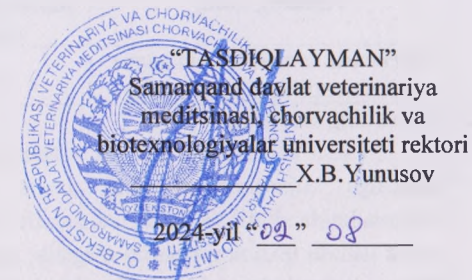


100

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

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



**PARRANDA MAHSULOTLARI QAYTA ISHLASH TEXNOLOGIYASI  
ASOSLARI**

**FANINING O'QUV DASTURI**

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

Samarqand 2024

*X.B. Yunusov*

Fan /modul kodi PMQITA2204		O'quv yili 2024-2025	Semestr 2	ECTS-Kreditlar 4	
Fan /modul turi Majburiy		Ta'lim tili O'zbek		Haftadagi dars soatlari 4	
1.	Fanning nomi	Auditoriya mashg'ulotlari (soat)	Mustaqil ta'lim (soat)	Jami yuklama (soat)	
	Parranda mahsulotlari qayta ishlash texnologiyasi asoslari	60	60	120	
2.	I. Fanning mazmuni <p>Fanni o'qitishdan maqsad – talabalarga chorvachilik mahsulotlarini qayta ishlashga ixtisoslashgan yirik davlat, xususiy mayda va oilaviy sanoat korxonalarida sifatli va arzon mahsulotlar ishlab chiqarish, xom ashyoni birlamchi qayta ishlash texnologiyalarini o'rgatib, yuqori ozuqaviy qiymatli tayyor va yarim tayyor mahsulotlar ishlab chiqarishni amalga oshirishni o'rgatish, shuningdek ularni amaliyotga tatbiq etish ko'nikmasini hosil qilishdan iborat.</p> <p>Fanning vazifasi – nazariy bilimlar, amaliy ko'nikmalar, mamlakatimizda va rivojlangan chet el mamlakatlarida parranda go'sht, teri va pat sanoatining qisqacha tarixi, hozirgi holati va rivojlanish istiqbollari; turli qishloq xo'jalik parrandalarining go'sht, tuxum va pat mahsuldorligini, ularning sifatini oshirish omillarini; so'yilgan qishloq xo'jalik parranda nimtasiga birlamchi ishlov berish jarayonlari orqali turli parranda go'shti yarim tayyor mahsulotlari ishlab chiqarishni; go'sht, tuxum va pat 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>1-mavzu. Go'sht va parranda go'shtini qayta ishlash sanoati uchun xom ashyo</p> <p>Parranda go'shtini sanoatda ishlab chiqarish, avvalo, yosh hayvonlarni ixtisoslashtirilgan holda boqish, ularning intensiv o'sishidan foydalanish, ozuqani samarali o'zlashtirishga asoslangan.</p> <p>Parranda go'shtini qayta ishlash sanoati uchun xom ashyo: tovuqlar; broyler tovuqlari; g'ozlar; kurkalar; gvineya parrandasi (tsesarka).</p> <p>2-mavzu. So'yilgan parranda go'shtini sotib olish, tashish va qabul qilishni tashkil etish</p> <p>Parranda go'shtini qayta ishlash turli ishlab chiqarish quvvatlari va texnik darajadagi korxonalarda amalga oshiriladi. Mamlakatimizda korxonalarning quyidagi turlari mavjud:</p> <p>parranda go'shtini qayta ishlash korxonalari-parranda go'shtini qayta ishlash va turli go'sht mahsulotlari (kolbasa, konserva va boshqalar) ishlab chiqarish bo'yicha yuqori mexanizatsiyalashgan korxonalar;</p>				



go'shtni qayta ishlash korxonalarida parranda go'shtini qayta ishlash va go'sht mahsulotlari ishlab chiqarish sexlari;  
so'yish joylari - parranda go'shtini sovutish va saqlash uchun mo'ljallangan korxonalar.

### **3-mavzu. Parranda go'shtining ozuqaviy va biologik qiymati**

Parranda go'shti mushak, yog' va biriktiruvchi to'qimalarni o'z ichiga oladi. Go'shtning eng qimmatli qismi mushak to'qimasidir. Turiga, yoshiga, zotiga qarab, parranda go'shtini saqlash va boqish usullari go'shtning kimyoviy tarkibiga ko'ra farqlanadi. Erkak qushlar har doim urg'ochi qushlarga qaraganda ko'proq mushak to'qimalariga ega.

### **4-5-mavzu. Parrandalarni so'yish va qayta ishlash texnologiyasi.**

Parrandalarni yuqori mahsuldorlik va qulay sanitariya sharoitlarini ta'minlaydigan konveyer liniyalarida so'yish va qayta ishlash maqsadga muvofiqdir.

Parranda go'shtini qayta ishlash texnologiyasi quyidagi asosiy operatsiyalardan iborat: konveyerga osilgan; haydash yoki harakatsizlantirish; so'yish; qon ketishi; issiqlik bilan ishlov berish; patlarni olib tashlash; yarim ichi bo'shatish yoki to'liq ichakni tozalash operatsiyalari; sovutish; tana go'shtini saralash, etiketlash, tortish va qadoqlash; go'shtni muzlatish, go'shtni saqlash va sotish.

### **6-mavzu. Parranda go'shtini import liniyalarida qayta ishlash xususiyatlari**

Parranda go'shtini ichki tarmoqlarda qayta ishlashning asosiy muammosi barcha texnologik jarayonlarni kompleks mexanizatsiyalash va avtomatlashtirish bo'lib qolmoqda. Parranda go'shtini qayta ishlash korxonalarini jihozlash uchun ko'plab xorijiy texnika namunalari taklif etilgan. "Big Dutchman", "Stork", "Speht", "Chor Time" kabi xorijiy kompaniyalar, ayniqsa, SNG bozorining parrandachilik segmentiga faol ravishda kirishmoqda.

### **7-mavzu. Parranda go'shtini qadoqlash. Yarim tayyor mahsulotlar ishlab chiqarish**

Parranda go'shti ishlab chiqarish o'sishi bilan xaridor nafaqat tana go'shti, balki uning alohida qismlariga ham qiziqish bildirmoqda. Parranda go'shtini qayta ishlash korxonalari ham tana go'shtidan to'g'ri foydalanishdan manfaatdor.

Yarim tayyor mahsulotlar - bu ishlab chiqarishning progressiv sohasi bo'lgan issiqlik bilan ishlov berish uchun tayyorlangan xom go'sht mahsulotlari.

### **8-mavzu. Parranda go'shtidan konserva ishlab chiqarish**

Konservalar - qalay yoki shisha idishlarda germetik yopilgan va yuqori haroratda qayta ishlangan (sterilizatsiya) tayyor mahsulotlar. Konservalar oddiy ombor sharoitida uzoq vaqt saqlanishi mumkin, ular oson tashiladi va qo'shimcha ishlovsiz iste'mol qilinadi.

Konserva ishlab chiqarish uchun sog'lom parrandalarni so'yishdan olingan

yangi go'sht va sut mahsulotlari ishlatiladi.

Go'sht sanitariya-gigiyena talablariga javob beradigan, turli xil yog'lilikdagi sovutilgan, sovutilgan, muzdan tushirilgan shaklda ishlatiladi.

#### **9-mavzu. Parranda go'shtidan kolbasa mahsulotlari**

Parranda go'shtini saqlash usullaridan biri kolbasa ishlab chiqarishdir.

Ishlab chiqarilgan kolbasa mahsulotlari soni oz bo'lib, ularni ishlab chiqarishning mehnat zichligi bilan izohlash mumkin. Assortiment turli xil va navlardagi qaynatilgan va yarim dudlangan kolbasalardan iborat. Masalan, ular yuqori sifatli kolbasa ishlab chiqaradilar - havaskor tovuq, bolalar tovuqi; birinchi nav - tovuq, qaynatilgan g'oz. Yarim dudlangan navlardan turistik (eng yuqori nav), o'rdak va tovuq (birinchi nav) keng tarqalgan.

**10-mavzu. Tuxumning tuzilishi. Tuxumning kimyoviy tarkibi va ozuqaviy qiymati.** Parrandachilikning asosiy mahsulotlaridan biri tuxum hisoblanadi. Tuxum tarkibidagi ozuqa moddalarining xilma-xilligi uni qimmatli to'yimli oziq-ovqatga aylantiradi. Bu kattalar sog'lig'ini saqlashga yordam beradi, bolalarning o'sishi va rivojlanishini kuchaytiradi va ko'plab ovqatlanish kasalliklarini, jumladan vitamin etishmasligi va turli xil kamqonlikni davolashda muhim rol o'ynaydi. Tuxumning qiymati shundaki, ular tarkibida to'liq oqsillar va yog'lar, shuningdek, biologik qimmatli moddalar mavjud.

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

#### **III.I. Amaliy mashg'ulotlar uchun quyidagi mavzular tavsiya etiladi:**

1. Parrandalarni so'yish korxonalari.
2. Parranda jigaridan gurma mahsulotlar ishlab chiqarish.
3. Parranda go'sht mahsuldorligini hisobi va baholash.
4. Broyler go'shti ishlab chiqarishning texnologik hisoblari.
5. Tuxumlarni saralash va tasniflash.

Amaliy mashg'ulotlar zarur asbob uskunalar bilan jihozlangan auditoriyada bir guruhga bir o'qituvchi tomonidan o'tkazilishi lozim. Mashg'ulotlar faol va interfaol usullar yordamida o'tilishi, mos ravishda munosib pedagogik va axborot texnologiyalarini qo'llanilishi maqsadga muvofiq.

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

- 1-2. O'rta namuna tanlash va uni tahlilga tayyorlash. Go'shtning sifat ko'rsatichlarini aniqlash.
- 3-4. Texnokimyoviy va bakteriologik nazorat.
- 5-6. Mikrotuzilmalik tahlil.
- 7-8. Go'shtning nazligini aniqlash
- 9-10. So'yilgan hayvonlarning semizligini aniqlash usulining tahlili.
- 11-12. Go'sht mikrobiologiyasi. Tahlil
- 13-14. Parrandalarni so'yish va kesishning texnologik jarayonini tahlil qilish.

**Oliy ta'limning 800000-Qishloq, o'rmon baliq xo'jaligi va veterinariya bilim sohasi, 840000- Veterinariya ta'lim sohasining, 70840110 – Parranda kasalliklari mutaxassisligi talabalari uchun k.f.n., dotsent Sh.A.Ishniyazova tomonidan "Parranda mahsulotlari qayta ishlash texnologiyasi asoslari" fanidan tayyorlangan o'quv dasturiga**

#### **T A Q R I Z**

Chorvachilik – qishloq xo'jaligining muhim tarmoqlaridan biridir. U muhim ozuqa mahsulotlarini – sut, go'sht, tuxum, asal, baliq kabi chorvachilikdan olinadigan oqsil moddasi manbasi, sanoat ishlab chiqarishi, qayta ishlovchi sanoat uchun xomashyo (parranda go'shti, tuxum, parranda pati va boshqalar) va o'simlikchilik uchun organik o'g'itlar tayyorlab berish bilan xizmat qiladi.

Chorvachilik mahsulotlarini qayta ishlash, ulardan tur xil oziq-ovqat ishlab chiqarish kishilar uchun muhim hayotiy ahamiyat kasb etadi. Chorva mahsulotlaridan ayni mahalda tibbiyotda ba'zi davolash ishlarida nihoyatda zarur bo'lgan dori-darmonlar, sanoat uchun turli texnik mahsulotlar hamda chiqindilaridan har xil bezak galanteriya mahsulotlari ham tayyorlanadi.

Dasturda mamlakatimizda va rivojlangan chet el mamlakatlarida parranda go'shti, tuxum va parranda pati sanoatining qisqacha tarixi, hozirgi holati va rivojlanish istiqbollari; turli qishloq xo'jalik parrandalarining go'shti, tuxum va parranda pati mahsuldorligini, ularning sifatini oshirish omillarini; so'yilgan qishloq xo'jalik parrandalarining nimtasiga birlamchi ishlov berish jarayonlari orqali turli go'sht yarim tayyor mahsulotlari ishlab chiqarishni; parranda go'shti, tuxum va parranda pati mahsulotlarini saqlash va iste'molchilarga yetkazib berishgacha ishlov berish jarayonlari to'g'risidagi bo'limlarni o'z ichiga qamrab olgan. Amaliy mashg'ulot mavzulari ham ma'ruza darsi mavzulari bilan bevosita bog'langan.

Fan dastur ushbu fanning mazmun va mohiyatini ochib beradigan masalalarni to'liq qamrab olgan.

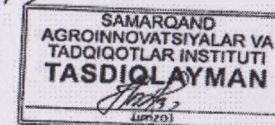
Dastur o'zbek tilida ravon, tushunarli yozilgan bo'lib, o'quv dasturlarini tuzishga quyiladigan talablarga to'liq javob beradi.

Ushbu fan dasturni tasdiqlash uchun tavsiya etaman.

**Samarqand agroinnovatsiyalar va tadqiqotlar instituti "Oziq-ovqat xavfsizligi va texnologiyasi" kafedrasida mudavir, dotsent**



**H.M.Tilavov**





Oliy ta'limning 800000-Qishloq, o'rmon baliq xo'jaligi va veterinariya bilim sohasi, 840000- Veterinariya ta'lim sohasining, 70840110 – Parranda kasalliklari mutaxassisligi talabalari uchun k.f.n., dotsent Sh.A.Ishniyazova tomonidan "Parranda mahsulotlari qayta ishlash texnologiyasi asoslari"

fanidan tayyorlangan o'quv dasturiga

## TAQRIZ

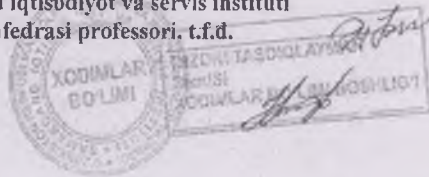
Chorvachilik – mamlakat qishloq xo'jaligining muhim tarkibiy qismidir. Chorvachilik tarmoqlarining maqsadga muvofiq, samarali joylashtirilishi, rivojlantirilishi respublikada mehnat taqsimoti ijobiy hal etilishiga bevosita ta'sir etadi. Hududlarning tabiiy, iqtisodiy sharoitlarini hamda bozor talablarini e'tiborga olgan holda chorvachilikning qoramolchilik, qo'ychilik, baliqchilik, asalarichilik, andatrachilik tarmoqlari joylashtirilishi va rivojlantirilishi zarur. Chunki bu tarmoqlarda oziq-ovqat va qayta ishlash sanoati korxonalari uchun go'sht, sut, jun, teri, asal va boshqa mahsulotlar yetishtiriladi. Natijada sanoat tarmoqlarining rivojlantirilishi ham ta'minlanadi, chorvachilik tarmoqlarida inson salomatligi uchun zarur, oqsil moddalarga boy bo'lgan turli xildagi mahsulotlar ham yetishtiriladi. Bundan tashqari chorvachilikda o'simlikchilik va chorvachilikning ayrim sohalari rivojlanishini ta'minlaydigan mahsulotlar ham yetishtirilmoqda. Shu nuqtai nazardan mazkur fan dasturi ushbu ko'nikmalarni shakllantirishga xizmat qiladi.

Dastur o'z ichiga chorvachilik mahsulotlarini birlamchi qayta ishlashning xalq xo'jaligidagi ahamiyati, dunyo bo'yicha rivojlanish tendentsiyalari, chorva mahsulotlarining turlari, chorvachilik mahsulotlarini qayta ishlashga ixtisoslashgan yirik davlat, xususiy mayda va oilaviy sanoat korxonalarida sifatli va arzon mahsulotlar ishlab chiqarish, xom ashyoni birlamchi qayta ishlash texnologiyalarini o'rgatib, yuqori ozuqaviy qiymatli tayyor va yarim tayyor mahsulotlar ishlab chiqarishni amalga oshirishga oid bo'limlarni qamrab olgan. Amaliy mashg'ulot mavzulari ham bevosita nazariy bilimlarni mustahkamlashga qaratilgan.

Dastur ushbu fanning mazmun va mohiyatini ochib beradigan masalalarni to'liq qamrab olgan.

Dastur o'zbek tilida ravon, tushunarli yozilib, fanga taalluqli ma'lumotlarni to'liq qamrab olgan. Mazkur dastur o'quv dasturlarini tuzishga quyiladigan talablarga to'liq javob beradi deb hisoblayman va tasdiqlash uchun tavsiya etaman.

Samarqand iqtisodiyot va servis instituti  
"Servis" kafedrası professorı. t.f.d.



J.M.Qurbonov

## 15. Tuxumning sifat ko'rsatkorlarini o'rganish va tuxum mahsulotlari

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.

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

Mustaqil ta'lim uchun tavsiya etiladigan mavzular:

1. Parranda go'shti parrandachilik mahsulotlarini ishlab chiqarish uchun xom ashyo sifatida.
2. Parrandachilikning hozirgi holati, ahamiyati, muammolari va rivojlanish istiqbollari.
3. Semizlik toifalari va talablari parrandachilik standarti.
4. So'yish uchun parranda go'shtini qabul qilish va topshirish tartibi.
5. Go'shtning yangilik darajasini aniqlash.
6. Parrandalarni so'yish va qayta ishlash texnologiyasi.
7. Tuxumlarni saralash, baholash va saqlash.
8. Parranda go'shtini muzlatgichda qayta ishlash va saqlash.
9. Qadoqlangan go'sht va yarim tayyor mahsulotlar ishlab chiqarish texnologiyasi.
10. Parranda go'shtning ozuqaviy va biologik qiymati.
11. Qadoqlangan go'sht va yarim tayyor mahsulotlar ishlab chiqarish.
12. Tuxumning kimyoviy tarkibi va ozuqaviy qiymati.
13. Parranda go'shtidan konserva ishlab chiqarish texnologiyasi.
14. Melanj va quritilgan tuxum kukuni ishlab chiqarish.
15. Parranda go'shti konservalarini ishlab chiqarish.
16. Parrandachilik mahsulotlarini qayta ishlashda chiqindilardan quruq oziq-ovqat ishlab chiqarish
17. Parranda go'shtidan kolbasa ishlab chiqarish texnologiyasi.
18. Parranda pati xomashyosi qayta ishlash texnologiyasi.
19. Parranda go'shtidan kolbasa ishlab chiqarish.

Mustaqil o'zlashtiriladigan mavzular bo'yicha talabalar tomonidan fan bo'yicha internet ma'lumotlarini to'plash, ularni o'rganish, o'quv adabiyotlari yordamida referat tayyorlash va uni taqdimot qilish tavsiya etiladi.

3.

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

#### Talaba bilishi kerak:

- chorvachilik mahsulotlarini ishlab chiqarish va qayta ishlash korxonalarida chorvachilik mahsulotlarini olish va birlamchi qayta ishlash, shu bilan birga olingan xomashyoni qayta ishlash, chiqindisiz ishlab chiqarish va go'sht mahsulotlari sifatini aniqlash ishlari haqida **tasavvurga ega bo'lishi; (bilim)**
- go'shtning sifatiga hayvonning tiriklik davridagi va so'yilgandan so'ng ta'sir etuvchi omillarni, qishloq xo'jalik hayvonlari va parrandalarini birlamchi qayta

	<p>ishlash – so'yish jarayonini, go'shtning yetilishini, go'shtning mol-tovar xususiyatini, qon va ichki yog'larini qayta ishlash texnologiyasini, ziravorlarni tayyorlashni, turli yarim tayyor go'sht mahsulotlari ishlab chiqarish texnologiyasini, ularning sifatini baholashni <b>bilishi va ulardan amaliyotda foydalana olishi; (ko'nikma)</b></p> <p>•go'sht, sut, teri va jun mahsulotlari sifatini oshirishga qaratilgan turli omillarni, ularga birlamchi ishlov berish usullari <b>ko'nikmalariga ega bo'lishi kerak.</b></p>
4.	<p><b>VI. Ta'lim texnologiyalari va metodlari:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• ma'ruzalar;</li> <li>• interfaol keys-stadilar;</li> <li>• seminarlar ( mantiqiy fikrlash, tezkor savol-javoblar);</li> <li>• guruhlarda ishlash;</li> <li>• taqdimotlarni qilish;</li> <li>• individual loyihalar;</li> <li>• jamoa bo'lib ishlash va himoya qilish uchun loyihalar.</li> </ul>
5.	<p><b>VII. Kreditlarni olish uchun talablar:</b></p> <p><b>Joriy, oraliq nazorat shakllarida berilgan vazifa va topshiriqlarni bajarish, yakuniy nazoratni muvaffaqiyatli topshirish.</b></p>
6.	<p><b>Asosiy adabiyotlar</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. R.Normahmatov Oziq-ovqat tovarlari sifat ekspertizasi / Oliy o'quv yurtlari talabalari uchun darslik.- Toshkent, "Tafakkur", 2012.- 325 b.</li> <li>2. R.G.Pardayev., Sh.B.Shamsiyeva Chorvachilik mahsulotlarini qayta ishlashda sifat tizimi. "Fan ziyosi" nashriyoti Toshkent-2023</li> <li>3. A.Y.Xudoyberdiyev., S.O.Kazakova., R.G.Pardayev., O.B.To'xtayev Chorvachilik mahsulotlarini konservalash texnologiyasi "Fan ziyosi" nashriyoti Toshkent-2023</li> <li>4. M.G'.Vasiyev, Q.O.Dadayev, I.B.Isabayev, Z.Sh.Sapayeva, Z.J.G'ulomova Oziq-ovqat texnologiyasi asoslari. Toshkent, "Voriz-nashriyot" 2012</li> <li>5. A.Fatxullayev, T.A.Ismoilov, M.A.Raximjonov, M.O'.Muxitdinova Go'sht -sut biokimyosi. Cho'lpon nomidagi nashriyot-matbaa ijodiy uyi Toshkent - 2014</li> </ol> <p><b>Qo'shimcha adabiyotlar</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>6. Mirziyoyev Sh.M. Yangi O'zbekistonda erkin va farovon yashaylik. "Toshkent, "Tasvir" nashriyot uyi, 2021 yil. – 52 bet.</li> <li>4. Mirziyoyev Sh.M. Insonparvarlik, ezgulik va bunyodkorlik-milliy g'oyamizning poydevoridir. Toshkent, "Tasvir" nashriyot uyi, 2021 yil. – 36 bet.</li> <li>8. Mirziyoyev Sh.M. Yangi O'zbekiston taraqqiyot strategiyasi. Toshkent, "O'zbekiston" nashriyoti, 2022 yil. – 416 bet.</li> <li>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.</li> <li>10. O'zbekiston Respublikasi Prezidentining 2022-yil 31-martdagi "Veterinariya va chorvachilik sohasida kadrlar tayyorlash tizimini tubdan takomillashtirish</li> </ol>

	<p>to'g'risida"gi PQ-187-son qarori.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>11. Технология хранения, переработки и стандартизация животноводческой продукции: Учебник/ В.И.Манжесов, Е.Е.Курчаева, М.Г.Сысоева, И.А.Попов, Д.С.Щедрин, Т.Н.Тертычная, И.В.Максимов. – СПб.: Троицкий мост, 2012. – 536 с.: ил.</li> <li>12. Зайцев, С.Н., Конопатов, Ю.В. Биохимия животных / Учебник.- Москва, «Лань», 2015.- 384 с.</li> <li>13. Шалапугина Е.П., Шалапугина Н.В. Технология молока и молочных продуктов.- Издательство: Дашков и Ко, Алтек, 2013.- 301 с.</li> <li>14. Шалыгина А.М. Общая технология молока и молочных продуктов/ Учебник для вузов/ А.М.Шалыгина, Л.В.Калинина. М.: Колос, 2014.- 199 с.</li> </ol> <p><b>Axborot manbaalari</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. <a href="http://www.agronews.ru">www.agronews.ru</a>.</li> <li>2. <a href="http://www.Ark-inform.com/animals">www.Ark-inform.com/animals</a> tat.</li> <li>3. <a href="http://www.biblus.ru">www.biblus.ru</a>.</li> <li>4. <a href="http://www.Ozon.ru">http://www.Ozon.ru</a></li> <li>5. <a href="http://lex.uz">http://lex.uz</a></li> <li>6. <a href="http://www.ziyounet.uz">www.ziyounet.uz</a></li> </ol>
7.	<p>Fan dasturi Samarqand davlat veterinariya meditsinasi, chorvachilik va biotexnologiyalar universiteti Kengashining 2024-yil "2"-avgustdagi "12-sonli bayoni bilan maqullangan.</p>
	<p><b>Fan/modul uchun mas'ul:</b></p>
8.	<p><b>Ishniyazova.Sh.A</b> – SDVMCHBU, "Mahsulotlarini ishlab chiqarish, saqlash va qayta ishlash texnologiyasi" kafedrasini mudiri, k.f.n., dotsent.</p>
9.	<p><b>Taqrizchilar:</b></p> <p><b>Qurbonov J.M</b> - Samarqand iqtisodiyot va servis instituti "Servis" kafedrasini professori, t.f.d.</p> <p><b>Tilavov H.M</b> -Samarqand agroinnovatsiyalar va tadqiqotlar instituti "Oziq-ovqat xavfsizligi va texnologiyasi" kafedrasini mudiri, q.x.f.f.d., dotsent</p>