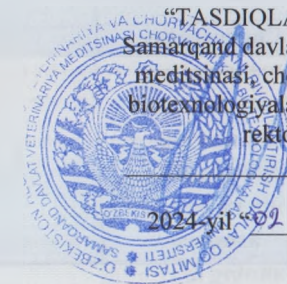


**O'ZBEKISTON RESPUBLIKASI
OLIV TA'LIM, FAN VA INNOVATSIYALAR VAZIRLIGI**

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

"TASDIQLAYMAN"
Samarqand davlat veterinariya
meditsinasi, chorvachilik va
biotexnologiyalar universiteti
rektori
X.B. Yunusov
2024-yil "02" 08



**CHORVACHILIK MAHSULOTLARINI VETERINARIYA
SANITARIYA EKSPERTIZASINING ILMIY VA NAZARIY ASOSLARI**

O'QUV DASTURI

Bilim sohasi: 800000 – Qishloq, o'rmon, baliq xo'jaligi va veterinariya

Ta'lim sohasi: 840000 – Veterinariya

Mutaxassisliklar: 70840301 – Veterinariya sanitariyasi, veterinar-sanitarlik ekspertizasi va chorvachilik mahsulotlarini qayta ishlash gigiyenasi.

Samarqand - 2024

Fan/modul kodi ChMVSEINA 1108		O'quv yili 2024-2025	Semestr 1	ECTS – Kreditlar 8	
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)
	Chorvachilik mahsulotlari veterinariya sanitariya ekspertizasining ilmiy va nazariy asoslari	120		120	240
2.	I. Fanning mazmuni Fanni o'qitishdan maqsad - “Chorvachilik mahsulotlari veterinariya sanitariya ekspertizasining ilmiy va nazariy asoslari” fanining o'qitishdan maqsad – talabalarga chorvachilik mahsulotlari va hayvonlardan olingan texnik xom ashyolarni sanitariya-gigiyenik tekshirish usullarini o'rganadigan va ularni veterinariya-sanitariya bahosi qoidalarini, chorvachilik mahsulotlari orqali hayvonlarning yuqumli va invazion kasalliklari tarqalishini oldini olish bo'yicha mos fan bo'lib nazariy va amaliy bilimlarni shakllantirishdan iborat. Fanning vazifasi – nazariy bilimlar, amaliy ko'nikmalar, chorvachilik mahsulotlarining sifati va xavfsizligi sohasidagi asosiy tushunchalarni o'zlashtirish, chorvachilik mahsulotlarining mumkin bo'lgan ifloslanish manbalari oziq-ovqat mahsulotlarining sifati va xavfsizligiga, qayta ishlashga kirishda chorvachilik mahsulotlarining sifatini nazorat qilish, birlamchi qayta ishlash jarayonida hayvonlardan olingan mahsulotlar va xom ashyoning yuqori sanitariya sifatini ta'minlash, ularni ishlab chiqarish va umumiy ovqatlanish korxonalarida sotishga qo'yiladigan gigiyenik talablarni monitoring qilish va ta'minlash hamda tegishli vakolatlarni amalga oshirishda mustaqil fikrlashnibo'yicha nazariy-amaliy bilimlarni uzviylik va uzluksizlikda o'rgatish, talabalarining amaliy faoliyatida olgan bilim, ko'nikmalarini kasbiy faoliyatida qo'llay olishiga erishish. II. Asosiy nazariy qism (ma'ruza mashg'ulotlari) II.I. Fan tarkibiga quyidagi mavzular kiradi: 1-mavzu. “Chorvachilik mahsulotlari veterinariya sanitariya ekspertizasining ilmiy va nazariy asoslari” fanining tarixi.				

“Chorvachilik mahsulotlari veterinariya sanitariya ekspertizasining ilmiy va nazariy asoslari” faniga kirish. “Chorvachilik mahsulotlari veterinariya sanitariya ekspertizasining ilmiy va nazariy asoslari” fanining tarixi. Chorvachilik mahsulotlari veterinariya sanitariya ekspertizasining nazariy va ilmiy asoslari fanining maqsad va vazifalari. Chorvachilik mahsulotlari haqida tushuncha.

2-mavzu. Chorvachilik tumanlarida o‘zi harakatlanadigan mini go’sht korxonalarni tashkil etish va buni iqtisodiy jihatidan ahamiyati.

Chorvachilik tumanlarida o‘zi harakatlanadigan mini go’sht korxonalarni haqida tushuncha. Bo‘rdoqiga boqish komplekslariga umumiy tavsif. Kushxonlarning tuzilishi. Go’sht korxonalarning tuzilishi va ishlash tartibi. Chorvachilik tumanlarida o‘zi harakatlanadigan mini go’sht korxonalarni tashkil etish va buni iqtisodiy jihatidan ahamiyati.

3-mavzu. Hayvonlarni va parrandalarni so‘yishga tayyorlashda ko‘riladigan tadbiriy choralar.

Hayvonlarni so‘yishga tayyorlash. Hayvonlar va parrandalarni so‘yishdan oldingi tekshiruv ishlari. Hayvonlarni va parrandalarni so‘yishga tayyorlashda ko‘riladigan tadbiriy choralar. Qishloq xo‘jalik hayvonlarini so‘yish go’sht korxonalarida, so‘yish punktlarida va qushxonalarda amalga oshiriladi.

4-mavzu. Turli hayvonlarni tanasini qayta ishlashda yangi texnologik asoslariga va standartiga amal qilish.

Hayvonlar tanasini qayta ishlash texnologiyasi. Xalqaro standartlarga ko‘ra hayvonlar tanasini qayta ishlash va sanitariya qoidalariga rioya qilish. Hayvonlarni va parrandalarni qayta ishlaydigan korxonalarning veterinariya sanitariya jihatdan ahamiyati. Hayvonlarni qayta ishlaydigan korxonalarning turlari. Go’sht korxonasidagi ishlab chiqarish sexlariga qo‘yiladigan talablar.

5-mavzu. Hayvonlarni tanasini qayta ishlashda ulardan yuz foiz mahsulotlarni olishga erishish va buni ishlab chiqarish samaradorligiga ta’siri.

Hayvonlarni tanasini qayta ishlashda ulardan yuz foiz mahsulotlarni olishga erishish va buni ishlab chiqarish samaradorligiga ta’siri haqida tushuncha. Hayvonlar tanasini dastlabki qayta ishlash. Chorvachilik mahsulotlarini tekshirish jarayonlarini rivojlantirish. Qishloq xo‘jalik hayvonlari so‘yilgandan keyin, shu joyning o‘zida qayta ishlanadi va veterinariya sanitariya ekspertizasi tekshirishida o‘tkaziladi. Bundan tashqari dehqon bozorlarida go’sht va go’sht mahsulotlarini oziq-ovqat uchun sifatlisini chiqarish va bu chiqarilayotgan mahsulotlarni odam organizmiga zararsiz bo‘lishini ta’minlash.

6-mavzu. Turli sharoitlarda ishlab chiqarilgan go’sht va go’sht

mahsulotlarini standart talabiga mosligini aniqlash.

So'yiladigan qoramollar yoshiga va jinsiga qarab davlat standartiga muvofiq (DS 5110 - 55) 4 guruhga bo'linadi. Xo'kizlar va sigirlar, buqalar (bugai), g'unoinlar, buzoqlar. Turli sharoitlarda ishlab chiqarilgan go'sht va go'sht mahsulotlarini standart talabiga mosligini aniqlash.

7-mavzu. Go'shtni tarkibiy qismini o'zgarishiga ta'sir qiladigan omillar. Go'shtni tarkibiy qismini o'zgarishiga ta'sir qiladigan omillar. Go'sht sanoatida va savdo sohasida go'sht tushunchasi. So'yilgan hayvonlarning tanasi, terisi, oyoqlarining pastki qismini va ichki organlarini ajratilgandan qolgan qismi haqida tushuncha. Go'shtning morfologik tuzilishi haqida tushuncha.

8-mavzu. Go'shtni chuqur qatlamlarida kechadigan biokimyoviy o'zgarishlar va bu o'zgarishlarni ishlab chiqarishga joriy etish. Go'shtning kimyoviy tarkibi juda murakkab bo'lib, uning tarkibiga kiradigan to'qimalar hayvonlarning zotiga, turiga, jinsiga, semizligiga va ozuqaning tarkibiga bog'liqdir. Go'shtni oziq-ovqat sifatida asosiy va qimmatbaho qismi muskul to'qimasi hisoblanadi.

Muskul to'qimasining tarkibiy qismiga quyidagilar kiradi: suv, oqsil, azotli va azotsiz ekstraktiv moddalar, yog'simon va mineral moddalar, fermentlar, garmonlar va vitaminlar. Birtiruvchi va yog' to'qimalari boshqa tarkibiy qismga ega.

9-mavzu Hayvonlarni parenximatoz organlarini veterinariya sanitariya jihatdan baholash.

Hayvonlarni parenximatoz organlarini veterinariya sanitariya haqida tushuncha. Hayvonlarni parenximatoz organlarini veterinariya sanitariya jihatdan baholash. Hayvonlarni parenximatoz organlardan kelib chiqadigan kasalliklarni veterinariya sanitariya jihatdan baholash.

10-mavzu. Hayvonlardan olinadigan sutni sifatiga ta'sir etuvchi omillar.

Hayvonlardan olinadigan sutni sifatiga ta'sir etuvchi omillar haqida tushuncha. Hayvonlardan olinadigan sutni sifatiga ta'sir etuvchi omillar. Hayvonlardan olinadigan sutni veterinariya sanitariya jihatdan baholash. Hayvonlardan olinadigan sutni sifatini tekshirish usullari.

11-mavzu. Sut va sut mahsulotlari ishlab chiqarishning innovatsion texnologiyalari va gigiyenasi.

Sut va sut mahsulotlari ishlab chiqarish tartibi. Sut va sut mahsulotlari ishlab chiqarishda yangi usullardan foydalanish. Sut va sut mahsulotlari ishlab chiqarishning innovatsion texnologiyalari va gigiyenasi. Sut va sut mahsulotlari veterinariya sanitariya jihatdan baholash.

Oliy ta'limning 800000 – Qishloq, o'rmon, baliq xo'jaligi va veterinariya bilim sohasi, 840000 – Veterinariya ta'lim sohasining, 70840301-Veterinariya sanitariyasi, veterinariya-sanitarlik ekspertizasi va chorvachilik mahsulotlarini qayta ishlash gigiyenasi magistratura ta'lim mutaxassislari uchun "Veterinariya sanitariya ekspertizasi" kafedrasining mudiri, dotsent F.B.Ibragimov va kafedra dotsent v.b. V.M.D. skulovlar tomonidan tayyorlangan "Chorvachilik mahsulotlari veterinariya sanitariya ekspertizasining ilmiy va nazariy asoslari" fanining fan dasturiga

TAQRIZ

Ta'lim maqsadi davr bilan, ijtimoiy hayot bilan uzviy bog'liq. "Ta'lim to'g'risida"gi qonun va "Kadrlar tayyorlash milliy dasturi"ga mos ravishda qishloq xo'jaligini yetuk, malakali mutaxassislar bilan ta'minlash borasida tayyorlanayotgan veterinariya vrachlari raqobatbardosh, yuqori saviyali, nazariy va amaliy bilimlarga ega bo'lishi lozim.

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

Veterinariya mutaxassislarning kasb etikasini oshirish, veterinariya sanitariya ekspertizasi bo'yicha veterinariya vrachlarining salohiyatini oshirish, fermer xo'jaliklarining iqtisodiy samaradorligini yuksaltirishning ilmiy va amaliy qonuniyatlarini yaratishni o'rgatish borasida veterinariya va chorvachilik tizimining ajralmas bo'g'ini bo'lib hisoblanadi.

"Chorvachilik mahsulotlari veterinariya sanitariya ekspertizasining ilmiy va nazariy asoslari" fanining asosiy maqsadi – talabalarga chorvachilik va o'simlik oziq-ovqat mahsulotlarini tekshirish usullarini, chorva mollari, parranda, baliq, tuxum, asal va o'simliklardan olinadigan mahsulotlarni, bundan tashqari, hayvonot mahsulotlarini sanitariya jihatdan baholash, shuningdek, mahsulotni qayta ishlash texnologiyasi hamda uning gigiyena asoslarini o'rgatish hamda ularni amaliyotda tatbiq etish ko'nikmasini hosil qilishdan iborat.

"Chorvachilik mahsulotlari veterinariya sanitariya ekspertizasining ilmiy va nazariy asoslari" fani asosiy fanlar blogiga kiritilgan kurs hisoblanib, I-kursda o'qitilishi maqsadga muvofiq.

"Chorvachilik mahsulotlari veterinariya sanitariya ekspertizasining ilmiy va nazariy asoslari" fani bakalavriat ta'lim yo'nalishida o'qitiladi. Mazkur fan o'z rivojida aniq yo'nalishdagi mutaxassislik fanlari uchun zamin bo'lib xizmat qiladi.

Samarqand davlat veterinariya meditsinasi, chorvachilik va biotexnologiyalar universiteti tomonidan "Chorvachilik mahsulotlari veterinariya sanitariya ekspertizasining ilmiy va nazariy asoslari" fanining dasturini tasdiqlashga hamda o'quv jarayonida qo'llash uchun tavsiya etaman.

Termiz agrotexnologiyalar va innovatsion rivojlanish instituti Zooinjeneriya, veterinariya va ipakchilik kafedrasining v.b. professori, v.f.n.

K.J.Tangirov

Qlli ta'limning 800000 – Qishloq, o'rmon, baliq xo'jaligi va veterinariya bilim sohasi, 840000 – Veterinariya ta'lim sohasining, 70840301-Veterinariya sanitariyasi, veterinariya-sanitarlik ekspertizasi va chorvachilik mahsulotlarini qayta ishlash gigiyenasi magistratura ta'lim mutaxassisligi uchun "Veterinariya sanitariya ekspertizasi" kafedrasini mudiri, dotsent F.B.Ibragimov va kafedra dotsent v.b.

V.M.Do'skulovlar tomonidan tayyorlangan "Chorvachilik mahsulotlari veterinariya sanitariya ekspertizasining ilmiy va nazariy asoslari" fanining fan dasturiga

TAQRIZ

Ta'lim maqsadi davr bilan, ijtimoiy hayot bilan uzviy bog'liq. "Ta'lim to'g'risida"gi qonun va "Kadrlar tayyorlash milliy dasturi"ga mos ravishda qishloq xo'jaligini yetuk, mahalliy mutaxassislar bilan ta'minlash borasida tayyorlanayotgan veterinariya vrachlari raqobatbardosh, yuqori saviyali, nazariy va amaliy bilimlarga ega bo'lishi lozim.

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

Veterinariya mutaxassislarining kasb etikasini oshirish, veterinariya sanitariya ekspertizasi bo'yicha veterinariya vrachlarining salohiyatini oshirish, fermer xo'jaliklarining iqtisodiy samaradorligini yuksaltirishning ilmiy va amaliy qonuniyatlarini yaratishni o'rgatish borasida veterinariya va chorvachilik tizimining ajralmas bo'g'ini bo'lib hisoblanadi.

"Chorvachilik mahsulotlari veterinariya sanitariya ekspertizasining ilmiy va nazariy asoslari" fanining asosiy maqsadi – talabalarga chorvachilik va o'simlik oziq-ovqat mahsulotlarini tekshirish usullarini, chorva mollari, parranda, baliq, tuxum, asal va o'simliklardan olinadigan mahsulotlarni, bundan tashqari, hayvonot mahsulotlarini sanitariya jihatdan baholash, shuningdek, mahsulotni qayta ishlash texnologiyasi hamda uning gigiyena asoslarini o'rgatish hamda ularni amaliyotda tadbir etish ko'nikmasini hosil qilishdan iborat.

"Chorvachilik mahsulotlari veterinariya sanitariya ekspertizasining ilmiy va nazariy asoslari" fani asosiy fanlar blogiga kiritilgan kurs hisoblanib, I-kursda o'qitilishi maqsadga muvofiq.

"Chorvachilik mahsulotlari veterinariya sanitariya ekspertizasining ilmiy va nazariy asoslari" fani bakalavriat ta'lim yo'nalishida o'qitiladi. Mazkur fan o'z rivojida aniq yo'nalishdagi mutaxassislik fanlari uchun zamin bo'lib xizmat qiladi.

Samarqand davlat veterinariya meditsinasi, chorvachilik va biotexnologiyalar universiteti tomonidan "Chorvachilik mahsulotlari veterinariya sanitariya ekspertizasining ilmiy va nazariy asoslari" fanining dasturini tasdiqlashga hamda o'quv jarayonida qo'llash uchun tavsiya etaman.

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



Sh.Abdurasulov

12-mavzu. Sut mahsulotlarini veterinariya sanitariya jihatdan baholash.

Sut mahsulotlarini tekshirish (*qatiq, tvorog, pishloq, brinza*). Sut va sut mahsulotlaridan namunalar olish qoidalari. Sut va sut mahsulotlarini veterinariya sanitariya ekspertizasi. Sut mahsulotlarini veterinariya sanitariya jihatdan baholash. Sut va sut mahsulotlari veterinariya sanitariya jihatdan baholash.

13-mavzu. Hayvonlarni va parrandalarni so'yishga tayyorlashda ko'riladigan tadbiriy choralar. Qishloq xo'jalik parrandalaridan olinadigan go'shtlarning rangi oqish-qizg'ish yoki qoramtir-qizil, yosh parrandalar go'shtini rangi, kattta yoshdagilarga qraganda ochiqroq bo'ladi. Qishloq xo'jalik hayvonlarini so'yish go'sht korxonalarda, so'yish punktlarida, qushxonalarda amalga oshiriladi.

14-mavzu. Go'shtni tarkibiy qismini o'zgarishga ta'sir qiladigan omillar. Go'shtni tarkibiy qismini o'zgarishga ta'sir qiladigan omillar haqida tushuncha. Go'sht va go'sht mahsulotlarini veterinariya sanitariya ekspertizasi. Go'shtni tarkibiy qismini o'zgarishga ta'sir qiladigan omillar.

15-mavzu. Go'shtni chuqur qatlamlarida kechadigan biokimyoviy o'zgarishlar va bu o'zgarishlarni ishlab chiqarishda joriy etish.

Go'shtni kimyoviy tarkibi haqida tushuncha. Go'shtni tarkibiga kiruvchi to'qimalar haqida tushuncha. Muskul to'qimasi haqida tushuncha. Suv, oqsil, azotli va azotsiz ekstraktiv moddalar, yog'simon va mineral moddalar.

16-mavzu. Zaharlangan hayvonlar go'shtini VSE. Zaharlangan hayvonlar go'shti haqida tushuncha. Zaharlangan hayvonlar go'shtini kimyoviy-toksikologik tekshirish. Organoleptik, biokimyoviy va bakteriologik tekshirish natijalari. O'lim holati, majburiy so'yilgan hayvonlarning go'shti hamma vaqt ishlatilishga yaroqsiz deb tan olinadi.

17-mavzu. Majburiy so'yilgan hayvonlar go'shtini VSE. So'yishdan oldin zaharlangan hayvonlarga diagnoz qo'yish nihoyatda og'ir. Kasallikning klinik belgilari va organizmda zaharlanishning kechishi, zahar moddalarning miqdoriga, hamda organizmga tushish muddatiga bog'liq bo'ladi. SHu narsani nazarda tutish kerakki, ya'ni zaharlanishning o'tkir formasida, bir vaqtning o'zida juda ko'p yoki kam hayvonlarning orasida bo'lishi mumkin.

18-mavzu. Kuydirgi kasalligida olinadigan mahsulotlarni VSE qonun qoidalari asosida baholash. Kuydirgi antopozoonoz kasallik bo'lib, har – xil formalarda o'tadi. Bu kasallik bilan aytarli hamma qishloq xo'jalik hayvonlari va odamlar kasallanadi. Bundan tashqari fil, shimol bug'isi va boshqa yovvoyi hayvonlar ham kasalanishi mumkin. Kasallik mikrobi, qishloq xo'jalik

<p>hayvonlarini va yovvoyi hayvonlarni mahsulotlarini qayta ishlashda, odamlarga va hayvonlarga yuqushi mumkin.</p> <p>19-mavzu. Go'sht va go'sht mahsulotlari orqali odamlarga o'tadigan invazion kasalliklar go'shtidagi o'zgarishlar va ularni tekshirish usullari. Go'sht korxonalarida xayvon va cho'chqa go'shtini tekshirish usullari. Trixinellokop. Jarrohlik qaychisi. Kompressorium. Go'sht va go'sht mahsulotlari orqali odamlarga o'tadigan invazion kasalliklar go'shtidagi o'zgarishlar va ularni tekshirish usullari.</p> <p>20-mavzu. Shartli yaroqli hayvonot mahsulotlarini VSE va zararlantirish usullari. Shartli yaroqli hayvonot mahsulotlarini VSE va zararlantirish usullari haqida tushuncha. Dehqon bozorlaridagi veterinariya sanitariya ekspertizasi laboratoriyasidagi shartli yaroqli deb tan olingan go'shtni zararlantirish usullari. Go'shtni yuqori haroratda zararlantirish usullari haqida tushuncha. Go'shtni past haroratda zararlantirish usullari haqida tushuncha.</p> <p>21-mavzu. Tirik sotiladigan baliq veterinariya sanitariya ekspertizasi. Tirik baliqlarni saqlash sharoitlariga qo'yiladigan talablar. Tashish va baliqlarni tirik saqlash asoslari. Tashish va saqlash paytida tirik baliq sifatidagi o'zgarishlar. Baliqlarni hisobga olish va ekspertizasi. Namuna olish. Sifat ko'rsatkichlari va xavfsizligi.</p> <p>22-mavzu. Baliqlarni invazion kasalliklari va olingan mahsulotlarni sanitariya jihatidan baholash. Baliqlarni invazion kasalliklari haqida umumiy tushuncha. Invazion kasalliklarning klinik belgilari, baliqni to'qima va organdagi o'zgarishlar, kasallik qo'zg'atuvchilarining organ va to'qimalaridagi joylashuvi. Mahsulotlarni zararsizlantirish usullari. Kasallikni aniqlash usullari. Olingan mahsulotlarni sanitariya jihatidan baholash</p> <p>23-mavzu. Parranda go'shtini qayta ishlashda veterinariya-sanitariya nazorati Parranda go'shtini qayta ishlashda veterinariya-sanitariya nazorati haqida umumiy tushuncha. Yarim tayyor go'sht mahsulotlari va oshpazlik mahsulotlarini ishlab chiqarilishni nazorat qilishda va ularning veterinariya-sanitariya ekspertizasida ushbu mahsulotlar tez buzilishini inobatga olish kerak.</p> <p>24-mavzu. Dehqon bozorlarida sotilayotgan asalni veterinariya sanitariya ekspertizasi Dehqon bozorlarida istemolga chiqariladigan asalga qo'yiladigan talablar. Sotilayotgan asaldan namuna olish qoidalari. Asalni organoleptik ko'rsatkichlari bo'yicha baholashning ekspertiza talablari. Asal tarkibidagi suv miqdorini aniqlash. Qiyom asalini aniqlash. Diastaza miqdorini aniqlash.</p>	
---	--

<p>va chorvachilik sohasida kadrlar tayyorlash tizimini tubdan takomillashtirish to'g'risida"gi PQ-187-son qarori.</p> <p>Axborot manbaalari</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. www.gov.uz -O'zbekiston Respublikasi xukumat portal. 2. www.lex.uz -O'zbekiston Respublikasi Qonun xujjatlari Ma'lumotlari milliy bazasi 3. www.Ziyonet.uz. 4. www.veterinariya.medsinasi.uz 5. www.sea@mail.net21.ru 6. www.veterinary@actavis.ru 	
7.	Fan dasturi Samarqand davlat veterinariya meditsinasi, chorvachilik va biotexnologiyalar universiteti Kengashining 2024-yil "2 "-avgustdagi "12-sonli bayoni bilan maqullangan.
8.	<p>Fan/modul uchun mas'ullar:</p> <p>F.B.Ibragimov– SamDVMChBU, “Veterinariya sanitariya ekspertizasi va gigiyena” kafedrası mudiri, veterinariya fanlari nomzodi, dotsent</p> <p>V.M.Do'skulov – SamDVMChBU, “Veterinariya sanitariya ekspertizasi va gigiyena” kafedrası kafedrası dotsenti v.v.b., veterinariya fanlari nomzodi</p>
9.	<p>Taqrizchilar:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Sh.Abdurasulov-Toshkent davlat agrar universiteti “Umumiy zootexniya va veterinariya” kafedrası dotsenti 2. K.J.Tangirov- Termiz agrotexnologiyalari va innovatsiot rivojlanish instituti Zooinjeneriya, veterinariya va ipakchilik kafedrası v.b. profesori, v.f.n.

	<p>masalalarini o'rganishni, tegishli vakolatlarni amalga oshirishda mustaqil fikrlashni, faol, ijodiy yondashuvni rivojlantirishni bilishi va ulardan foydalana olishi; (ko'nikma)</p> <p>- talaba chorvachilik sohasidagi davlat siyosatining asosiy qoidalari, chorvachilik xavfsizligini ta'minlash yo'llari, chorvachilik mahsulotlarining sifati va xavfsizligini ta'minlash sohasidagi munosabatlarni tartibga solishni, chorvachilik mahsulotlarini tayyorlashni, soxtalashtirilgan chorvachilik mahsulotlarini aniqlash ko'nikmalariga ega bo'lishi kerak. (malaka)</p>
4.	<p>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; • jamoa bo'lib ishlash va himoya qilish uchun loyihalar.
5.	<p>VIII. 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> <p>1. S.Murodov va boshqalar. Qishloq xo'jalik mahsulotlarining veterinariya sanitariya ekspertizasi, qayta ishlash texnologiya, gigienasi va standartizatsiyasi. O'quv qo'llanma. Samarqand, 2013 yil.</p> <p>2. A.B.Смирнов. Практикум по ветеринарно-санитарной экспертизе. Учебник. Санкт-Петербург ГИОРД, 2017 год.</p> <p>Qo'shimcha adabiyotlar</p> <p>3. Mirziyoyev Sh.M. Birlashgan millatlar tashkiloti bosh assambleyasi 75-sessiyasida so'zlagan nutqini o'rganish va keng jamoatchilik o'rtasida targ'ib qilish. O'quv qullanma. Toshkent, "Ma'naviyat" NMIU, 2021. – 280 b.</p> <p>4. Mirziyoyev Sh.M. Yangi O'zbekistonda erkin va farovon yashaylik. "Toshkent, "Tasvir" nashriyot uyi, 2021. – 52 b.</p> <p>5. Mirziyoyev Sh.M. Insonparvarlik, ezgulik va bunyodkorlik-milliy g'oyamizning poydevoridir. Toshkent, "Tasvir" nashriyot uyi, 2021. – 36 b.</p> <p>6. Mirziyoyev Sh.M. Yangi O'zbekiston taraqqiyot strategiyasi. Toshkent, "O'zbekiston" nashriyoti, 2022. – 416 b.</p> <p>7. 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>8. O'zbekiston Respublikasi Prezidentining 2022-yil 31-martdagi "Veterinariya</p>

<p>25-mavzu. Asalning sanitariya ekspertizasi.</p> <p>Asalning kimyoviy tarkibi. Asalning organoleptik xususiyatlari. Asalni fiziko-kimyoviy usullar yordamida tekshirish. Asalni zichligi. Asalning klassifikatsiyasi. Assortiment va organoleptik ko'rsatkichlari. Asal ishlab chiqaradigan mamlakatlar reytingi</p> <p>III. Amaliy mashg'ulotlari bo'yicha ko'rsatma va tavsiyalar</p> <p>III.I. Amaliy mashg'ulotlar uchun quyidagi mavzular tavsiya etiladi:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Dehqon bozorlardagi sotilayotgan mahsulotlarni ekologik jihatidan tozaligini aniqlash. 2. Qo'y go'shtini fizik-kimyoviy tarkibini aniqlash. 3. Echki go'shtini fizik-kimyoviy tarkibini aniqlash. 4. Ot go'shtini fizik-kimyoviy tarkibini aniqlash. 5. Dudlangan mahsulotlarni veterinariya sanitariya jihatdan baholash 6. Zaharlanish va radiatsiya shikastlanishida parrandalarni veterinariya-sanitariya ekspertizasi. 7. Parrandalarni majburiy so'yish holatlarida veterinariya-sanitariya ekspertizasi. 8. Sutning organoleptik ko'rsatkichlarini va fiziko – kimyoviy xususiyatlarini aniqlash 9. Sutda reduktaza namunasi qo'yish. Sutdagi mikrob va bakteriyalarni differentsatsiyasi 10. Sut tarkibidagi oqsilni aniqlash 11. Sut tarkibidagi mineral moddalarni aniqlash usullari 12. Sut tarkibidagi mineral moddalarni aniqlash usullari 13. Achitilgan sut mahsulotlari, smetana, qaymoq, sariyog', tvoroglarni zamonaviy usullarda sifatini aniqlash 14. Qo'y sutini veterinariya sanitariya jihatdan baholash. 15. Echki sutini veterinariya sanitariya jihatdan baholash. 16. Tuya sutini veterinariya sanitariya jihatdan baholash. 17. Ot sutini veterinariya sanitariya jihatdan baholash. 18. Konservatsiya qilingan mahsulotlarni tarkibidagi mikroorganizmlarni aniqlash. 19. Bozorlarda baliq va baliq mahsulotlarini veterinariya-sanitariya ekspertizasi. 20. Baliqni yangiligini laboratoriya usulida aniqlash. 21. Muzlatilgan baliqlarni sanitariya jihatidan baholash. 22. Parrandalarni qayta ishlash natijasida olingan yarim tayyor

- mahsulotlarning ekspertizasi.
23. Dehqon bozorlariga keltirilgan asaldan namuna olish.
 24. Tabiatda uchraydigan gul nektari va padif asalni farqini aniqlash.
 25. Asalning falsifikatsiyasi va ularni aniqlash usullari

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

Laboratoriya mashg'ulotlar uchun quyidagi mavzular tavsiya etiladi:

1. Go'shtni tabiiyligini aniqlashda yangi uslublarini qo'llanilishi.
2. Go'sht mahsulotlarni ekspertiza qilish paytida standartda belgilangan talablarga rioya qilish.
3. Dehqon bozorlarida mahsulotlarni sotishda veterinariya sanitariya talablariga javob berishligini aniqlash.
4. Go'shtning tarkibidagi mikroorganizmlarni aniqlash va ularni diffirinsatsiya qilish.
5. Qoramollar go'shtini fizik-kimyoviy tarkibini aniqlash.
6. Parrandalar go'shtini fizik-kimyoviy tarkibini aniqlash.
7. Konservatsiya qilingan mahsulotlarni tarkibidagi mikroorganizmlarni aniqlash.
8. Qoramol sutini veterinariya sanitariya jihatdan baholash.
9. Xom sut yetishmovchiligi va ularning sabablarini aniqlash.
10. Sutning yog'lilik darajasini aniqlash

IV. Mustaqil ta'lim va mustaqil ishlar

Mustaqil ta'lim uchun tavsiya etiladigan topshiriqlar:

1. Go'shtni navlarga ajratish va kaysi hayvonga mansubligini aniqlash.
2. Kasal va sog'lom hayvonlarni go'shtini bir-biridan farqlash.
3. Invazion kasalliklarda veterinariya-sanitariya ekspertizasi.
4. Tuzlangan go'shtni ekspertizasi.
5. Go'sht mahsulotlaridan tayyorlangan konservalarni tekshirish.
6. Go'shtni saqlashda sodir bo'ladigan o'zgarishlar.
7. Oziq-ovqat uchun ishlatiladi-gan parranda tuxumini veterinariya sanitariya ekspertizasi.
8. Sut va sut mahsulotlarini tekshirish uslublari.
9. Baliqni va dengiz mahsulotlarni ekspertizasi.
10. Asalni va o'simlik mahsulotlarini ekspertizasi.
11. Hayvonlarni tashishga tayyorlash.
12. Buzoq, cho'chqa va quyonni tanasini qayta ishlash.
13. Zamburug'larning sanitariya ekspertizasi
14. Oziq-ovqat mahsulotlarini veterinariya sanitariya ekspertizasi
15. Sariyog'ni veterinariya sanitariya ekspertizasi.

16. Baliq va baliq mahsulotlarini bozorlarga chiqarishda bajariladigan veterinariya sanitariya talablar.

17. Tuzlangan, dudlangan va quritilgan baliqlarni organoleptik ko'rsatgichlari.

18. Yovvoyi va xonaki parrandalarining turlari va tasnifi

19. Parrandalarining anatomik tuzilishi va morfologiyasi

20. Asal tarkibidagi vitaminlar.

V. Ilmiy amaliyot (stajirofka)

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.

Ilmiy amaliyot (Stajirovka):

- 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.

Bunda ilmiy amaliyot (stajirovka) ga yo'llangan magistratura talabasi o'quv jarayoni jadvalini individual grafik asosida ham bajarishi ko'zda tutiladi.

3. VI. Ta'lim natijalari / Kasbiy kompetensiyalari

Talaba bilishi kerak:

- chorvachilik mahsulotlarining sifati va xavfsizligi sohasidagi asosiy tushunchalarni o'zlashtirish, chorvachilik mahsulotlarining mumkin bo'lgan ifloslanish manbalari va ularni qalbakilashtirish usullari bilan tanishish, chorvachilik mahsulotlarini ishlab chiqarish va umumiy ovqatlanish korxonalarida sotishga qo'yiladigan gigiyenik talablarni monitoring qilish haqida **tasavvurga ega bo'lishi; (bilim)**

- chorvachilik mahsulotlarining sifati va xavfsizligini, ularni ishlab chiqarish va umumiy ovqatlanish korxonalarida sotishga qo'yiladigan gigiyenik talablarni monitoring qilish va ta'minlash uchun uslubiy bazani o'zlashtirishni, chorvachilik mahsulotlarining sifati shakllantirish va boshqarish tamoyillarini, chorvachilik mahsulotlarini ekspertiza qilishning asosiy tushunchalari va turlarini, chorvachilik mahsulotlarini sertifikatlashtirish