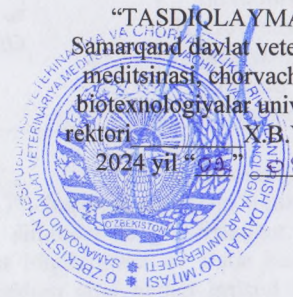


O'ZBEKISTON RESPUBLIKASI OLIIY
TA'LIM, FAN VA INNOVATSIYALAR VAZIRLIGI

SAMARQAND DAVLAT VETERINARIYA MEDITSINASI,
CHORVACHILIK VA BIOTEXNOLOGIYALAR UNIVERSITETI

“TASDIQLAYMAN”
Samarqand davlat veterinariya
meditsinasi, chorvachilik va
biotexnologiyalar universiteti
rektori X.B. Yunusov
2024 yil “09” 08



OZIQ – OVQAT MAHSULOTLARINI XALQARO
MEYYORLARI VA TALABLARINING ILMIY, NAZARIY ASOSLARI

FANINING O'QUV DASTURI

- Bilim sohasi:** 800000 – Qishloq, o'rmon, baliq xo'jaligi va veterinariya
- Ta'lim sohasi:** 840000 – Veterinariya
- Mutaxassislik:** 70840301 – Favqulotda vaziyatlarda veterinariya nazorati va jamoat salomatligini saqlash

Samarqand 2024

Fan/modul kodi OOMXMTINA2204		O'quv yili 2024 - 2025	Semestr 2	ECTS – Kreditlar	
Fan modul turi Tanlov		Ta'lim tili O'zbek		Haftadagi dars soatlari	
1.	Fanning nomi	Auditoriya mashg'ulotlari (soat)		Mustaqil ta'lim (soat)	Jami yuklama (soat)
	Oziq – ovqat mahsulotlarini xalqaro meyyorlari va talablarining ilmiy, nazariy asoslari	60		60	120
2.	I. Fanning mazmuni Fanni o'qitishdan maqsad - “Ushbu fan Respublikamizdagi ijtimoiy-iqtisodiy islohatlar natijalarining chorvachilik va veterinariya istiqboliga ta'siri, oziq-ovqat mahsulotlari sifati va xavfsizligini ta'minlashda xalqaro standartlarning o'rni va ahamiyati hozirgi kunda juda muhim hisoblanadi. xalqaro standartlarga muvofiq maxsulotlar ishlab chiqarsak, ichki bozorda ham yuqori darajada o'rin egallashi mumkin. Oziq-ovqat mahsulotlari ishlab chiqarishda sifat va xavfsizlik bosqichi muhim ahamiyatga ega mavzularni qamrab oladi. “Oziq – ovqat mahsulotlarining xalqaro meyyorlari va talablarining ilmiy-nazariy asoslari” fani oziq-ovqat mahsulotlarini tekshirish usullarini, oziq-ovqat 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 ilmiy va amaliy qonuniyatlarini yaratishni o'rgatish borasida veterinariya va chorvachilik tizimining ajralmas bo'g'ini bo'lib hisoblanadi. Xalqaro standartlarga muvofiq maxsulotlar ishlab chiqarish, ichki bozorda ham yuqori darajada o'rin egallashi mumkin. Oziq-ovqat mahsulotlari ishlab chiqarishda sifat va xavfsizlik bosqichi muhim ahamiyatga ega. Fanning vazifasi – talabalarga oziq-ovqat mahsulotlari sifati va xavfsizligini ta'minlashda xalqaro standartlarning o'rni va ahamiyati o'rgatiladi. Yurtimizda ishlab chiqarilayotgan oziq-ovqat mahsulotlarini Yevropa bozorlariga olib chiqish bugungi kunning dolzab vazifalaridan biri hisoblanadi. Oziq-ovqat mahsulotlarini sifati va xavfsizligini ta'minlashning me'yoriy va qonuniy asoslari va Yevropa Ittifoqining qonun xujjatlari talablari bilan tanishishadi. Xalqaro va mintaqaviy xavfsizlik va sifat menejmenti tizimlari standartlari (ISO 9001, ISO 14000, ISO 22000, OHSAS 18000, YeS 854/2004, SA 8000, «Xavfli tahlil va keskin nazorat nuqtalari»(NASSR), GMP, Global GAP)) haqida umumiy ma'lumotlar o'rganiladi.				

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" kafedrasini mudiri, dotsent F.B.Ibragimov va kafedra dotsenti U.I.Rasulovlar tomonidan tayyorlangan "Oziq-ovqat mahsulotlarini xalqaro me'yorlari va talablarining ilmiy, nazariy asoslari" fani uchun tayyorlangan fan dasturiga

TAQRIZ

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

Ta'lim maqsadi davr bilan, ijtimoiy hayot bilan uzviy bog'liq. Oziq-ovqat mahsulotlarini xalqaro me'yorlari va talablarining ilmiy, nazariy asoslari fani oziq-ovqat mahsulotlarining sifati va xavfsizligini ta'minlashda xalqaro standartlarning o'rnidagi ahamiyati, oziq-ovqat mahsulotlarini sifati va xavfsizligini ta'minlashning me'yoriy hujjatlari haqida umumiy ma'lumotlar hamda oziq-ovqat mahsulotlarini qayta ishlash korxonalarida iqtisodiy samaradorligini yuksaltirishning ilmiy-amaliy qonuniyatlarini yaratishni o'rgatish borasida veterinariya va chorvachilik tizimining ajralmas bo'g'ini bo'lib hisoblanadi.

"Oziq-ovqat mahsulotlarini xalqaro me'yorlari va talablarining ilmiy, nazariy asoslari" fanining asosiy maqsadi – talabalarda oziq-ovqat mahsulotlari xalqaro me'yorlari va talablari mahsulotlari sifati va xavfsizligini ta'minlashda xalqaro standartlarning o'rni va ahamiyati, yurtimizda ishlab chiqarilayotgan oziq-ovqat mahsulotlarini yevropa bozorlariga olib chiqish bugungi kunning talablari va me'yorlarini, oziq-ovqat mahsulotlarini sifati va xavfsizligini ta'minlashning me'yoriy va qonuniy asoslarini shuningdek, ishlab chiqarishda texnologik asoslari va standartizatsiyasiga mos professional xizmatlarini ko'rsatishni tashkil qilish bo'yicha nazariy va amaliy bilimlarni shakllantirishdan iborat.

Ushbu maqsadga erishish uchun fan talabalarni nazariy bilimlar, amaliy ko'nikmalar, oziq-ovqat mahsulotlari xalqaro me'yorlari va talablari fani oziq-ovqat mahsulotlarga baho berish, hujjatlashtirishni o'rganish, hamda bu borada ilmiy dunyoqarashini shakllantirishdan iborat.

"Oziq-ovqat mahsulotlarini xalqaro me'yorlari va talablarining ilmiy, nazariy asoslari" fani tanlov fanlar blogiga kiritilgan kurs hisoblanib, 1-kursda o'qitilishi maqsadga muvofiq.

Samarqand davlat veterinariya meditsinasi, chorvachilik va biotexnologiyalar universiteti tomonidan "Oziq-ovqat mahsulotlarini xalqaro me'yorlari va talablarining ilmiy, nazariy asoslari" fanining o'quv dasturini tasdiqlashga hamda o'quv jarayonida qo'llash uchun tavsiya etaman.

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



K.J. Tangirov
K.J. Tangirov

Ushbu maqsadga erishish uchun fan talabalarni nazariy bilimlar, amaliy ko'nikmalar, oziq-ovqat mahsulotlarining veterinariya sanitariya ekspertizasi, maxsulotlarga baho berish, ekspertizasini o'rganish, hamda bu borada ilmiy dunyoqarashini shakllantirish vazifalarini bajaradi.

Fanni o'zlashtirish natijasida talaba: Oziq-ovqat mahsulotlari sifati va xavfsizligini ta'minlashda xalqaro standartlarning o'rni va ahamiyati hozirgi kunda juda muhim hisoblanadi.

«Xavfli tahlil va keskin nazorat nuqtalari» tamoyillariga asoslangan mahsulotlar xavfsizligi va sifati ta'minlash tizmini batafsil ko'rib chiqamiz. «Xavfli tahlil va keskin nazorat nuqtalari» konsepsiyasi o'zida oziq-ovqat xom-ashyolarini tayyorlashdan to yakuniy iste'mol mahsulotigacha barcha oziq-ovqat zanjiri orqali o'tishda oziq-ovqat mahsulotlari xavfsizligini ta'minlash uchun nazoratni o'tkazish, xavfli omillarni aniqlashga, ularni baholashga tizimli yondoshuvni namoyon etadi

Xalqaro standartlashtirish tashkiloti (ISO) 2005 yil avgustda oziq-ovqat mahsulotlariga murojaat etuvchi, qurilmalar ta'minotchilari, idishlar, qadoqlash, oziq-ovqat qo'shimchalari, omuxta-yem, o'g'itlar va h.k. ishlab chiqarishga jalb etilgan ixtiyoriy korxonalar uchun OOMXMT ISO 22000:2005 xalqaro standartini qabul qilish natijasida olinadigan mahsulotlarning ekspertizasi *haqida tasavvurga ega bo'lishi*;

II. Asosiy nazariy qism (ma'ruza mashg'ulotlari)

II.1. Fan tarkibiga quyidagi mavzular kiradi:

1-mavzu. Oziq-ovqat mahsulotlari sifati va xavfsizligini ta'minlashda xalqaro standartlarning o'rni va ahamiyati

Oziq-ovqat mahsulotlari sifati va xavfsizligini ta'minlashda xalqaro standartlarning o'rni va ahamiyati hozirgi kunda juda muhim hisoblanadi. Xalqaro standartlarga muvofiq maxsulotlar ishlab chiqarsak, ichki bozorda ham yuqori darajada o'rin egallashi mumkin. Oziq-ovqat mahsulotlari ishlab chiqarishda sifat va xavfsizlik bosqichi muhim ahamiyatga ega.

2-mavzu. Oziq-ovqat mahsulotlarini sifati va xavfsizligini ta'minlashning me'yoriy va qonuniy asoslari

Oziq-ovqat mahsulotining sifati va xavfsizligini ta'minlash sohasidagi davlat boshqaruvi O'zbekiston Respublikasi Sog'liqni saqlash vazirligining Davlat sanitariya-epidemiologiya xizmati, O'zbekiston Respublikasi Qishloq va suv xo'jaligi vazirligi huzuridagi Bosh davlat veterinariya qo'mitasi, O'zbekiston Respublikasi Qishloq va suv xo'jaligi vazirligi huzuridagi O'simliklar karantini bosh davlat inspeksiyasi, O'zbekiston standartlashtirish, metrologiya va sertifikatlashtirish agentligi hamda qonun hujjatlari bilan belgilanadigan boshqa organlar tomonidan amalga oshiriladi.

3-mavzu. Yevropa mamlakatlariga eksport qilinadigan oziq-ovqat mahsulotlari uchun Yevropa Ittifoqining qonun xujjatlari talablari

Yurtimizda ishlab chiqarilayotgan oziq-ovqat mahsulotlarini Yevropa bozorlariga olib chiqish bugungi kunning dolzarb vazifalaridan biri sifatida qaralmoqda. Bu o'rtaga tashlangan vazifani amalga oshirishda yengillik kiritish uchun tadbirkorlarimizga to'g'ri eksportni amalga oshirishligini ta'minlash maqsadida Yevropa bozori xaqida ma'lumotlari berish mumkin

4-mavzu. Oziq-ovqat mahsulotlarini ishlab chiqarish tizimi qismida xavfsizlik va sifat menejmenti tizimlari

Mavjud oziq-ovqat mahsulotlarini ishlab chiqarish tizimi qismida xavfsizlik va sifat menejmentida dastlab, qandaydir model bo'yicha oziq-ovqat ishlab chiqarish korxonasida: sertifikatlashtirish uchun; samaradorlikni (oziq-ovqat mahsulotlari sifati va xavfsizligi, xizmatlari, jarayonlari, xodimlarni va h.k.lar) oshirish uchun menejment tizimini joriy etish lozim

5-mavzu. «Xavfli tahlil va keskin nazorat nuqtalari» tamoyillariga asoslangan mahsulotlar xavfsizligi va sifatini ta'minlash tizimi

«Xavfli tahlil va keskin nazorat nuqtalari» konsepsiyasi o'zida oziq-ovqat xom-ashyolarini tayyorlashdan to yakuniy iste'mol mahsulotigacha barcha oziq-ovqat zanjiri orqali o'tishida oziq-ovqat mahsulotlari xavfsizligini ta'minlash uchun nazoratni o'tkazish, xavfli omillarni aniqlashga, ularni baholashga tizimli yondoshuvni namoyon etadi

6-mavzu. ISO 22000 standarti bo'yicha asosiy tushunchalar

Xalqaro standartlashtirish tashkiloti (ISO) 2005 yil avgustda oziq-ovqat mahsulotlariga murojaat etuvchi, qurilmalar ta'minotchilari, idishlar, qadoqlash, oziq-ovqat qo'shimchalari, omuxta-yem, o'g'itlar va h.k. ishlab chiqarishga jalb etilgan ixtiyoriy korxonalar uchun OOMXMT ISO 22000:2005 xalqaro standartini qabul qildi.

7-mavzu. ISO 22000:2005 standartining «Xavfli tahlil va keskin nazorat nuqtalari» tamoyillari va ISO 9001:2015 standartlarining o'zaro bog'liqligi

ISO 22000 xalqaro standarti talablarini tushuntirish uchun Xalqaro standartlashtirish tashkiloti qabul qilgan ISO/TS 22004:2005 texnik shartiga asosan taqdim etilgan modelga muvofiq menejment tizimini qurishda foydalanish mumkin

8-mavzu. «Xavfli tahlil va keskin nazorat nuqtalari» konsepsiyasi

«Xavfli tahlil va keskin nazorat nuqtalari» – konsepsiyasi mahsulotlar xavfsizligiga jiddiy ta'sir etuvchi xavfli omillarni tizimli identifikatsiyalash, boshqarish va baholashni nazarda tutadi. U birinchi bo'lib 1990 yilning boshlarida AQShda paydo bo'ldi. Yevropa Ittifoqi (YeI) mamlakatlarida 1993 yilda ishlar oziq-ovqat mahsulotlarining gigienasi bo'yicha Direktivalar (93/43) qabul qilinganidan so'ng «Xavfli tahlil va keskin nazorat nuqtalari»ni joriy etish bo'yicha ishlar boshlangan.

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 mutaxassisligi uchun «Veterinariya sanitariya ekspertizasi» kafedrasini mudiri, dotsent F.B.Ibragimov va kafedra dotsenti U.L.Rasulovlar tomonidan tayyorlangan «Oziq ovqat mahsulotlarini xalqaro me'yorlari va talablarining ilmiy, nazariy asoslari» fani uchun tayyorlangan fan dasturiga

TAQRIZ

Ushbu fan dasturi Respublikamizdagi ijtimoiy-iqtisodiy islohatlar natijalarining chorvachilik va veterinariya istiqboliga ta'siri, barcha turdagi baliq 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.

Ta'lim maqsadi davr bilan, ijtimoiy hayot bilan uzviy bog'liq. Oziq ovqat mahsulotlarini xalqaro me'yorlari va talablarining ilmiy, nazariy asoslari fani oziq-ovqat mahsulotlarining sifati va xavfsizligini ta'minlashda xalqaro standartlarning o'rtadagi ahamiyati, oziq-ovqat mahsulotlarini sifati va xavfsizligini ta'minlashning me'yoriy hujjatlari haqida umumiy ma'lumotlar hamda oziq-ovqat mahsulotlarini qayta ishlash korxonalarida iqtisodiy samaradorligini yuksaltirishning ilmiy-amaliy qonuniyatlarini yaratishni o'rgatish borasida veterinariya va chorvachilik tizimining ajralmas bo'g'ini bo'lib hisoblanadi.

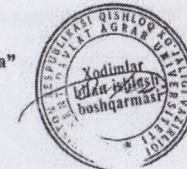
«Oziq ovqat mahsulotlarini xalqaro me'yorlari va talablarining ilmiy, nazariy asoslari» fanining asosiy maqsadi – talabalarda oziq-ovqat mahsulotlari xalqaro me'yorlari va talablari mahsulotlari sifati va xavfsizligini ta'minlashda xalqaro standartlarning o'rni va ahamiyati, yurtimizda ishlab chiqarilayotgan oziq-ovqat mahsulotlarini yevropa bozorlariga olib chiqish bugungi kunning talablari va me'yorlarini, oziq-ovqat mahsulotlarini sifati va xavfsizligini ta'minlashning me'yoriy va qonuniy asoslarini shuningdek, ishlab chiqarishda texnologik asoslari va standartizatsiyasiga mos professional xizmatlarini ko'rsatishni tashkil qilish bo'yicha nazariy va amaliy bilimlarni shakllantirishdan iborat.

Ushbu maqsadga erishish uchun fan talabalarni nazariy bilimlar, amaliy ko'nikmalar, oziq-ovqat mahsulotlari xalqaro me'yorlari va talablari fani oziq-ovqat mahsulotlarga baho berish, hujjatlashtirishni o'rganish, hamda bu borada ilmiy dunyoqarashini shakllantirishdan iborat.

«Oziq ovqat mahsulotlarini xalqaro me'yorlari va talablarining ilmiy, nazariy asoslari» fani tanlov fanlar blogiga kiritilgan kurs hisoblanib, 1-kursda o'qitilishi maqsadga muvofiq.

Samarqand davlat veterinariya meditsinasi, chorvachilik va biotexnologiyalar universiteti tomonidan «Oziq ovqat mahsulotlarini xalqaro me'yorlari va talablarining ilmiy, nazariy asoslari» fanining o'quv dasturini tasdiqlashga hamda o'quv jarayonida qo'llash uchun tavsiya etaman.

Toshkent davlat agrar universiteti
«Umumiy zootexniya va veterinariya»
kafedrasini mudiri, dotsent



X.A.Donayev

	<p>2. Yusupov A.H va boshqalar “Qishloq xo‘jaligida standartlashtirish, metrologiya va sertifikatlash asoslari” uslubiy qo‘llanma. Samarqand- 2016.</p> <p style="text-align: center;">Qo‘shimcha adabiyotlar</p> <p>3. 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, ezgulik va bunyodkorlik-milliy g‘oyamizning poydevoridir. Toshkent, “Tasvir” nashriyot uyi, 2021 yil. – 36 bet.</p> <p>5. Mirziyoyev Sh.M. Yangi O‘zbekiston taraqqiyot strategiyasi. Toshkent, “O‘zbekiston” nashriyoti, 2022 yil. – 416 bet.</p> <p>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.</p> <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. Oliy ta’lim me’yoriy-huquqiy hujjatlar to‘plami I-II tom. Toshkent 2013.</p> <p>9. А.В.Смирнов. Практикум по ветеринарно-санитарной экспертизе. Учебник. Санкт-Петербург ГИОРД, 2015 год.</p> <p>10. Borovkov M.F., Frolov V.P., Serko S.A. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства Практикум. Санкт-Петербург -2012</p> <p style="text-align: center;">Axborot manbalari</p> <p>11. www. Ziyo.net.uz.</p> <p>12. www.veterinariya.medsinasi.uz</p> <p>13. www.sea@mail.net21.ru</p> <p>14. www.veterinary@actavis.ru</p>
7.	<p>Fan dasturi Samarqand davlat veterinariya meditsinasi, chorvachilik va biotexnologiyalar universiteti Kengashining 2024-yil "2" -avgustdagi "12"-sonli bayoni bilan maqullangan.</p>
8.	<p>Fan/modul uchun mas’ullar:</p> <p>U.I.Rasulov – SamDVMCHBU, “Veterinariya sanitariya ekspertizasi” kafedrasi dotsenti, veterinariya fanlari doktori.</p> <p>F.B.Ibragimov – SamDVMChBU, “Veterinariya sanitariya ekspertizasi” kafedrasi mudiri, dotsent.</p>
9.	<p>Taqrizchilar:</p> <p>1. X.A.Donaev-Toshkent davlat agrar universiteti “Umumiy zootexniya va veterinariya” kafedrasi mudiri, dotsent</p> <p>2. K.J.Tangirov- Termiz agrotexnologiyalari va innovatsiot rivojlanish instituti Zootexnologiya, veterinariya va ipakchilik kafedrasi v.b. profesori, v.f.n.</p>

	<p>9-mavzu. OOMXMT ishlab chiqish va joriy qilishda «Xavfli tahlil va keskin nazorat nuqtalari» tamoyillarini qo‘llash</p> <p>«Xavfli tahlil va keskin nazorat nuqtalari» tizimini ishlab chiqish va joriy etish uchun u yoki bu ishlab chiqarish uchun «Xavfli tahlil va keskin nazorat nuqtalari» rejasini ishchi holatda qo‘llash, yaratish va joriy etish tartibini aniqlovchi yettita tamoyilini qo‘llash lozim.</p> <p>10-mavzu. «Xavfli tahlil va keskin nazorat nuqtalari»ni joriy etish bosqichlari</p> <p>«Xavfli tahlil va keskin nazorat nuqtalari» tamoyillari, «Xavfli tahlil va keskin nazorat nuqtalari»ni joriy etish bosqichlari va ISO 22000:2005 bandlari bilan o‘zaro kesishuv havolalari Oziq-ovqat zanjirida bevosita yoki bilvosita jalb etilgan ixtiyoriy tashkilotlarda OOXMTni yaratishda foydalanish mumkin. Bunda ISO 22000 va «Xavfli tahlil va keskin nazorat nuqtalari» sifatida ishlab chiqarish, qayta ishlash, tarqatish, saqlash va oziqovqat mahsulotlari va ularning ingredientlari bilan muomala qilish, birlamchi ishlab chiqarishdan to oxirgi iste’molgacha jalb qilingan faoliyatlar va ketma-ketlikdagi bosichlardagi oziq-ovqat zanjiri qaraladi.</p> <p style="text-align: center;">III. Amaliy mashg‘uloti bo‘yicha ko‘rsatma va tavsiyalar</p> <p style="text-align: center;">III.I. Amaliy mashg‘ulotlar uchun quyidagi mavzular tavsiya etiladi:</p> <p>1. Oziq-ovqat mahsulotlarining xususiyatlari va ularning axamiyati.</p> <p>2. Xavf-xatarlarni aniqlash va tahlil qilish. Oziq-ovqat mahsulotlarining organoleptik ko‘rsatkichlariga asosan sifatiga baho berish.</p> <p>3. OOMXMT ishlab chiqishda «Xavfli tahlil va keskin nazorat nuqtalari» tamoyillar va ularni qo‘llash.</p> <p>4. ISO 22000 standarti bo‘yicha asosiy tushunchalar va standartning «Xavfli tahlil va keskin nazorat nuqtalari» tamoyili bilan bog‘liqligi</p> <p>5. Oziq - ovqat mahsulotlarini sifati va xavfsizligi.</p> <p>Amaliy mashg‘ulotlar zarur asbob-uskunalar, preparatlar bilan jihozlangan auditoriyada mashg‘ulotlarini tashkil etish bo‘yicha kafedra professor-o‘qituvchilari tomonidan ularni bajarish bo‘yicha uslubiy ko‘rsatma va tavsiyalar ishlab chiqiladi. 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;">III.II. Laboratoriya mashg‘ulotlar uchun quyidagi mavzular tavsiya etiladi:</p> <p>1. Oziq-ovqat mahsulotlarining biologik ifloslanishiga ta’sir ko‘rsatuvchi omillar va ularni oldini olish.</p> <p>2. Oziq-ovqat mahsulotlarining kimyoviy ifloslanishiga ta’sir ko‘rsatuvchi omillar va ularni oldini olish.</p>
--	--

	<p>3. Oziq-ovqat mahsulotlaridan insonlarga yuqadigan kasalliklar turlari va ularni oldini olish chora tadbirlari</p>
	<p>4. Veterinariya nazorati punkti xududida veterinariya nazorati ostidagi oziq-ovqat mahsulotlari hujjatlarini rasmiylashtirish tartibi.</p>
	<p>5. Davlat veterinariya nazorati ostidagi oziq-ovqat tovarlariga veterinariya hujjatlarini berish tartibi.</p>
	<p>6. Chegara o'tkazish punktlarida veterinariya faoliyatini oshirish uchun oziq-ovqat mahsulotlariga belgilangan talablar.</p>
	<p>7. Oziq -ovqat mahsulotlarida kiritik nazorat nuqtani aniqlash. «Xavfli tahlil va keskin nazorat nuqtalari» konsepsiyasi to'g'risida ma'lumot.</p>
	<p>8. «Xavfli tahlil va keskin nazorat nuqtalari»ni joriy etish bosqichlari</p>
	<p>9. Veterinariya nazorati ostidagi tovarlarga veterinariya-sanitariya talablari.</p>
	<p>10. Oziq-ovqat tovarlarini xalqaro va davlatlararo tashishda davlat veterinariya nazoratining qoidalari.</p>
	<p>11. Oziq-ovqat mahsulotlari tarkibida vitaminlar to'g'risida ma'lumot va ularning axamiyati.</p>
	<p>12. Oziq-ovqat mahsulotlarini tahlil qilishda instrumental usullar to'g'risida ma'lumot.</p>
	<p>13. Oziq-ovqat mahsulotlaridagi gidrolitik fermentlarni to'g'risida ma'lumot va ularning axamiyati.</p>
	<p>14. Oziq-ovqat mahsulotlarini sifatiga sensorli tahlil usullarda baho berish.</p>
	<p>15. Oziq-ovqat mahsulotlarini yorliqlari (etiketka) ga qarab mahsulot sifatiga baho berish.</p>
	<p>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.</p>
	<p>Laboratoriya mashg'ulotlari zarur asbob uskunalar va reaktivlar bilan jihozlangan auditoriyalarda bir guruhni ikkiga bo'lib o'tkazilishi lozim.</p>
	<p>Laboratoriya mashg'ulotlarida talabalar turli qishloq xo'jalik va laboratoriya hayvonlari organizmida kechayotgan hayotiy jarayonlarning hayvonlar turiga, jinsiga, zotiga, yashash sharoitiga, mahsuldorligiga va boshqa omillarga qarab, qanday o'zgarishini laboratoriya (gemotologik, serologik va boshqa) tekshirishlar orqali o'rganadilar. Olingan natijalarni tahlil qilish va baholash malakalariga ega bo'ladilar</p>
	<p>IV. Mustaqil ta'lim va mustaqil ishlar</p>
	<p>Mustaqil ta'lim uchun tavsiya etiladigan mavzular:</p>
	<p>1. Oziq -ovqat mahsulotlarini sifati</p>
	<p>2. ISO 22000 strukturasi.</p>
	<p>3. ISO 22000 xalqaro standarti asosida sifatni taminlash</p>
	<p>4. ISO 22000 xalqaro standarti asosida xavfsizlikni taminlash</p>

	<p>5. Oziq -ovqat mahsulotlarini xavfsizligi</p>
	<p>6. «Xavfli tahlil va keskin nazorat nuqtalari» tamoyillari tushunchasi</p>
	<p>7. Oziq-ovqat mahsulotlarini tahlil qilish</p>
	<p>8. OOMXMTni sertifikatlashtirish</p>
	<p>9. Nazorat va o'lg'ov vositalarini boshqarish jarayoni kartasi</p>
	<p>10. Nazorat va o'lg'ov vositalarini boshqarish jarayoni protsedurasi.</p>
	<p>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.</p>
	<p>3. VI. Fan o'qitilishining natijalari (shakllanadigan kompetensiyalar)</p>
	<p>Fanni o'zlashtirish natijasida talaba:</p>
	<p>Fan bo'yicha talabalarning bilim, ko'nikma va malakalariga quyidagi talablar qo'yiladi. Talaba:</p>
	<ul style="list-style-type: none"> Oziq-ovqat mahsulotlari xalqaro meyorlari va talablari sohasidagi asosiy tushunchalarni o'zlashtirish, 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 haqida tasavvurga ega bo'lishi; Oziq-ovqat mahsulotlari xalqaro meyorlari va talablarining asosiy tushunchalari va turlarini va Oziq-ovqat mahsulotlarini sertifikatlashtirish masalalarini o'rganish; bilishi va ulardan foydalana olishi; - 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 ko'nikmalariga ega bo'lishi;
	<p>4. VII. 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; jamo bo'lib ishlash va himoya qilish uchun loyihalar. Muammoli ta'lim
	<p>5. VII. Kreditlarni olish uchun talablar:</p>
	<p>Joriy, oraliq nazorat shakllarida berilgan vazifa va topshiriqlarni bajarish, yakuniy nazoratni muvaffaqiyatli topshirish.</p>
	<p>6. Asosiy adabiyotlar</p>
	<p>1. Nasirov I.I. tahriri ostida, Texnik jihatdan tartibga solish: amaliyot, muammo va istiqbollari. O'zbekiston standart, 2011y,</p>