utkir@gmail.com) Ish vaqti: Uchrashuvga ko'ra

I. Fanni o'qitishdan maqsad – Ushbu fan Respublikamizdagi ijtimoiy-iqtisodiy islohatlar natijalarining chorvachilik va veterinariya istiqboliga ta'siri, go'sht va go'sht mahsulotlari, sut va sut mahsulotlari, baliq, tuxum, asal va o'simlik oziq-ovqat mahsulotlarini ekspertizasi kabi mavzularni qamrab oladi.

"Hayvonot mahsulotlari sifatini boshqarish" fani hayvonot mahsulotlari ishlab chiqarish texnologiyasi bo'yicha talabalarni tayyorlash uchun mo'ljallangan. Kursga tegishli tegishli masalalarni o'rganadi va avvalgi fanlarni o'rganishda talabalar tomonidan olingan bilimlarga asoslanadi. (hayvon mahsulotlarini ishlab chiqarish texnologiyasi, eksperimental ma'lumotlarni statistik qayta ishlash usullari, standartlashtirish, metrologiya va sertifikatlashtirish asoslari.) "Hayvonot mahsulotlari sifatini boshqarish" fanida talabalar oqish davrining barcha bosqichlarida mahsulot sifatini baholash va boshqarish qoidalari va usullari haqida ma'lumot oladilar. Chorvachilik mahsulotlari sifatini bashqarish, xalqaro standartlarga mos sifat menejmenti tizimlarini ishlab chiqish va joriy etish bilan bogliq masalalar ko'rib chiqilgan. Zamonaviy bozorda kafolatlangan havfsiz va raqobatdosh chorvachilik mahsulotlarini olish imkonini beradi, xalqaro va milliy standartlar bilan tasvirlangan sifat menejmenti tizimlari sohasida talabalar bilimlarini rivojlantirish hisoblanadi.

Kursning mazmuni chorvachilik mahsulotlarini boshqarish va sifatini taminlash bilan bog'liq masalalar nazariyasini va amaliyotini chuqur o'zlashtirishga qaratilgan. "Hayvonot mahsulotlari sifatini boshqarish" fani standartlashtirishni o'rganish, metrologiya, chorvachilik mahsulotlarining ayrim turlarini ishlab chiqarish texnologiyasi, statistika va ehtimollar nazariyasini, eksperimental malumotlarga statistik ishlov berish va o'rganishga asoslangan.

Fanning vazifasi – odam va hayvonlar uchun umumiy bo'lgan, asosan odamlarninig sog'ligiga xavf tug'diradigan yuqumli va invasion kasalliklarini, shnungdek chorvachilik mahsulotlari orqali mollarning orasida tarqaladigan kasalliklarning oldini olish va har xil choralar ko'rishni veterinariya-sanitariya jihatidan nazorat qilib turadi.

III. Fanni o'zlashtirish natijasida talaba:

- chorvachilik sohasida madaniyatni shakllantirish uchun zarur bo'lgan yuqori bilimlarni uning sifatini taminlash va boshqarishning zamonaviy muammolari mohiyatini tushunish nuqtai nazaridan o'zlashtirish haqida ***tasavvurga ega bo'lishi***;
- sifatni boshqarish tizimlari sohasiga oid yangi tushunchalar, bilimlar va faktlardan faol foydalana olish uchun ***ko'nikmalariga ega bo'lishi;***
- chorvachilik mahsulotlari sifatiga omillar ta'siri bo'yicha ilmiy tajriba rejalashtirish, savollarga batafsil, dalillarga asoslangan holda javob qurish, talabgor tomonidan intizom asoslarini bilish va tushunishni aniqlash ***malakalariga ega bo'lishi kerak*****;**

IV. O'qitish usullari:

Fanni o'qitish jarayonida zamonaviy uslublardan foydalanish, sohadagi muammolarni ta'limning ommaviy shakllari bilan bog'lab, talabalarning nazariy bilimlarini amaliy mashg'ulotlar orqali mustahkamlab borish lozim. O'quv materiallarini talabalar tomonidan unumli o'zlashtirish uchun ko'rgazmali qurollar o'qitishning texnik vositalari, fan bo'yicha chop etilgan ma'ruza matnlaridan keng foydalanish, talaba bilimini baholash tizimini joriy etish. Ma'ruza mashg'ulotlarida ilg'or pedagogik texnologiyalar foydalaniladi.

"Hayvonot mahsulotlari sifatini boshqarish" kursini loyihalashtirishda quyidagi asosiy konseptual yondoshuvlardan foydalaniladi:

Shaxsga yo'naltirilgan ta'lim.
Tizimli yondoshuv.
Faoliyatga yo'naltirilgan yondoshuv.
Dialogik yondoshuv.
Hamkorlikdagi ta'limni tashkil etish.
Muammoli ta'lim

V. Fanning tarkibiy tuzilishi:

5.1. "Hayvonot mahsulotlari sifatini boshqarish" fanidan rejalashtirilgan

2. С.Муродов. Қишлоқ хўжалик маҳсулотларининг ветсанэкспертизаси, қайта ишлаш технология асослари ва стандартизацияси. Ўкув қўлланма. Самарканд, 1997 йил.

3. Боровков М.Ф., Фролов В.П., Серко С.А. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства Практикум.Санкт-Петербург -2012

Qo'shimcha adabiyotlar

4. Mirziyoyev Sh.M. Yangi O'zbekistonda erkin va farovon yashaylik. "Toshkent, "Tasvir" nashriyot uyi, 2021 yil. – 52 bet.

5. Mirziyoyev Sh.M. Insonparvarlik, ezgulik va bunyodkorlik-milliy g'oyamizning poydevoridir. Toshkent, "Tasvir" nashriyot uyi, 2021 yil. – 36 bet.

6. Mirziyoyev Sh.M. Yangi O'zbekiston taraqqiyot strategiyasi. Toshkent, "O'zbekiston" nashriyoti, 2022 yil. – 416 bet.

7. O'zbekiston Respublikasi Prezidentining 2019-yil 28-martdagi "Veterinariya va chorvachilik sohasida davlat boshqaruvi tizimini tubdan takomillashtirish chora-tadbirlari to'g'risida"gi PF-5696 son Farmoni.

8. O'zbekiston Respublikasi Prezidentining 2022-yil 31-martdagi "Veterinariya va chorvachilik sohasida kadrlar tayyorlash tizimini tubdan takomillashtirish to'g'risida"gi PQ-187-son qarori.

9. Oliy ta'lim me'yoriy-huquqiy hujjatlar to'plami I-II tom. Toshkent 2013.

10. A.V.Smirnov. Praktikum po veterinarno-sanitarnoy ekspertize. Uchebnik. Sankt-Peterburg GIORD, 2015 god.

11. Borovkov M.F., Frolov V.P., Serko S.A. Veterinarno-sanitarnaya ekspertiza s osnovami texnologii i standartizatsii produktov jivotnovodstva Praktikum.Sankt-Peterburg -2012

Internet saytlari:

12. www.Ziyo.net.uz.
13. www.vetjurnal.uz
14. www.sea@mail.net21

VIII. BAHOLASH

Talabalarning fanlarni o'zlashtirishi 5 ballik tizimda baholanadi.

5 (a'lo) baho:

Xulosa va qaror qabul qilish;
Ijodiy fikrlay olish;
Mustaqil mushohada yurita olish;
Olgan bilimlarini amalda qo'llay olish;
Mohiyatini tushunish;
Bilish, aytib berish;
Tasavvurga ega bo'lish;

4 (yaxshi) baho:

14	Erigan pishloqni sifatini baholashda qo'llaniladigan texnik shartlar	Adabiyotlardan foydalanib og'zaki topshirish	6
15	O'zbekiston Respublikasi standartlarining turlari va toifalari	Adabiyotlardan konspekt qilib referat yozish	6
16	Tvorog, qatiq, qaymoq, chakki, yogurt, ayronning sifati ko'rsatkichi va standart talabi.	Adabiyotlardan konspekt qilib referat yozish	6
17	Tuzlangan pishloqning sifatini baholashda qo'llaniladigan texnik shartlar. Mahalliy aholi tomonidan tayyorlangan pishloqni sifatini baholashda qo'llaniladigan texnik shartlar	Adabiyotlardan konspekt qilib referat yozish	6
18	Erigan pishloqni sifatini baholashda qo'llaniladigan texnik shartlar	Adabiyotlardan foydalanib og'zaki topshirish	6
19	Kalla-poychani sifatini baholashda qo'llaniladigan texnik shartlar	Adabiyotlardan foydalanib og'zaki topshirish	6
20	Hayvonot olamidan olinadigan yog'-charvi mahsulotlarini sifatini baholashda qo'llaniladigan texnik shartlar.	Adabiyotlardan konspekt qilib referat yozish	6
21	Go'shtdan tayyorlangan yarim tayyor mahsulotlaming sifatini baholashda qo'llaniladigan texnik shartlar	Taqdimot tayyorlab individual topshirish	6
22	Sutni xushbo'y hidlar yordamida sterilizasiyalash sifatini baholash va texnik shartlar. Iste'mol sutini baholashda qo'llaniladigan texnik shartlar	Seminar ko'rinishda topshirish	4
Jami:			**130**

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

1. A.H.Yusupov va boshqalar "Qishloq xo'jaligida standartlashtirish, metrologiya va sertifikatlash asoslari" uslubiy qo'llanma. Samarqand- 2016.

ma'ruza mashg'ulotlarining kalendar tematik rejasi

Ma'ruza mashg'ulotlarining:			
№	**mavzulari**	**rejasi**	**soat**
1- Modul. Kirish. Hayvonot mahsulotlari sifatini boshqarish fanining tarixi maqsad va vazifalari			
1.	Kirish. Hayvonot mahsulotlari sifatini boshqarish fanining tarixi maqsad va vazifalari	1.1. Hayvonot mahsulotlari sifatini boshqarish fanining qisqacha rivojlanish tarixi va ahamiyati, veterinariya vrachini tayyorlashdagi o'rni. 1.2. Fanning boshqa fanlar bilan bog'liqligi, terminologiyasi, maqsad va vazifalari.	2
2–modul. Hayvonot mahsulotlari sifat ko'rsatkichlari va ularga qo'yiladigan talabalar			
2.	Qoramol, qo'y, cho'chqa va parranda go'shtining sifati ko'rsatkichi va standart talabi.	2.1. Oziq-ovqat mahsulotlarining turlari. 2.2. Qoramol, qo'y, cho'chqa va parranda go'shtining sifati ko'rsatkichlari va standart talabi.	2
3–modul Sut va sut mahsulotlari sifat ko'rsatkichlari va ularga qo'yiladigan talabalar			
3.	Tvorog, qatiq, qaymoq, chakki, yogurt, ayronning sifati ko'rsatkichi va standart talabi. Sut mahsulotining pishirilishi, achitilishining sifati va standart talabi.	3.1. Tvorog, qatiq, qaymoq, chakki, yogurt, ayron to'g'risida umumiy tushuncha. Tvorog, qatiq, qaymoq, chakki, yogurt, ayronning qayta ishlash texnologiyasi. 3.2. Tvorog, qatiq, qaymoq, chakki, yogurt, ayronning sifati ko'rsatkichi va standart talabi. 3.3. Sut mahsulotining turlari. Sutni qayta ishlash. Sutni komponentlarini ishlab chiqarishda ishlatilishi. 3.4. Sutni konservasiyalash. Sut mahsulotining pishirilishi, achitilishining sifatlari va standart talabi.	2
Jami			**6**

5.2. "Hayvonot mahsulotlari sifatini boshqarish" fanidan rejalashtirilgan amaliy mashg'ulotlarining kalendar tematik rejasi

Amaliy mashg'ulotlarning:			
№	mavzulari	rejasi	soat
1.	Hayvonot mahsulotlar sifatini standartlashtirish, metrologiya va sertifikatlash asoslari, mahsulotlarning sifat ko'rsatkichlari haqida ma'lumotlar.	1.1. Hayvonot mahsulotlar sifatini standartlashtirish, metrologiya va sertifikatlash asoslari 1.2. Mahsulotlarning sifat ko'rsatkichlari haqida ma'lumotlar.	2
2.	Standartlashtirishning asosiy tamoil va talablari, standartlarining turlari va toifalari. Xalqaro standartlashtirish tashkiloti. Standartlashtirish bo'yicha asosiy atamalar va tushunchalar	2.1 Standartlashtirishning asosiy tamoil va talablari, standartlarining turlari va toifalari. 2.2. Xalqaro standartlashtirish tashkiloti. Standartlashtirish bo'yicha asosiy atamalar va tushunchalar	2
3.	Sutni xushbo'y hidlar yordamida sterilizasiyalash sifatini baholash va texnik shartlar. Iste'mol sutini baholashda qo'llaniladigan texnik shartlar	3.1. Sutni xushbo'y hidlar yordamida sterilizasiyalash sifatini baholash va texnik shartlar. 3.2. Iste'mol sutini baholashda qo'llaniladigan texnik shartlar	2
4.	Baliq go'shtini sifatini baholashda qo'llaniladigan texnik shartlar	8.1. Baliq go'shtini to'g'risida umumiy tushuncha. 8.2. Baliq go'shtini sifatini baholashda qo'llaniladigan texnik shartlar	2
5.	Qaynatilgan, yarim dudlangan va dudlangan mahsulotlarni sifatini baholashda qo'llaniladigan texnik shartlar	9.1. Qaynatilgan mahsulotlarni sifatini baholashda qo'llaniladigan texnik shartlar. 9.2. Yarim dudlangan va dudlangan mahsulotlarni sifatini baholashda qo'llaniladigan texnik shartlar	2
6	Oziq-ovqatga ishlatadigan tovuq tuxumini sifatini baholashda qo'llaniladigan texnik shartlar	12.1. Oziq-ovqatga ishlatadigan tovuq tuxumini sifati. 12.2. Oziq-ovqatga ishlatadigan tovuq tuxumini sifatini baholashda qo'llaniladigan texnik shartlar.	2
7	Qoramol, qo'y, echki, cho'chqa, quyon go'shtlarini sifatini baholashda qo'llaniladigan texnik shartlar.	14.1. Qoramol, qo'y, echki, cho'chqa, quyon go'shtlarini sifati to'g'risida umumiy tushuncha. 14.2. Qoramol, qo'y, echki, cho'chqa, quyon go'shtlarini sifatini baholashda qo'llaniladigan texnik shartlar.	2
Jami			14

VI. "Oziq-ovqat mahsulotlari xalqaro meyyor va talablari" fanidan rejalashtirilgan talabalar mustaqil ta'limining kalendar tematik rejasi

№	Mustaqil ta'lim mavzulari	Amalga oshirish mexanizmi	Hajmi (soatda)
1.	O'zbekistonda standartlashtirishning rivojlanish sanalari	Taqdimot tayyorlab individual topshirish	6
2.	Mahsulotlar sifatini standartlashtirish va metrologiya asoslari.	Adabiyotlardan konspekt qilib referat yozish	6
3.	Mahsulotlarning sifat ko'rsatkichlari haqida ma'lumotlar	Adabiyotlardan konspekt qilib referat yozish	6
4.	Xalqaro ISO 9000 seriyasidagi standartlar bo'yicha ishlarni tashkil etish	Taqdimot tayyorlab individual topshirish	6
5.	"Metrologiya to'g'risida" Respublika qonuni, metrologik xizmat va ta'minot	Adabiyotlardan foydalanib amaliy topshiriqlarni bajarish	6
6.	Hayvonot mahsulotlari haqida umumiy tushincha.	Seminar ko'rinishda topshirish	6
7.	Go'sht navlarining standart talabi.	Adabiyotlardan konspekt qilib referat yozish	6
8.	Oziq-ovqat mahsulotlarini saqlash va nazorati.	Taqdimot tayyorlab individual topshirish	6
9.	Sut mahsulotlarini texnologiyasi va nazorati.	Adabiyotlardan foydalanib amaliy topshiriqlarni bajarish	6
10.	Turli hayvonlar sutini sifati va nazorati.	Seminar ko'rinishda topshirish	6
11.	Yogurt va tvorogning sifati va nazorati.	Adabiyotlardan konspekt qilib referat yozish	6
12.	Yog'-charvi mahsulotlarini sifatini baholash	Adabiyotlardan konspekt qilib referat yozish	6
13	Sut zardobining sifat ko'rsatkichi va standart talabi.	Adabiyotlardan foydalanib og'zaki topshirish	6