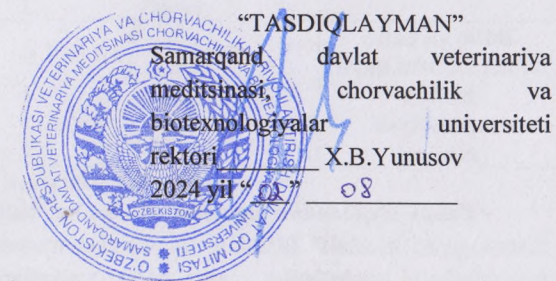


86

O'ZBEKISTON RESPUBLIKASI
OLIY TA'LIM, FAN VA INNOVATSIYALAR VAZIRLIGI
SAMARQAND DAVLAT VETERINARIYA MEDITSINASI,
CHORVACHILIK VA BIOTEXNOLOGIYALAR UNIVERSITETI



BALIQ VA BALIQ MAHSULOTLARNI QAYTA ISHLASH
TEXNOLOGIYASI ASOSLARI

FANINING O'QUV DASTURI

Bilim sohasi:	800000 – Qishloq, o'rmon, baliq xo'jaligi va veterinariya
Ta'lim sohasi:	840000 – Veterinariya
Mutaxassislik:	70840108 – Baliq kasalliklari

Samarqand -2024

Fan/modul kodi BBMQITA2306		O'quv yili 2024 - 2025	Semestr 2	ECTS – Kreditlar 4	
Fan modul turi Majburiy		Ta'lim tili O'zbek		Haftadagi dars soatlari	
1.	Fanning nomi	Auditoriya mashg'ulotlari (soat)		Mustaqil ta'lim (soat)	Jami yuklama (soat)
	Baliq va baliq mahsulotlarni qayta ishlash texnologiyasi asoslari	60		60	120
2.	<p>I. Fanning mazmuni</p> <p>Fanni o'qitishdan maqsad- “Baliq va baliq mahsulotlarni qayta ishlash texnologiyasi asoslari” fanining o'qitishdan maqsad – talabalarda baliq va baliq mahsulotlarini saqlashning o'ziga xos-xususiyatlari, yarim tayyor mahsulotlarni saqlash jarayonida bo'ladigan o'zgarishlar, shuningdek ularni ishlov berishda ilg'or texnologik jihozlar bo'yicha bilimlarni berishdan iborat.</p> <p>Fanning vazifasi –nazariy bilimlar, amaliy ko'nikmalar, mamlakatimizda va rivojlangan chet el mamlakatlarida baliq sanoatining qisqacha tarixi, hozirgi holati va rivojlanish istiqbollari; turli baliqlarning go'sht va ikra mahsuldorligini, ularning sifatini oshirish omillarini; bo'laklangan baliqlar nimtasini qayta ishlash jarayonlari orqali turli baliq yarim tayyor va tayyor mahsulotlari ishlab chiqarishni ; baliq mahsulotlarini saqlash va iste'molchilarga yetkazib berishgacha ishlov berish jarayonlarini o'rganishda uslubiy yondashuv hamda ilmiy dunyoqarashini shakllantirishdan iborat.</p> <p>II. Asosiy nazariy qism (ma'ruza mashg'ulotlari)</p> <p>II.I. Fan tarkibiga quyidagi mavzular kiradi:</p> <p>I modul. Baliqchilik mahsulotlarini saqlash va birlamchi ishlov berish texnologiyasi</p> <p>1-mavzu. Baliqchilik tarmog'ining xalq xo'jaligidagi ahamiyati. Baliq va baliq go'shti mahsulotlarining sifati hamda oziqaviy qiymati.</p> <p>Baliqchilik sanoatini rivojlantirishda O'zbekiston Respublikasi Prezidenti tomonidan qabul qilingan farmon va qarorlarning ahamiyati. Baliq va baliq mahsulotlarni qayta ishlash texnologiyasi asoslari fanining jamiyatda tutgan o'rni.</p> <p>Baliq, baliq go'shti va mahsulotlarining sifati va oziqaviy qiymati to'g'risida umumiy tushunchalar. Mamlakatimizda va chet ellarda baliq hamda undan tayyorlangan mahsulotlar sifatini oshirish muammolari. Baliq va baliq mahsulotlarining ozuqaviy, biologik va energetik qiymati.</p>				

Oliy ta'limning 800000-Qishloq, o'rmon baliq xo'jaligi va veterinariya bilim sohasi, 840000- Veterinariya ta'lim sohasining, 70840108 – Baliq kasalliklari mutaxassisligi talabalari uchun k.f.n., dotsent Sh.A.Ishniyazova tomonidan "Baliq va baliq mahsulotlarni qayta ishlash texnologiyasi asoslari" faniga ishlab chiqilgan o'quv dasturiga

TAQRIZ

Mamlakatimizda ta'lim tizimida amalga oshirayotgan tub islohatlar natijasida oliygohlarda tahsil olayotgan talabalarni har tomonlama yetuk mutaxassis bo'lib yetishishlari uchun ularga barcha shart-sharoitlarni yaratish muhim ahamiyatga ega. Ularni zamon talablariga javob beradigan dasturlar asosida o'qitish, kelgusida shu sohaning malakali mutaxassisi bo'lishiga zamin yaratadi.

Oliy ta'limning Davlat ta'lim standartiga ko'ra 70840108-Baliq kasalliklari mutaxassisligi talabalari uchun o'qitiladigan "Baliq va baliq mahsulotlarni qayta ishlash texnologiyasi asoslari" o'quv dasturi, Mamlakatimizda baliqchilik sanoatini rivojlantirishga berilayotgan e'tibor va baliq va baliq mahsulotlari ishlab chiqarish imkoniyatini yil sayin kengayib bormoqda. Bu esa o'zimizdagi tabiiy va sun'iy tashkil etilgan chuchuk suv havzalarida yetishtirilgan baliqlarni qayta ishlash natijasida baliq mahsulotlari assortimentini kengaytirish va shuningdek bu borada ilmiy tadqiqot ishlarini olib borishni ham taqozo etadi. Oziq-ovqat xavfsizligini ta'minlash, aholini sifatlil, arzon va parhezboq baliq mahsulotlariga bo'lgan talabini qondirish, baliqchilik xo'jalik-larining tovar baliq mahsuldorligini oshirish muhim ahamiyat kasb etadi.

Fanning o'quv dasturida fanning mazmuni, predmeti, mohiyati, maqsadi, vazifalari, uzviylik va uzluksizlik nuqtai-nazaridan mantiqiy ketma-ketlikda o'z aksini topgan "Baliq va baliq mahsulotlarni qayta ishlash texnologiyasi asoslari" fanini chuqur o'rganish tegishli sohalar muammolarini hal qilishda muhim rol o'ynaydi.

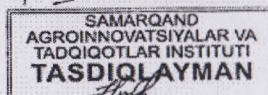
Mazkur o'quv dasturi Davlat ta'lim standartlariga mos ravishda tuzilgan bo'lib, uslubiy jihatdan to'g'ri, mazmunan tushunarli tilda xatosiz yozilgan, hozirgi kundagi xuquqiy-me'yoriy hujjatlar talablariga javob beradi.

Yuqoridagilarni inobatga olib, "Baliq va baliq mahsulotlarni qayta ishlash texnologiyasi asoslari" fanidan o'quv dasturini tegishli mutaxassislik tayyorlashda o'quv jarayoniga joriy qilish va chop etishga tavsiya qilaman.

Samarqand agroinnovatsiyalar va tadqiqotlar instituti "Oziq-ovqat va baliqchilik va texnologiyasi" kafedrasining dotsenti q.x.f.f.d. (PhD), dotsent



H.M.Tilavov



2-mavzu. Baliqlarning guruhlanishi va ovlanadigan baliq oilalarining tavsifi.

Baliqlarning guruhlanishi, skelet tuzilishiga qarab: suyakdan, tog'ay suyakdan va tog'aydan tashkil topgan baliqlar. Dengiz, chuchuk suv va ko'chib yuruvchi baliqlar. Baliqlarning anatomik tuzulishi. Ovlanadigan asosiy baliq oilalarining tavsifi. Osiyotr baliqlar oilasi, losos baliqlari oilasi, karp baliqlari oilasi, treska baliqlari oilasi, seld baliqlari oilasi va turli oila baliqlari.

3-mavzu. Baliqlarni bo'laklash (so'yish) jarayonlari

Baliqlarni bo'laklash (so'yish). Tirik vazni, so'yim massasi, so'yim chiqimi, so'yim vazni, semizlik darajasi. Baliqlarni birlamchi qayta ishlash jarayoni. Baliqqa birlamchi ishlov berishning asosiy texnologik jihozlari. Baliqlarni avtomatik qayta ishlash mashinasining ishlash jarayoni. Baliqlarni tozalash mashinalari.

4-mavzu. Baliqchilik mahsulotlari sanoat uchun xomashyo sifatida va ularni tashish jarayonlari

Baliq va baliq mahsulotlarining sanoatda tutgan o'rni va qayta ishlash jarayonlari. Baliq mahsulotlarining turlari va qo'llanilishi. Tashish davrining ta'siri. Baliqlarni temir yo'l, havo, suv transporti hamda avtomobillarda tashishning xususiyatlari.

Tirik baliqlar, turlari, tashish qoidalari. Sovutilgan baliqlar, sovutish usullari. Muzlatilgan baliqlar, muzlatish usullari.

5-mavzu. Baliqchilik qo'shimcha mahsulotlarini qayta ishlash texnologik jarayonlari

Baliq mahsulotlarining ishlab chiqarishda chiqindilarini qayta ishlashning ahamiyati. Baliq qo'shimcha mahsulotlarni qayta ishlash jarayoni. Qo'shimcha mahsulotlar turlanishi. Baliq yog'ini olish jarayoni. Baliqchilik qo'shimcha mahsulotlari va chiqindilarini qayta ishlash jihozlari va texnologiyasi.

6-mavzu. Baliq va baliq go'shti mahsulotlarini veterinariya - sanitariya asosida baholash. Baliq go'shtining morfologik va kimyoviy tarkibi

Baliq va baliq go'shti mahsulotlarini veterinariya – sanitariya asosida baholashning umumiy qoidalari. Yangi va muzlatilgan baliqlarni, tuzlangan, dudlangan va quritilgan baliqlarni veterinariya va sanitariya asosida baholash. Veterinariya – sanitariya asosida laboratoriyada tekshirish usullari, veterinariya - sanitariya ekspertizasi xulosasi.

Baliq mahsulotlarining kimyoviy tarkibi va xossalari: fizik xossalari, biologik xususiyatlari, to'yimligi. Oqsillar, yog'lar, uglevodlar, ekstraktiv moddalar, vitaminlar, makro va mikroelementlar. O'rni almashadigan, o'rni almashmaydigan

aminokislotalar, to'la qiymatli va to'la qiymatli bo'lmagan oqsillar, to'yingan va to'yinmagan yog' kislotalari. Yog'da va suvda eruvchi vitaminlar.

7-mavzu. Baliqlarning go'sht mahsulordorligi va go'shtining sifati.

Baliq va baliq go'shti mahsulotlarini saqlash jarayonlari

Tirik, sovutilgan va muzlatilgan baliqlarning sifati ko'rsatkichlarini baholash. Tirik baliqlarning sifati baholash. Dudlangan, qoqlangan va quritilgan baliqlarning, tuzlangan va sirkalangan baliqlarning sifati ko'rsatkichlarini aniqlash. Baliq ikralarining sifati ko'rsatkichlarini aniqlash.

8-mavzu. Baliq va baliq go'shti mahsulotlarini konservalash jarayonlari

Baliq va baliq go'shti mahsulotlarini konservalash to'g'risida tushuncha. Oziq - ovqat mahsulotlarini konservalash usullari. Oziq - ovqat mahsulotlarini konservalashning fizikaviy usullari: termosterilizatsiya, kimyosterilizatsiya, pasterizatsiya, sun'iy sovuqlik qo'llash, mexanik usulda konservalash, ionlash-gan nurlar yordamida va boshq. Baliq konservalari va preservalarini ishlab chiqarishning umumiy texnologiyasi. Baliq va baliq go'shti mahsulotlarini konservalashning ayrim texnologik operatsiyalari. Baliq konservalari ishlab chiqarishda qo'llaniladigan xom ashyoga texnik talablar.

9-mavzu. Baliq ikrasi va nobaliq suv xom ashyolari. Baliq ikrasining sifati va uni ishlab chiqarish texnologiyasi

Baliq ikrasi kimyoviy tarkibi, oziqaviy qiymati. Ikralarning turlari va assortimentining tavsifi. Osiyotr, losos va chastik baliqlari ikralari. Donador ikra, pasterizatsiyalangan ikra, bochkali donador ikralar, payus ikrasi. Nobaliq suv xom ashyolarining tavsifi.

Baliqlardan ikra olish texnologiyasi. Maxsus ikra uchun boqiladigan baliq zotlari. Ikra olish mavsumi. Olish jarayonida ikraga tasir etuvchi omillar. Ikra birlamchi qayta ishlash, saqlash va sovutish. Baliq ikrasini ishlab chiqarish texnologik jarayonining sxematik ko'rinishi.

10-mavzu. Oziq-ovqat mahsulotlari konservalash usullari

Oziq-ovqat mahsulotlarini konservalashning fizikaviy usullari va ularning mohiyati. Oziq-ovqat mahsulotlarini konservalashning fizik-kimyoviy usullari va ularning mohiyati. Oziq-ovqat mahsulotlarini konservalashning biokimyoviy usullari va ularning ahamiyati. Oziq-ovqat mahsulotlarini konservalashning kimyoviy usullari va ularning mohiyati.

III. Amaliy va laboratoriya mashg'ulotlari bo'yicha ko'rsatma va tavsiyalar

III.1. Amaliy mashg'ulotlar uchun quyidagi mavzular tavsiya etiladi:

Oliy ta'limning 800000-Qishloq, o'rmon baliq xo'jaligi va veterinariya bilim sohasi, 840000- Veterinariya ta'lim sohasining, 70840108 – Baliq kasalliklari mutaxassisligi talabalari uchun k.f.n., dotsent Sh.A.Ishniyazova tomonidan “Baliq va baliq mahsulotlarni qayta ishlash texnologiyasi asoslari” faniga ishlab chiqilgan o'quv dasturiga

TAQRIZ

Mamlakatimizda ta'lim tizimida amalga oshirayotgan tub islohatlar natijasida oliygohlarda tahsil olayotgan talabalarni har tomonlama yetuk mutaxassis bo'lib yetishishlari uchun ularga barcha shart-sharoitlarni yaratish muhim ahamiyatga ega. Ularni zamon talablariga javob beradigan dasturlar asosida o'qitish, kelgusida shu sohaning malakali mutaxassisi bo'lishiga zamin yaratadi.

Oliy ta'limning Davlat ta'lim standartiga ko'ra 70840108-Baliq kasalliklari mutaxassisligi talabalari uchun o'qitiladigan “Baliq va baliq mahsulotlarni qayta ishlash texnologiyasi asoslari” o'quv dasturi, Mamlakatimizda baliqchilik sanoatini rivojlantirishga berilayotgan e'tibor va baliq va baliq mahsulotlari ishlab chiqarish imkoniyatini yil sayin kengayib bormoqda. Bu esa o'zimizdagi tabiiy va sun'iy tashkil etilgan chuchuk suv havzalarida yetishtirilgan baliqlarni qayta ishlash natijasida baliq mahsulotlari assortimentini kengaytirish va shuningdek bu borada ilmiy tadqiqot ishlarini olib borishni ham taqozo etadi. Oziq-ovqat xavfsizligini ta'minlash, aholini sifati, arzon va parhezboq baliq mahsulotlariga bo'lgan talabini qondirish, baliqchilik xo'jalik-larining tovar baliq mahsulordorligini oshirish muhim ahamiyat kasb etadi.

Fanning o'quv dasturida fanning mazmuni, predmeti, mohiyati, maqsadi, vazifalari, uzviylik va uzluksizlik nuqtai-nazaridan mantiqiy ketma-ketlikda o'z aksini topgan “Baliq va baliq mahsulotlarni qayta ishlash texnologiyasi asoslari” fanini chuqur o'rganish tegishli sohalar muammolarini hal qilishda muhim rol o'ynaydi.

Mazkur o'quv dasturi Davlat ta'lim standartlariga mos ravishda tuzilgan bo'lib, uslubiy jihatdan to'g'ri, mazmunan tushunarli tilda xatosiz yozilgan, hozirgi kundagi xuquqiy-me'yoriy hujjatlar talablariga javob beradi.

Yuqoridagilarni inobatga olib, “Baliq va baliq mahsulotlarni qayta ishlash texnologiyasi asoslari” fanidan o'quv dasturini tegishli mutaxassislik tayyorlashda o'quv jarayoniga joriy qilish va chop etishga tavsiya qilaman.

**Samarqand iqtisodiyot va servis instituti
“Servis” kafedra professori, t.f.d.**

J.M.Qurbonov



	<p>poydevoridir. Toshkent, "Tasvir" nashriyot uyi, 2021 yil. – 36 bet.</p> <p>8. Mirziyoyev Sh.M. Yangi O'zbekiston taraqqiyot strategiyasi. Toshkent, "O'zbekiston" nashriyoti, 2022 yil. – 416 bet.</p> <p>9. 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.</p> <p>10. 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.</p> <p style="text-align: center;">Axborot manbalari</p> <p>1. www.Ziyo.net.uz.</p> <p>2. www.veterinariya.medsinasi.uz</p> <p>3. www.sea@mail.net21.ru</p> <p>4. www.veterinary@actavis.ru</p>
7.	Fan dasturi Samarqand davlat veterinariya meditsinasi, chorvachilik va biotexnologiyalar universiteti Kengashining 2024-yil "2."-avgustdagi "12-sonli bayoni bilan maqullangan.
8.	<p style="text-align: center;">Fan/modul uchun mas'ullar:</p> <p>Fan/modul uchun mas'ullar:</p> <p>Ishniyazova Sh.A. - SamDVMCHBU, "Mahsulotlarni ishlab chiqarish, saqlash va qayta ishlash texnologiyasi" kafedrası mudiri, dotsent, k.f.n.</p>
9.	<p style="text-align: center;">Taqrizchilar:</p> <p>J.M.Qurbonov – Samarqand iqtisodiyot va servis instituti "Servis" kafedrası professori, t.f.d.</p> <p>H.M.Tilavov – Samarqand agroinnovatsiyalar va tadqiqotlar instituti "Oziq-ovqat xavfsizligi va texnologiyasi" kafedrası mudiri, q.x.f.f.d. (PhD), dotsent.</p>

	<ol style="list-style-type: none"> 1. Baliqlarni birlamchi qayta ishlash jarayonlarini o'rganish. 2. Baliq va baliq go'shtini tashuvchi oddiy va sovutgichli transportlar. 3. Baliq va baliq go'shti mahsulotlarini sovitish texnologiyasi. 4. Baliq va baliq go'shti mahsulotlarini muzlatish texnologiyasi. 5. Baliq va baliq go'shti mahsulotlarini veterinariya - sanitariya asosida baholash. <p>Amaliy mashg'ulotlar zarur asbob-uskunalar, o'quv-uslubiy materiallari bilan jihozlangan auditoriyada bir akademik guruhda bir professor-o'qituvchi tomonidan o'tkazilishi zarur. Mashg'ulotlar faol va interfaol usullar yordamida o'tilishi, mos ravishda munosib pedagogik va axborot texnologiyalari qo'llanilishi maqsadga muvofiq.</p> <p>III.II. Laboratoriya mashg'ulotlari uchun quyidagi mavzular tavsiya etiladi:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Baliqchilik xo'jaligida amaliy mashg'ulotlarni o'tkazish 2. Baliq va baliq mahsulotlarini laboratoriya texnika xavfsizligini saqlash qoidalari va baliq go'shtidan o'rtacha namuna olishni o'rganish. 3. Baliqni so'yish (bo'laklash) va uning nimtasini kesish jarayonlari. 4. Baliqning massaviy tarkibini tajribada aniqlash. 5. Dudlangan baliq mahsulotlari sifatini organoleptik baholashni o'rganish. 6. Tuzlangan baliqlarda uchraydigan nuqsonlarni tajribada o'rganish. 7. Baliq filesi haqida tushuncha va uning kimyoviy tarkibini aniqlash, shuningdek ozuqaviy hamda energetik qiymatini tahlil etish. 8. Baliq mahsulotlarining sifatini aniqlashni tajribada o'rganish. 9. So'ldirilgan baliqlarni joylash, tashish va saqlash jarayonlari bilan tajribada tanishish. 10. Baliq konservalarining asosiy turlarini o'rganish. 11. Baliq ikra si fatini organoleptik baholashni tajribada o'rganish. 12. Baliq mahsulotlarini tuzlash yo'li bilan konservalash. 13. Qoqlangan va quritilgan baliqlarni tayyorlash jarayonlari. 14. Baliq go'shtini dudlash yo'li bilan konservalash jarayoni. 15. Turli bankali baliq go'shti mahsulotlarining sifatini o'rganish. <p>Laboratoriya darslarida talabalar baliqchilik mahsulotlaridan namunalar olib, bu namunalar asosida ularning kimyoviy tarkibi, ozuqaviy va energetik qiymatini tajriba yo'li bilan aniqlashni o'rganishlari, shuningdek baliq mahsulotlarini qayta ishlashni amalda bajarish bo'yicha ko'nikma va malaka hosil qilishlari lozim.</p> <p style="text-align: center;">IV. Mustaqil ta'lim va mustaqil ishlar</p> <p style="text-align: center;">Mustaqil ta'lim uchun tavsiya etiladigan mavzular:</p>
--	--

	<p>1. Baliqchilik sohasini rivojlantirish bo'yicha Prezidentimiz tomonidan chiqarilgan farmon va qarorlar. Mamlakatimizda baliqchilik mahsulotlarini ishlab chiqarish bo'yicha barcha toifadagi xo'jaliklar, shu jumladan fermer dehqon xo'jaliklari, qishloq xo'jalik korxonalari haqida.</p> <p>2. Evroosiyo suv havzalarida ovlanadigan va jahon okean hamda dengizlar suvlarida yashovchi turli xildagi baliqlar oilalarining tavsifi.</p> <p>3. Okean va dengizlar suvlarida yashovchi turli xildagi baliqlarning sifati hamda oziqaviy qiymati. So'yishga mo'ljallangan baliqlarni tashishda sodir bo'ladigan stress holatlar, ularning sabablari va oldini olish.</p> <p>4. Turli kasal baliqlardan olingan go'shtlarni ishlatish qoidalari. Akulaning so'yim ko'rsatkichlari, go'shtining xususiyatlari.</p> <p>5. Semizlik darajasiga qarab turli baliqlar go'shtining kimyoviy tarkibini o'zgarishi. Oriq baliqlar go'shtining morfologiyasi.</p> <p>6. Baliq go'shti tarkibidagi mineral moddalar va ularning ahamiyati.</p> <p>7. Baliq go'shti mahsulotlari saqlanadigan omborxonalar. Saqlangan baliqlar go'shtlarining tarkibida bo'ladigan o'zgarishlar.</p> <p>8. Har xil dudlangan baliq mahsulotlarini dudlangan - pishirilgan holga keltirib tayyorlash texnologiyasini o'rganish.</p> <p>9. Turli baliqlarning go'shti mahsuldorligi va go'shtining sifati. Saqlash jarayonida ikrada bo'ladigan turli o'zgarishlar.</p> <p>10. Qo'shimcha mahsulotlarning turlanishi va ularni qayta ishlash jarayonlari.</p> <p>11. Baliq go'shti mahsulotlarining oziqaviy, biologik va energetik qiymati. Turli baliq mahsulotlarining veterinariya - sanitariya asosida baholanishi.</p> <p>12. Turli iste'mol uchun tayyor baliq mahsulotlarining ishlab chiqarilish texnologiyasidagi farqlar.</p> <p>13. Turli bankali baliq go'sht mahsulotlarining sifatini baholash metodlari.</p> <p>14. Baliq ikrasini ishlab chiqarish texnologiyasi. Ikraning mol - tovar xususiyatlari.</p> <p>15. Chakana savdo bozorlarida baliq mahsulotlarining, shu jumladan baliq ikrasining sifatini aniqlash xizmatlari va uslublari.</p> <p>Mustaqil o'zlashtirilgan mavzular bo'yicha talabalar tomonidan fanning xususiyatlarini hisobga olgan holda internet tarmoqlaridan foydalanib referat tayyorlaydi va uni taqdim etadi hamda mavzu bo'yicha testlar yechadi, bunda xorijiy tillardagi adabiyotlardan foydalanishi, keys-stadi, vaziyatli masalalar to'plami ishlab chiqishi tavsiya etiladi.</p>
3.	<p>V. Ta'lim natijalari / Kasbiy kompetensiyalari</p> <p>Talaba bilishi kerak:</p>

	<ul style="list-style-type: none"> • oziq-ovqat xavfsizligi prinsiplari nuqtai nazaridan baliqchilik mahsulotlarining fizik - kimyoviy tavsifini, ishonchliligi va sanitar - gigiyenik xususiyatlari juda muhim ekanligi haqida tasavvurga ega bo'lishi; (bilim) • baliqchilik mahsulotlarini ishlab chiqarish, saqlash va qayta ishlash texnologiyasiga bo'lgan talablarni bilishi va ulardan foydalana olishi; (ko'nikma) • baliqchilik mahsulotlarining turiga qarab ularni saqlashning farqli tomonlarini va ishlov berish usullarini har bir mahsulot uchun amalda qo'llay olish, zamonaviy texnologik jarayonlar asosida mahsulotning yuqori sifat ko'rsatkichlarini shakllantira olish, zamonaviy tayyor va yarim tayyor mahsulotlar ishlab chiqarish uchun ilg'or texnologiyalarni qo'llay olish ko'nikmalariga ega bo'lishi kerak. (malaka)
4.	<p>VI. Ta'lim texnologiyalari va metodlari:</p> <ul style="list-style-type: none"> • ma'ruzalar; • interfaol keys-stadilar; • seminarlar (mantiqiy fikrlash, tezkor savol-javoblar); • guruhlarda ishlash; • taqdimotlarni qilish; • individual loyihalar; • jamoa bo'lib ishlash va himoya qilish uchun loyihalar.
5.	<p>VII. Kreditlarni olish uchun talablar:</p> <p>Joriy, oraliq nazorat shakllarida berilgan vazifa va topshiriqlarni bajarish, yakuniy nazorat ishini muvaffaqiyatli topshirish.</p>
6.	<p>Asosiy adabiyotlar</p> <p>1. Normahmatov R. Oziq-ovqat tovarlari sifat ekspertizasi / Oliy o'quv yurtlari talabalari uchun darslik.- Toshkent, "Tafakkur", 2012.</p> <p>2. Ikromov T.X., Qo'chqorov Q.R. Chorva, parranda va baliq mahsulotlarini yetishtirish, qayta ishlash texnologiyasi.- Toshkent, "Davriy nashriyoti", 2013.</p> <p>3. Vasiyev M.G., Dadayev Q.O., Isaboyev I.B., Sapayeva Z.Sh., Gulomova Z.J. Oziq-ovqat texnologiyasi asoslari / Darslik. – Toshkent, "Voriz-nashriyot", 2012.</p> <p>4. Привезенцев Ю.А. Интенсивное рыбоводство. Москва. ВО "Агропромиздат", 2011.</p> <p>5. Глушков А.И. и др. Ветеринарная санитария / Учебник для вузов. - "Лан", 2011.</p> <p>Qo'shimcha adabiyotlar</p> <p>6. Mirziyoyev Sh.M. Yangi O'zbekistonda erkin va farovon yashaylik. "Toshkent, "Tasvir" nashriyot uyi, 2021 yil. – 52 bet.</p> <p>4. Mirziyoyev Sh.M. Insonparvarlik, ezigulik va bunyodkorlik-milliy g'oyamizning</p>