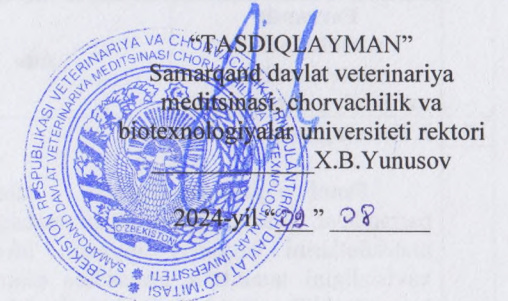


93

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



**PARRANDA MAHSULOTLARINING VETERINARIYA**  
**SANITARIYA EKSPERTIZASI**

**FANNING O'QUV DASTURI**

**Bilim sohasi:** 800000 – Qishloq, o'rmon, baliq xo'jaligi va veterinariya  
**Ta'lim sohasi:** 840000 – Veterinariya  
**Mutaxassislik:** 70840110 – Parranda kasalliklari

**Samarqand 2024**



Fan/modul kodi PMVSE2204		O'quv yili 2024-2025	Semestr 2	ECTS – Kreditlar 4	
Fan modul turi Tanlov		Ta'lim tili O'zbek		Haftadagi dars soatlari 4	
1.	Fanning nomi	Auditoriya mashg'ulotlari (soat)		Mustaqil ta'lim (soat)	Jami yuklama (soat)
	Parranda mahsulotlarining veterinariya sanitariya ekspertizasi	60		60	120
2.	I. Fanning mazmuni				
	<p>Fanni o'qitishdan maqsad - talabalarda har xil turga mansub bo'lgan parrandalar, ulardan olinayotgan mahsulotlari turi, parranda go'shti va tuxum mahsulotlarini ozuqaviy qiymati, insonlar uchun parranda mahsulotlarning xavfsizligini taminlash maqsadida ularning veterinariya sanitariya ekspertizasi, parrandachilik mahsulotlariga baho berish va boshqalardan iborat.</p> <p>Fanning vazifasi - ushbu maqsadga erishish uchun fan talabalarni nazariy bilimlar, amaliy ko'nikmalar, parrandachilik mahsulotlarining veterinariya sanitariya ekspertizasi, parranda go'shtiga baho berish, tuxumning ekspertizasini o'rganish, hamda bu borada ilmiy dunyoqarashini shakillantirish vazifalarini bajaradi.</p> <p style="text-align: center;"><b>II. Asosiy nazariy qism (ma'ruza mashg'ulotlari)</b></p> <p style="text-align: center;"><b>II.I. Fan tarkibiga quyidagi mavzular kiradi:</b></p> <p><b>1-mavzu. Parranda mahsulotlarini veterinariya sanitariya nazorati faniga kirish</b></p> <p>Dunyoda parrandachilik mahsulotlarini ishlab chiqarish iqtisodiy rivojlanish darajasiga va alohida mamlakatlar va davlatlar aholisining ovqatlanishi va aholi sog'ligidagi ehtiyojlarga muvofiq rivojlanmoqda.</p> <p><b>2-mavzu. Asosiy parranda turlarining klassifikatsiyasi</b></p> <p>Parranda go'shti va uni qayta ishlash mahsulotlari insonning ratsional ovqatlanishining muhim tarkibiy qismlaridan biridir. Ushbu mahsulotlar yuqori sifatli protein, vitaminlar, ko'p to'yinmagan yog'li kislotalar va tananing normal rivojlanishi uchun zarur bo'lgan boshqa moddalarning manbai hisoblanadi.</p> <p><b>3-mavzu. Parranda go'shtining ozuqaviy qiymati va xarakteristikasi</b></p> <p>Parrandalarining turlari bo'yicha ular tovuq, g'oz, o'rdak, kurka va bedana go'shtlariga ajratiladi. Parrandalarining yoshiga qarab yosh parrandalar go'shti va katta parrandalarining go'shtiga bo'linadi.</p> <p><b>4-mavzu. Parranda go'shtini qayta ishlashda veterinariya-sanitariya nazorati</b></p> <p>Yarim tayyor go'sht mahsulotlari va oshpazlik mahsulotlarini ishlab</p>				



chiqarilishni nazorat qilishda va ularning veterinariya-sanitariya ekspertizasida ushbu mahsulotlar tez buzilishini inobatga olish kerak.

**5-mavzu. Turli parrandalar go'shtining morfologiyasi**

Mahsulotni identifikatsiya qilish - bu ma'lum bir mahsulotni uning tavsifiga muvofiq ravishda mos kelishi. Tavsiflashda quyidagilar tushuniladi: amaldagi me'yoriy hujjatlarda keltirilgan belgilar, parametrlar, ko'rsatkichlar va talablar to'plami tushuniladi

**6-mavzu. Yuqumli kasalliklarda parranda go'shtining veterinariya sanitariya ekspertizasi**

Parrandalarning yuqumli kasalliklariga turli bakteriyalar, viruslar, mikoplazmalar, xlamidiya tomonidan chaqirilgan kasalliklar kiradi.

**7-mavzu. Invazion kasalliklarda parranda go'shtining veterinariya sanitariya ekspertizasi**

Qo'zg'atuvchilarning taksonomik holatiga ko'ra, invazion kasalliklar protozoolar, gelmintozlar, araxnoidlar va entomozlarga bo'linadi.

**8-mavzu. Zaharlanishlarda parranda go'shtining veterinariya sanitariya ekspertizasi**

Parrandalarning zaharlanishi ozuqa, havo va suvda turli toksik moddalarning saqlanib qolishi, ya'ni pestitsidlar, gerbitsidlar, zaharli o'simliklar, turli zaharli mog'or zamburug'lari mavjud bo'lganda, shu jumladan mineral o'g'itlarni ishlatish va saqlash qoidalarining buzilishidan yuzaga keladi.

**9-mavzu. Parrandachilik mahsulotlariga birlamchi ishlov berish**

Parrandalar mexanizatsiyalashgan yoki avtomatlashtirilgan liniyalarda qayta ishlanadi. Buning uchun parrandalar harakat tezligi boshqariladigan qurilmalar bilan jihozlangan, osma yoki zanjirli konveyerlardan foydalangan xolda tashiladi.

**10-mavzu. Parranda go'shtidan tayyorlangan kolbasa mahsulotlarining ekspertizasi**

Parranda go'shtidan tayyorlangan kolbasalar mahsulotlari sosiska va sordelkalar, qaynatilgan, yarim dudlangan, qaynatib dudlangan, xom dudlangan, liverli kolbasalarga, pashtet va go'shtli nonga bo'linadi.

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

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

1. Parranda go'shtini yangiligini organoleptik usulda aniqlash.
2. Parranda go'shtini qaysi parranda turiga mansubligini aniqlash.
3. Parranda tanasini qonsizlanganlik darajasini aniqlash.
4. Parranda tanasidagi nuqsonlarni aniqlash va uning veterinariya sanitariya ekspertizasi.
5. Parrandalarni qayta ishlash natijasida olingan yarim tayyor mahsulotlarning ekspertizasi.

Amaliy mashg'ulotlar zarur asbob-uskunalar, preparatlar bilan jihozlangan



auditoriyada bir akademik guruhga bir professor-o'qituvchi tomonidan o'tkazilishi zarur. Mashg'ulotlar faol va interfaol usullar yordamida o'tilishi, mos ravishda munosib pedagogik va axborot texnologiyalar qo'llanilishi maqsadga muvofiq.

### III.II. Laboratoriya mashg'ulotlari uchun quyidagi mavzular tavsiya etiladi:

1. Parranda go'shtidan ekstrakt tayorlash va peroksidaza reaksiyasi yordamida uning yangiligini aniqlash.
2. Invazion kasalliklarda parranda go'shtining veterinariya sanitariya ekspertizasi
3. Infektsion kasalliklarda parranda go'shtining veterinariya sanitariya ekspertizasi.
4. Neytral formalin bilan reaksiyasi yordamida kasal parrandalar go'shtini tekshirish.
5. Parranda go'shtidan tayyorlangan kolbasa mahsulotlarining ekspertizasi.
6. Parranda go'shtidan tayyorlangan konservalarning ekspertizasi.
7. Tuxumning sifatini baholash va ekspertizasi.
8. Turli parranda tuxumlarining veterinariya sanitariya ekspertizasi.
9. Qadoqlangan parranda go'shtini ekspertizasi.
10. Majburiy so'yilgan parrandalarning veterinariya sanitariya ekspertizasi.
11. Parranda go'shtidan tayyorlangan kolbasa va konserva mahsulotlarining ekspertizasi.
12. Parranda tuxumlarini farqlash va tekshirish.
13. Tovuq tuxumining kimyoviy tarkibi va tuzulishi.
14. Radioaktiv nurlar bilan zararlangan parranda mahsulotlarining ekspertizasi.
15. Parranda tuxumining kimyoviy tarkibi.

Laboratoriya mashg'ulotlarini tashkil etish bo'yicha kafedra professor-o'qituvchilari tomonidan laboratoriya mashg'ulotlarining pasportlari, ularni bajarish bo'yicha uslubiy ko'rsatma va tavsiyalar ishlab chiqiladi.

Laboratoriya mashg'ulotlari zarur asbob uskunalar va reaktivlar bilan jihozlangan auditoriyalarda bir guruhni ikkiga bo'lib o'tkazilishi lozim.

Laboratoriya darslarida talabalar sog'lom qishloq xo'jalik hayvonlari va parrandalar jasadlarini yorib, tizimlar bo'yicha organlarini preparovka qilish hamda ularning anatomik qismlarini o'rganish orqali organlarning normal anatomik tuzulishi, topografiyasi, o'zaro bir-biri bilan bog'liqligi bilan birgalikda olingan natijalarni tahlil qilish va baholash malakalariga ega bo'ladilar.

### IV. Mustaqil ta'lim va mustaqil ishlar.

Mustaqil ta'lim uchun tavsiya etiladigan mavzular:

1. Yovvoyi va xonaki parrandalarning turlari va tasnifi.
2. Parrandalarning anatomik tuzilishi va morfologiyasi.
3. Parrandalarning zaharlanishi.
4. Parrandachilikda olib boriladigan asosiy normativ hujjatlar.
5. Yovvoyi va xonaki parranda go'shtining ozuqaviy qiymati.
6. Parranda go'shtini qayta ishlash mahsulotlarini baholash.
7. Parrandalarga dastlabki ishlov berish texnologiyasi.

Oliy ta'limning 800000 – Qishloq, o'rmon, baliq xo'jaligi va veterinariya bilim sohasi, 840000 – Veterinariya ta'lim sohasining, 70840110 – Parranda kasalliklari magistratura ta'lim mutaxassisligi uchun "Veterinariya sanitariya ekspertizasi" kafedrasini mudiri, dotsent F.B.Ibragimov va kafedra dotsenti U.I.Rasulovlar tomonidan tayyorlangan "Parranda mahsulotlari veterinariya sanitariya ekspertizasi" fani uchun tayyorlangan fan dasturiga

### TAQRIZ

Ushbu fan Respublikamizdagi ijtimoiy-iqtisodiy islohatlar natijalarining chorvachilik va veterinariya istiqboliga ta'siri, barcha turdagi parranda mahsulotlarini veterinariya sanitariya ekspertizasidan o'tkazish uslublari va ularni veterinariya-sanitariya jihatidan baholash, hamda bu mahsulotlarni ishlab chiqarishda texnologik asoslari va standartizatsiyasini kabi mavzularni qamrab oladi.

"Parranda mahsulotlari veterinariya sanitariya ekspertizasi" fani parrandachilik mahsulotlarini tekshirish usullarini, parrandalardan olinadigan mahsulotlarni, bundan tashqari ularni qayta ishlash natijasida olingan mahsulotlarini sanitariya jihatidan baholash, mahsulotlarni qayta ishlash texnologiyasini va uning sanitariya gigiyena qoidalarini hamda oziq-ovqat mahsulotlarini qayta ishlash korxonalarida iqtisodiy samaradorligini yuksaltirishning ilmiy va amaliy qonuniyatlarini yaratishni o'rgatish borasida veterinariya va chorvachilik tizimining ajralmas bo'g'ini bo'lib hisoblanadi.

"Parranda mahsulotlari veterinariya sanitariya ekspertizasi" fanining asosiy maqsadi – talabalarda har xil turga mansub bo'lgan parrandalar, ulardan olinayotgan mahsulotlarni turi, parranda go'shti va tuxum mahsulotlarini ozuqaviy qiymati, insonlar uchun parranda mahsulotlarning xavfsizligini taminlash maqsadida ularning veterinariya sanitariya ekspertizasi, parrandachilik mahsulotlariga baho berish va boshqalardan iborat.

Ushbu maqsadga erishish uchun fan talabalarni nazariy bilimlar, amaliy ko'nikmalar, parrandachilik mahsulotlarining veterinariya sanitariya ekspertizasi, parranda go'shtiga baho berish, tuxumning ekspertizasini o'rganish, hamda bu borada ilmiy dunyoqarashini shakillantirish vazifalarini bajaradi.

"Parranda mahsulotlari veterinariya sanitariya ekspertizasi" fani ixtisoslik fanlar blogiga kiritilgan kurs hisoblanib, I-kursda o'qitilishi maqsadga muvofiq.

Samarqand davlat veterinariya meditsinasi, chorvachilik va biotexnologiyalar universiteti tomonidan "Parranda mahsulotlari veterinariya sanitariya ekspertizasi" fanining o'quv dasturini tasdiqlashga hamda o'quv jarayonida qo'llash uchun tavsiya etaman.

Termiz agrotexnologiyalar va innovatsion rivojlanish instituti Zootexnologiya, veterinariya va ipakchilik kafedrasini  
v.b. professori, v.f.n.

K.J.Tangirov



Oliy ta'limning 800000 – Qishloq, o'rmon, baliq xo'jaligi va veterinariya bilim sohasi, 840000 – Veterinariya ta'lim sohasining, 70840110 – Parranda kasalliklari magistratura ta'lim mutaxassisligi uchun "Veterinariya sanitariya ekspertizasi" kafedrasini mudiri, dotsent F.B.Ibragimov va kafedra dotsenti U.I.Rasulovlar tomonidan tayyorlangan "Parranda mahsulotlari veterinariya sanitariya ekspertizasi" fani uchun tayyorlangan fan dasturiga

#### TAQRIZ

Ushbu fan Respublikamizdagi ijtimoiy-iqtisodiy islohatlar natijalarining chorvachilik va veterinariya istiqboliga ta'siri, barcha turdagi parranda mahsulotlarini veterinariya sanitariya ekspertizasidan o'tkazish usullari va ularni veterinariya-sanitariya jihatidan baholash, hamda bu mahsulotlarni ishlab chiqarishda texnologik asoslari va standartizatsiyasini kabi mavzularni qamrab oladi.

"Parranda mahsulotlari veterinariya sanitariya ekspertizasi" fani parrandachilik mahsulotlarini tekshirish usullarini, parrandalardan olinadigan mahsulotlarni, bundan tashqari ularni qayta ishlash natijasida olingan mahsulotlarini sanitariya jihatidan baholash, mahsulotlarni qayta ishlash texnologiyasini va uning sanitariya gigiyena qoidalarini hamda oziq-ovqat mahsulotlarini qayta ishlash korxonalarida iqtisodiy samaradorligini yuksaltirishning ilmiy va amaliy qonuniyatlarini yaratishni o'rgatish borasida veterinariya va chorvachilik tizimining ajralmas bo'g'ini bo'lib hisoblanadi.

"Parranda mahsulotlari veterinariya sanitariya ekspertizasi" fanining asosiy maqsadi – talabalarda har xil turga mansub bo'lgan parrandalar, ulardan olinayotgan mahsulotlarni turi, parranda go'shti va tuxum mahsulotlarini ozuqaviy qiymati, insonlar uchun parranda mahsulotlarning xavfsizligini taminlash maqsadida ularning veterinariya sanitariya ekspertizasi, parrandachilik mahsulotlariga baho berish va boshqalardan iborat.

Ushbu maqsadga erishish uchun fan talabalarni nazariy bilimlar, amaliy ko'nikmalar, parrandachilik mahsulotlarining veterinariya sanitariya ekspertizasi, parranda go'shtiga baho berish, tuxumning ekspertizasini o'rganish, hamda bu borada ilmiy dunyoqarashini shakllantirish vazifalarini bajaradi.

"Parranda mahsulotlari veterinariya sanitariya ekspertizasi" fani ixtisoslik fanlar blogiga kiritilgan kurs hisoblanib, 1-kursda o'qitilishi maqsadga muvofiq.

Samarqand davlat veterinariya meditsinasi, chorvachilik va biotexnologiyalar universiteti tomonidan "Parranda mahsulotlari veterinariya sanitariya ekspertizasi" fanining o'quv dasturini tasdiqlashga hamda o'quv jarayonida qo'llash uchun tavsiya etaman.

Toshkent davlat agrar universiteti  
"Umumiy zootexniya va veterinariya"  
kafedrasini dotsenti



Sh.Abdurasulov

8. Parranda go'shtidan tayyorlangan kolbasa mahsulotining ekspertizasi.
9. Parranda go'shtidan tayyorlangan konserva mahsulotining ekspertizasi.
10. Tovuq tuxumining tuzilishi va kimyoviy tarkibi.
11. Parranda tuxumini farqlash va tekshirish.
12. Yuqumli kasalliklarda parranda go'shtining ekspertizasi.
13. Yuqumsiz kasalliklarda parranda go'shtining ekspertizasi.
14. Parrandalarning zaharlanishi.
15. Parrandalarni o'limidan oldin tekshirish.

Mustaqil o'zlashtirilgan mavzular bo'yicha talabalar tomonidan fanning xususiyatlarini hisobga olgan holda internet tarmoqlaridan foydalanib referat va uning taqdimoti, xorijiy tillardagi adabiyotlardan foydalanishi, keys-stadi, vaziyatli masalalar to'plami ishlab chiqishi tavsiya etiladi.

#### V. Ta'lim natijalari / Kasbiy kompetensiyalari

##### Talaba bilishu kerak:

- - Turli parrandalar go'shtining veterinariya sanitariya ekspertizasi, parranda turlarining klassifikatsiyasi, parranda go'shtining ozuqaviy qiymati, parranda go'shtini qayta ishlashda veterinariya-sanitariya nazorati, turli parrandalar go'shtini aniqlash va uning eksperizasi, yuqumli kasalliklarda parranda go'shtining veterinariya sanitariya ekspertizasi, invazion kasalliklarda parranda go'shtining veterinariya sanitariya ekspertizasi, zaharlanishlarda parranda go'shtining veterinariya sanitariya ekspertizasi haqida *tasavvurga ega bo'lishi; (bilim)*
- parrandachilik mahsulotlariga birlamchi ishlov berish, parranda go'shtidan tayyorlangan kolbasa va konserva mahsulotlarining ekspertizasi, parranda tuxumining veterinariya sanitariya ekspertizasi, parranda tuxumining tuzilishi va kimyoviy tarkibi, tuxumning veterinariya sanitariya ekspertizasi, parranda tuxumini qayta ishlash va uning ekspertizasi, tuxumni qayta ishlash natijasida olinadigan mahsulotlar, tuxumni qayta ishlash natijasida olinadigan mahsulotlarning ekspertizasini *bilishi va ulardan foydalana olishi; (ko'nikma)*
- - Namuna olish va organoleptik baholash, parranda go'shti va uni qayta ishlash mahsulotlarining organoleptik baholash, parranda go'shti veterinariya-sanitariya ekspertizasi, parranda tana go'shtining nuqsonlari aniqlash, parrandalarga dastlabki ishlov berish *ko'nikmalariga ega bo'lishi kerak; (malaka)*

##### 4. VI. Ta'lim texnologiyalari va metodlari:

- ma'ruzalar;
- interfaol keys-stadilar;
- seminarlar (mantiqiy fikrlash, tezkor savol-javoblar);
- guruhlarda ishlash;
- taqdimotlarni qilish;
- individual loyihalar;



	<ul style="list-style-type: none"> <li>jamoa bo'lib ishlash va himoya qilish uchun loyihalar.</li> </ul>
5.	<p><b>VII. Kreditlarni olish uchun talablar:</b></p> <p>Joriy, oraliq nazorat shakllarida berilgan vazifa va topshiriqlarni bajarish, yakuniy nazorat bo'yicha yozma ishni muvaffaqiyatli topshirish.</p>
6.	<p><b>Asosiy adabiyotlar</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. R.Qurbonov va boshqalar. Parrandachilik sirlari /- T.: "O'zbekiston", 2013 yil, 96 bet.</li> <li>2. R.Ro'ziyev va boshq. Parranda boqish bo'yicha uslubiy qo'llanma, Toshkent, "Tafakkur" 2019 yil, 30 bet.</li> </ol> <p><b>Qo'shimcha adabiyotlar</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>3. Mirziyoyev Sh.M. Erkin va farovon demokratik O'zbekiston davlatini birgalikda barpo etamiz. Toshkent, "O'zbekiston" NMIU, 2017 yil.</li> <li>4. Mirziyoyev Sh.M. Qonun ustuvorligi va inson manfaatlarini ta'minlash yurt taraqqiyoti va xalq farovonligining garovi. "O'zbekiston" NMIU, 2017 yil.</li> <li>5. Mirziyoyev Sh.M. Buyuk kelajagimizni mard va olijanob xalqimiz bilan birga quramiz. "O'zbekiston" NMIU, 2017 yil.</li> <li>6. O'zbekiston Respublikasi Prezidentining 2017 yil 7 fevraldagi "O'zbekiston Respublikasini yanada rivojlantirish bo'yicha harakatlar strategiyasi to'g'risida"gi PF-4947-sonli Farmoni. O'z. Respublikasi qonun hujjatlari to'plami, 2017 yil.</li> <li>7. 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.</li> <li>8. T.E.Ostonaqulov va boshqalar. Qishloq xo'jalik mahsulotlarining veterinariya-sanitariya ekspertizasi, qayta ishlash texnologiyasi, gigiyenasi va standartizatsiyasi. O'quv qo'llanma. Samarqand, 2013 yil.</li> </ol> <p><b>Axborot manbaalari:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. <a href="http://www.Ziyo.net.uz">www.Ziyo.net.uz</a>.</li> <li>2. <a href="http://www.vetjurnal.uz">www.vetjurnal.uz</a></li> <li>3. <a href="mailto:www.sea@mail.net21">www.sea@mail.net21</a></li> <li>4. <a href="http://www.veterinariy.actavis">www.veterinariy.actavis</a></li> <li>5. <a href="mailto:www.fvat@academy.uzsci.net">www.fvat@academy.uzsci.net</a></li> </ol>
7.	Fan dasturi Samarqand davlat veterinariya meditsinasi, chorvachilik va biotexnologiyalar universiteti Kengashining 2024-yil "2"-avgustdagi "12-sonli bayoni bilan maqullangan.
8.	<p><b>Fan/modul uchun mas'ullar:</b></p> <p><b>Ibragimov F.B.</b> - SamDVMCHBU, "Veterinariya sanitariya ekspertizasi" kafedrasining kafedra mudiri, veterinariya fanlari nomzodi, dotsent.</p> <p><b>Rasulov U.I.</b> - SamDVMCHBU, "Veterinariya sanitariya ekspertizasi" kafedrasini veterinariya fanlari doktori (DSc), dotsent.</p>

9.	<p><b>Taqrizchilar:</b></p> <p>1. <b>Sh.Abdurasulov</b>-Toshkent davlat agrar universiteti "Umumiy zootexniya va veterinariya" kafedrasini dotsenti</p> <p>2. <b>K.J.Tangirov</b>- Termiz agrotexnologiyalari va innovatsion rivojlanish instituti Zootexniya, veterinariya va ipakchilik kafedrasini v.b. profesori, v.f.n.</p>
----	--