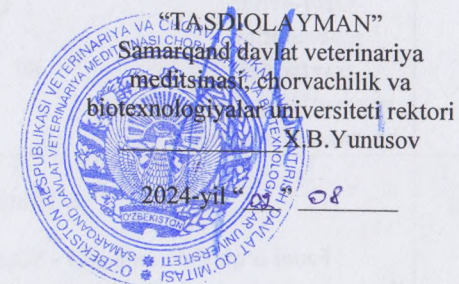


O'ZBEKISTON RESPUBLIKASI
OLIIY TA'LIM, FAN VA INNOVATSIYALAR VAZIRLIGI
SAMARQAND DAVLAT VETERINARIYA MEDITSINASI,
CHORVACHILIK VA BIOTEXNOLOGIYALAR UNIVERSITETI



OZIQ OVQAT MAHSULOTLARI XAVFSIZLIGI NAZORATINING
ILMIY VA NAZARIY ASOSLARI

FANNING O'QUV DASTURI

| | |
|--------------------------|---|
| Bilim sohasi: | 800000 – Qishloq, o'rmon, baliq xo'jaligi va veterinariya |
| Ta'lim sohasi: | 840000 – Veterinariya |
| Mutaxassisliklar: | 70840111-Favqulotda vaziyatlarda veterinariya nazorati va jamoat salomatligini saqlash. |

| | | | | | |
|--------------------------------|---|----------------------------------|--------------|------------------------------|---------------------|
| Fan/modul kodi OOMXNINA2204 | | 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) |
| | Oziq-ovqat mahsulotlari xavfsizligi nazoratining ilmiy va nazariy asoslari | 60 | | 60 | 120 |
| 2. | <div>I. Fanning mazmuni</div> <p>Fanni o'qitishdan maqsad - “Oziq-ovqat mahsulotlari xavfsizligi nazoratining ilmiy va nazariy asoslari” fanining o'qitishdan maqsad – talabalarga oziq-ovqat xom ashyolari va oziq-ovqat mahsulotlarining kimyoviy, biologik va radiatsion xavfsizligi, oshxona mahsulotlari va maishiy xizmatlarni ishlab chiqarishni tashkil qilishning zamonaviy shakllari va usullari sohasida vakolatlarini yo'nalishga mos fan bo'yicha nazariy va amaliy bilimlarni shakllantirishdan iborat.</p> <p>Fanning vazifasi – nazariy bilimlar, amaliy ko'nikmalar, oziq-ovqat mahsulotlarining sifati va xavfsizligi sohasidagi asosiy tushunchalarni o'zlashtirish, oziq-ovqat mahsulotlarining mumkin bo'lgan ifloslanish manbalari va ularni qalbakilashtirish usullari bilan tanishish, oziq-ovqat mahsulotlarining sifati va xavfsizligiga, ularni ishlab chiqarish va umumiy ovqatlanish korxonalarida sotishga qo'yiladigan gigiyenik talablarni monitoring qilish va ta'minlash uchun uslubiy bazani o'zlashtirish, oziq-ovqat mahsulotlarining sifatini shakllantirish va boshqarish tamoyillarini, oziq-ovqat mahsulotlarini ekspertiza qilishning asosiy tushunchalari va turlarini va oziq-ovqat mahsulotlarini sertifikatlashtirish masalalarini o'rganish, tegishli vakolatlarini amalga oshirishda mustaqil fikrlashni, faol, ijodiy yondashuvni rivojlantirish yordamida nazariy-amaliy bilimlarni uzviylik va uzluksizlikda o'rgatishdan iborat.</p> <div>II. Asosiy nazariy qism (ma'ruza mashg'ulotlari)</div> <div>II.I. Fan tarkibiga quyidagi mavzular kiradi:</div> <div>1-mavzu. “Oziq-ovqat mahsulotlari xavfsizligi nazoratining ilmiy va nazariy asoslari” faniga kirish.</div> | | | | |

Oliy ta'limning 800000 – Qishloq, o'rmon, baliq xo'jaligi va veterinariya bilim sohasi, 840000 – Veterinariya ta'lim sohasining, 70840111-Favqulotda vaziyatlarda veterinariya nazorati va jamoat salomatligini saqlash magistratura ta'lim mutaxassisligi uchun "Veterinariya sanitariya ekspertizasi" kafedrasi mudiri, dotsent F.B.Ibragimov va kafedra dotsent v.b. V.M.Do'skulovlar tomonidan tayyorlangan "Oziq-ovqat mahsulotlari xavfsizligi nazoratining ilmiy va nazariy asoslari" fanining fan dasturiga

TAQRIZ

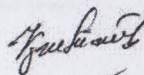
"O'zbekiston Respublikasida ta'lim tizimini yanada isloh qilish chora-tadbirlari to'g'risida"gi 2017 yil 5 maydagi PQ-2959-son, "Oliy ma'lumotli mutaxassislar tayyorlash sifatini oshirishda iqtisodiyot sohalari va tarmoqlarining ishtirokini yanada kengaytirish chora-tadbirlari to'g'risida" 2017 yil 27 iyuldagi gi PQ-3151-son va 2018 yil 5 iyundagi PQ-3775-sonli "Oliy ta'lim muassasalarida ta'lim sifatini oshirish va ularning mamlakatda amalga oshirilayotgan keng qamrovli islohotlarda faol ishtirokini ta'minlash bo'yicha qo'shimcha chora-tadbirlar to'g'risidagi" qororlarida belgilangan vazifalar ijrosini ta'minlash maqsadida Samarqand veterinariya meditsinasi institutida "O'quv rejalar va dasturlar, fanlar mazmunini tubdan qayta ko'rib chiqish, kadrlar iste'motchilari hamda ilg'or xorijiy tajribani hisobga olgan holda magistratura yo'nalishlarining yangi o'quv-metodik komplekslarini yaratish hamda amaliyot uchun raqobatbardosh kadrlarni tayyorlashda ularning bilim va ko'nikmalarini tubdan shakllantirish belgilangan.

"Oziq-ovqat mahsulotlari xavfsizligi nazoratining ilmiy va nazariy asoslari" fanining o'quv dasturi "Kadrlar tayyorlash" milliy dasturi talablaridan kelib chiqqan bo'lib, unda fan bo'yicha magistrning bilimiga, o'quviga va ko'nikmalariga Davlat ta'lim standartlariga mos keladigan talablar qo'yilgan. Dastur asosiy qism, amaliy mashg'ulotlar va mustaqil ko'rsatmalarga, amaliyot uchun qo'llanmaga ega bo'lib, fanni o'rganishda zarur bo'lgan darsliklar va o'quv qo'llanmalar ro'yxatiga ega. Dasturda veterinariya xizmatining mohiyati, uning maqsadi va vazifalari, oziq-ovqat mahsulotlarining mumkin bo'lgan ifloslanish manbalari va ularni qalbakilashtirish usullari bilan tanishish, oziq-ovqat mahsulotlarining sifati va xavfsizligiga, ularni ishlab chiqarish va umumiy ovqatlanish korxonalarida sotishga qo'yiladigan gigiyenik talablarni monitoring qilish va ta'minlash uchun uslubiy bazani o'zlashtirish, oziq-ovqat mahsulotlarining sifatini shakllantirish va boshqarish tamoyillarini, oziq-ovqat mahsulotlarini ekspertiza qilishning asosiy tushunchalari va turlarini va oziq-ovqat mahsulotlarini sertifikatlashtirish masalalarini o'rganish aks ettirilgan.

F.B.Ibragimov, V.M.Do'skulovlar tomonidan tayyorlangan "Oziq-ovqat mahsulotlari xavfsizligi nazoratining ilmiy va nazariy asoslari" fan dasturi Davlat ta'lim standarti, malaka talablari asosida tuzilgan.

Ushbu dastur "Ta'lim to'g'risida"gi qonun hamda "Kadrlar tayyorlash" milliy dasturini ijro etishga amaliy mos kelishini ta'kidlagan holda belgilangan talablarga javob beradi deb hisoblayman va uni tasdiqlashga tavsiya etaman.

Termiz agrotexnologiyalar va innovatsion rivojlanish instituti Zoolinjeneriya, veterinariya va ipakchilik kafedrasi v.b. professori, v.f.n.

 K.J.Tangirov

Oziq-ovqat xavfsizligi nazorati fani va uning rivojlanish tarixi. Fanning maqsadi, vazifasi va boshqa fanlar bilan aloqasi. Oziq-ovqat mahsulotlarining umumiy tuzilishlari.

2-mavzu. Oziq-ovqat mahsulotlarining sifati va uni nazorat qilishni ta'minlash.

Oziq-ovqat mahsulotlarining sifati. Oziq-ovqat mahsulotlarining sifati tizimi. Oziq-ovqat mahsulotlarining nazorati. Oziq-ovqat mahsulotlarini sifatini boshqarish. Oziq-ovqat mahsulotlarini sifat tekshiruvi.

3-mavzu. Oziq-ovqat mahsulotlarini kimyoviy va biologik kelib chiqadigan zaharlash.

Oziq-ovqat mahsulotlarini kimyoviy va biologik kelib chiqadigan ksenobiotiklar bilan zaharlashi. Oziq-ovqat va oziq-ovqat xom ashyosining ifloslanishining asosiy usullari. Oziq-ovqat mahsulotlari yuzlab kimyoviy birikmalardan tashkil topgan murakkab ko'p komponentli tizimlardir. Ushbu birikmalarni taxminan 3 guruhga bo'lish mumkin.

4-mavzu. O'simlikshunoslikda ishlatiladigan moddalar va aralashmalar bilan ifloslanishi.

O'simlikshunoslikda ishlatiladigan moddalar va aralashmalar bilan ifloslanishi. Qishloq xo'jaligidagi pestitsidlarning qoldiqlari ifloslantiruvchi moddalarning eng muhim guruhini anglatadi, chunki ular deyarli barcha oziq-ovqat mahsulotlarida mavjud.

5-mavzu. Chorvachilikda ishlatiladigan moddalar bilan ifloslanishi.

Chorvachilikda ishlatiladigan moddalar bilan ifloslanishi. Qishloq xo'jalik hayvonlarining mahsuldorligini oshirish, kasalliklarning oldini olish va chorvachilikda ozuqa sifatini ta'minlash uchun turli xil dorivor va kimyoviy preparatlar keng qo'llaniladi. Bular antibakterial moddalar (antibiotiklar, sulfanilamidlar, nitrofurantoinlar), gormonal dorilar, trankvilizatorlar, antioksidantlar va boshqalar.

6-mavzu. Oziq-ovqat xom ashyolari va oziq-ovqat mahsulotlarining radioaktiv ifloslanishi.

Oziq-ovqat xom ashyolari va oziq-ovqat mahsulotlarining radioaktiv ifloslanishi. Radioaktivlik manbaalari, boshqa ifloslantiruvchi moddalar kabi, oziq-ovqat zanjirining tarkibiy qismlari: atmosfera - shamol - yomg'ir - tuproq - o'simliklar - hayvonlar - odamlar.

7-mavzu. Antialimentar ovqatlanish omillari.

Ovqat hazm qilish fermenti ingibitorlari. Antialimentar ovqatlanish omillari. Oziq-ovqat mahsulotlarini ifloslantiruvchi begona birikmalardan tashqari ifloslantiruvchi moddalar - ifloslantiruvchi moddalar va tabiiy toksikantlar bilan bir qatorda umumiy toksiklikka ega bo'lmagan, ammo ozuqaviy moddalarning so'rilishini to'sib qo'yishi mumkin bo'lgan moddalarning ta'sirini hisobga olish kerak. Ushbu birikmalar odatda antialimentar ovqatlanish omillari deb ataladi.

8-mavzu. Oziq-ovqat qo'shimchalari tasnifi, foydalanishni tartibga solish va gigiyenik asoslari.

Oziq-ovqat qo'shimchalari tasnifi, foydalanishni tartibga solish va gigiyenik asoslari. Oziq-ovqat qo'shimchalari kimyoviy moddalar va tabiiy birikmalar bo'lib, ular o'zlari oziq-ovqat yoki umumiy oziq-ovqat komponenti sifatida iste'mol qilinmaydilar. Ishlab chiqarish jarayoni yoki uning individual operatsiyalarini yaxshilash yoki osonlashtirish, mahsulotning turli xil buzilishlarga chidamliligini oshirish, mahsulotning tuzilishi va tashqi ko'rinishini saqlab qolish yoki organoleptik xususiyatlarni qasddan o'zgartirish uchun ular ishlab chiqarish, saqlash, tashishning turli bosqichlarida texnologik sabablarga ko'ra oziq-ovqat tizimlariga ataylab qo'shiladi.

9-mavzu. Oziq-ovqat mahsulotlarini saqlash xavfsizligi.

Saqlash rejimlarini tartibga solishga asoslangan usullar. Sovutish va muzlatish usullari. Mahsulotlarni saqlaganda ularga ishlov berish usullari. Sanitariya-gigiena ishlov berish. Dezinfeksiya. Mahsulotlarni saqlash muddatlari. Tez buziluvchan mahsulotlar. Qisqa muddat saqlanadigan mahsulotlar.

10-mavzu. Soxtalashtirilgan oziq-ovqat mahsulotlari.

Soxtalashtirilgan oziq-ovqat mahsulotlari. Oziq-ovqat xavfsizligi nuqtai nazaridan, ba'zi oziq-ovqat mahsulotlarini qalbakilashtirish ham jiddiy xavf tug'dirishi mumkin. Qoida tariqasida, bu xavfli o'rinbosarlardan foydalanishga olib keladigan assortimentni soxtalashtirish turlari. Bunday soxtalashtirish turlari turlicha. Misollar: alkogolli ichimliklarni soxtalashtirish, qisman yoki to'liq foydalanish mumkin bo'lgan etil spirtini zararli aralashmalari bo'lgan sanoat spirtiga almashtirish; "suniy" sharob tayyorlash, taqiqlangan oziq-ovqat qo'shimchalarini ishlatish yoki ulardan ko'p miqdorda foydalanish, don mahsulotlarida iflosliklarni etarli darajada ajratmaslik, ifloslangan o'simlik materiallaridan foydalanish, kasal hayvonlar, buzilgan yarim tayyor mahsulotlar va boshqalar.

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

III.I. 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, 70840111-Favqulodda vaziyatlarda veterinariya nazorati va jamoat salomatligini saqlash magistratura ta'lim mutaxassislari uchun "Veterinariya sanitariya ekspertizasi" kafedrasini mudiri, dotsent F.B.Ibragimov va kafedra dotsent v.b. V.M.Do'skulovlar tomonidan tayyorlangan "Oziq-ovqat mahsulotlari xavfsizligi nazoratining ilmiy va nazariy asoslari" fanining fan dasturiga

TAQRIZ

"O'zbekiston Respublikasida ta'lim tizimini yanada isloh qilish chora-tadbirlari to'g'risida"gi 2017 yil 5 maydagi PQ-2959-son, "Oliy ma'lumotli mutaxassislar tayyorlash sifatini oshirishda iqtisodiyot sohalari va tarmoqlarining ishtirokini yanada kengaytirish chora-tadbirlari to'g'risida" 2017 yil 27 iyuldagi gi PQ-3151-son va 2018 yil 5 iyundagi PQ-3775-sonli "Oliy ta'lim muassasalarida ta'lim sifatini oshirish va ularning mamlakatda amalga oshirilayotgan keng qamrovli islohotlarda faol ishtirokini ta'minlash bo'yicha qo'shimcha chora-tadbirlar to'g'risidagi" qarorlarida belgilangan vazifalar ijrosini ta'minlash maqsadida Samarqand veterinariya meditsinasi institutida "O'quv rejalar va dasturlar, fanlar mazmunini tubdan qayta ko'rib chiqish, kadrlar iste'molchilari hamda ilg'or xorijiy tajribani hisobga olgan holda magistratura yo'nalishlarining yangi o'quv-metodik komplekslarini yaratish hamda amaliyot uchun raqobatbardosh kadrlarni tayyorlashda ularning bilim va ko'nikmalarini tubdan shakllantirish belgilangan.

"Oziq-ovqat mahsulotlari xavfsizligi nazoratining ilmiy va nazariy asoslari" fanining o'quv dasturi "Kadrlar tayyorlash" milliy dasturi talablaridan kelib chiqqan bo'lib, unda fan bo'yicha magistratning bilimiga, o'quviga va ko'nikmalariga Davlat ta'lim standartlariga mos keladigan talablar qo'yilgan. Dastur asosiy qism, amaliy mashg'ulotlar va mustaqil ko'rsatmalarga, amaliyot uchun qo'llanmaga ega bo'lib, fanni o'rganishda zarur bo'lgan darsliklar va o'quv qo'llanmalari ro'yxatiga ega. Dasturda veterinariya xizmatining mohiyati, uning maqsadi va vazifalari, oziq-ovqat mahsulotlarining mumkin bo'lgan ifloslanish manbalari va ularni qalbakilashtirish usullari bilan tanishish, oziq-ovqat mahsulotlarining sifati va xavfsizligiga, ularni ishlab chiqarish va umumiy ovqatlanish korxonalarida sotishga qo'yiladigan gigiyenik talablarni monitoring qilish va ta'minlash uchun uslubiy bazani o'zlashtirish, oziq-ovqat mahsulotlarining sifatini shakllantirish va boshqarish tamoyillarini, oziq-ovqat mahsulotlarini ekspertiza qilishning asosiy tushunchalari va turlarini va oziq-ovqat mahsulotlarini sertifikatlashtirish masalalarini o'rganish aks ettirilgan.

F.B.Ibragimov, V.M.Do'skulovlar tomonidan tayyorlangan "Oziq-ovqat mahsulotlari xavfsizligi nazoratining ilmiy va nazariy asoslari" fan dasturi Davlat ta'lim standarti, malaka talablari asosida tuzilgan.

Ushbu dastur "Ta'lim to'g'risida"gi qonun hamda "Kadrlar tayyorlash" milliy dasturini ijro etishga amaliy mos kelishini ta'kidlagan holda belgilangan talablarga javob beradi deb hisoblayman va uni tasdiqlashga tavsiya etaman.

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



Sh.Abdurasulov

| | |
|----|--|
| | <p>7. 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>8. Thimjos Ninios, Janne Lundn, Hannu Korkeala, Maria Fredriksson-Ahomaa. «Meat Inspection and Control in the Slaughterhouse» Textbook. Helsinki, 2014 year.</p> <p style="text-align: center;">Axborot manbaalari</p> <p>9. www. Ziyo.net.uz.</p> <p>10. www.veterinariya.medsinasi.uz</p> <p>11. www.sea@mail.net21.ru</p> <p>12. www.veterinary@actavis.ru</p> <p>13. www.samvmi.uz</p> |
| 7. | Fan dasturi Samarqand davlat veterinariya meditsinasi, chorvachilik va biotexnologiyalar universiteti Kengashining 2024-yil "2"-avgustdagi "1"-sonli bayoni bilan maqullangan. |
| 8. | <p>Fan/modul uchun mas'ullar:</p> <p>F.B.Ibragimov– SamVMI, "Veterinariya sanitariya ekspertizasi va gigiyena" kafedrasini mudiri, veterinariya fanlari nomzodi, dotsent</p> <p>V.M.Do'skulov –SamVMI, "Veterinariya sanitariya ekspertizasi va gigiyena" kafedrasini assistenti, veterinariya fanlari nomzodi</p> |
| 9. | <p>Taqrizchilar:</p> <p>1. Sh.Abdurasulov-Toshkent davlat agrar universiteti "Umumiy zootexniya va veterinariya" kafedrasini dotsenti</p> <p>2.K.J.Tangirov- Termiz agrotexnologiyalari va innovatsion rivojlanish instituti Zootexnologiya, veterinariya va ipakchilik kafedrasini v.b. profesori, v.f.n.</p> |

| | |
|--|--|
| | <ol style="list-style-type: none"> Oziq-ovqat mahsulotlarining assortimenti. Sifat tushunchasi va sifat ko'rsatkichlari. Oziq-ovqat mahsulotlarining iste'mol xossalari nomenklaturasi. Oziq-ovqat mahsulotlarini kimyoviy va biologik kelib chiqadigan ksenobiotiklar. Mikroorganizmlar va ularning metabolitlari bilan ifloslanishi. <p>III.II. Laboratoriya mashg'ulotlar uchun quyidagi mavzular tavsiya etiladi:</p> <ol style="list-style-type: none"> Oziq-ovqat mahsulotlarining sifat darajasini aniqlash usullari. Oziq-ovqat mahsulotlarini zamonaviy diagnostika usullari. Oziq-ovqatlarda uchraydigan kasallik tarqatuvchi mikroorganizmlar Oziq-ovqat mahsulotlarining radioaktiv ifloslanishi Saqlash rejimlarini tartibga solishga asoslangan usullar. Chorvachilikda ishlatiladigan moddalar bilan ifloslanishi Oziq-ovqat saqlanganda ularga ishlov berish usullari. Tovarlarni saqlash muddatlari. Laboratoriya mashg'ulotlariga tayyorgarlik ko'rish uchun topshiriqlar. Oziq-ovqat mahsulotlarini konservalashning fizikaviy usullari. Oziq-ovqat mahsulotlarini konservalashning fizik-kimyoviy usullari. Oziq-ovqat mahsulotlarining optik va tashqi muhitdan namlikni, begona xidlarni singdirish xususiyatlari Oziq-ovqat mahsulotlarini konservalashning biokimyoviy usullari. Soxtashtirilgan oziq-ovqat mahsulotlar nazorati Soxtashtirilgan oziq-ovqat mahsulotlarini tekshiril usullari. <p>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.</p> <p style="text-align: center;">V. Mustaqil ta'lim va mustaqil ishlar</p> <p>Mustaqil ta'lim uchun tavsiya etiladigan mavzular:</p> <ol style="list-style-type: none"> Donlarning guruhlanishi va nazorati Mevalarning guruhlanishi va nazorati. Go'sht korxonalari haqida umumiy tushincha. Oziq-ovqat mahsulotlarini saqlanishi va nazorati. Urug'li va danakli mevalarning tavsifi. Spirtsiz ichimliklar va ziravorlarning tavsifi. Mayonezning sifati va nazorati. Sut mahsulotlarini texnologiyasi va nazorati. |
|--|--|

| | |
|----|--|
| | <p>9. Turli hayvonlar sutini sifati va nazorati.</p> <p>10. Tuzlangan sabzavotlarni sifati va nazorati.</p> <p>11. Zamburug'larning sifati va nazorati.</p> <p>12. Sutlar assortimentining tavsifi.</p> <p>13. Tvorogning sifati va nazorati.</p> <p>14. Kalla poycha mahsulotlarining sifati va nazorati.</p> <p>15. Kolbasa mahsulotlarining sifati va nazorati.</p> <p>Mustaqil o'zlashtirilgan mavzular bo'yicha talabalar tomonidan fanning xususiyatlarini hisobga olgan holda internet tarmoqlaridan foydalanib referat va uning taqdimoti, organlarning preparatini tayyorlashi, preparovka qilishi, xorijiy tillardagi adabiyotlardan foydalanishi, keys-stadi, vaziyatli masalalar to'plami ishlab chiqishi tavsiya etiladi.</p> <p>VI. Ilmiy amaliyot (stajirofka)</p> <p>Ilmiy amaliyot ilmiy-tadqiqot ishi va magistrlik dissertatsiyasini bajarish jarayonida amalga oshiriladi. Ilmiy amaliyot magistratura mutaxassisligi bo'yicha maqsadli kasbiy ta'lim o'quv reja va dasturlarini o'zlashtirish, magistratura talabalarida ilmiy-tadqiqot kompetensiyalarini shakllantirish, ta'limni fan va ishlab chiqarish bilan integratsiyasini rivojlantirish yo'li orqali magistrlar eng yangi ilmiy-texnik rivojlanishdagi yutuqlar hamda iqtisod, fan, texnika, madaniyat va sog'liqni saqlash tarmoqlaridagi zamonaviy texnika va texnologiyalar bazasida ilmiy tadqiqot ishlari, taqozo etganda individual ilmiy izlanish va tajriba-sinovlarni o'tkazish maqsadida tashkil etiladi.</p> <p>Ilmiy amaliyot (Stajirovka):</p> <ul style="list-style-type: none"> -ilmiy tadqiqot olib borish, nazariy va amaliy bilimlarni chuqurlashtirishi; -fan, soha hamda boshqa tarmoqlardagi zamonaviy texnika va texnologiyalar bilan tanishtirishi; -amaliy kasbiy va ilmiy-tadqiqot kompetensiyalarni shakllantirishi; -kasbga samarali moslashuvni ta'minlashi lozim. <p>Bunda ilmiy amaliyot (stajirovka) ga yo'llangan magistratura talabasi o'quv jarayoni jadvalini individual grafik asosida ham bajarishi ko'zda tutiladi</p> |
| 3. | <p>VII. Ta'lim natijalari / Kasbiy kompetensiyalari</p> <p>Magistr bilishi kerak:</p> <ul style="list-style-type: none"> • oziq-ovqat mahsulotlarining sifati va xavfsizligi sohasidagi asosiy tushunchalarni o'zlashtirish, oziq-ovqat mahsulotlarining mumkin bo'lgan ifloslanish manbalari va ularni qalbakilashtirish usullari bilan tanishish, oziq-ovqat mahsulotlarining sifati va xavfsizligiga, ularni ishlab chiqarish va umumiy ovqatlanish korxonalarida sotishga qo'yiladigan gigiyenik talablarni monitoring qilish haqida <i>tasavvurga ega bo'lishi; (bilim)</i> |

| | |
|----|--|
| | <ul style="list-style-type: none"> • oziq-ovqat mahsulotlarining sifati va xavfsizligiga, ularni ishlab chiqarish va umumiy ovqatlanish korxonalarida sotishga qo'yiladigan gigiyenik talablarni monitoring qilish va ta'minlash uchun uslubiy bazani o'zlashtirish, oziq-ovqat mahsulotlarining sifati shakllantirish va boshqarish tamoyillarini, oziq-ovqat mahsulotlarini ekspertiza qilishning asosiy tushunchalari va turlarini va oziq-ovqat mahsulotlarini sertifikatlashtirish masalalarini o'rganish, tegishli vakolatlarni amalga oshirishda mustaqil fikrlashni, faol, ijodiy yondashuvni rivojlantirishni <i>bilishi va ulardan foydalana olishi; (ko'nikma)</i> • ovqatlanish sohasidagi davlat siyosatining asosiy qoidalarini, oziq-ovqat xavfsizligini ta'minlash yo'llari, oziq-ovqat mahsulotlarining sifati va xavfsizligini ta'minlash sohasidagi munosabatlarni tartibga solishni, oziq-ovqat mahsulotlarini tayyorlashni, soxtalashtirilgan oziq-ovqat mahsulotlarini aniqlash <i>ko'nikmalariga ega bo'lishi; (malaka)</i> |
| 4. | <p>VIII. 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>IX. Kreditlarni olish uchun talablar:</p> <p>Joriy, oraliq nazorat shakllarida berilgan vazifa va topshiriqlarni bajarish, yakuniy nazoratni muvaffaqiyatli topshirish.</p> |
| 6. | <p>Asosiy adabiyotlar</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Р.Нормаматов, Г.Я.Пардаев, Ш.И. Исмоилов. Озиқ-овқат маҳсулотлари экспертизаси объектлари. Дарслик. Тошкент, "Taffakkur", 2019 йил 2. Р.Нормаматов. Озиқ-овқат маҳсулотлари товаршунослиги экспертизаси асослари. Ўқув қўлланма. Тошкент. "Taffakkur", 2019 йил. <p>Qo'shimcha adabiyotlar</p> <ol style="list-style-type: none"> 3. Mirziyoyev Sh.M. Yangi O'zbekistonda erkin va farovon yashaylik. "Toshkent, "Tasvir" nashriyot uyi, 2021 yil. – 52 bet. 4. Mirziyoyev Sh.M. Insonparvarlik, ezgulik va bunyodkorlik-milliy g'oyamizning poydevoridir. Toshkent, "Tasvir" nashriyot uyi, 2021 yil. – 36 bet. 5. Mirziyoyev Sh.M. Yangi O'zbekiston taraqqiyot strategiyasi. Toshkent, "O'zbekiston" nashriyoti, 2022 yil. – 416 bet. 6. 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. |