

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

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

"TASDIQLAYMAN"
O'quv ishlari bo'yicha prorektor
A.A.El'murodov
2024 yil " " "



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

FANI BO'YICHA

SILLABUS

Kunduzgi bo'lim uchun

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

Samarqand – 2024



Modul / FAN SILLABUSI
Veterinariya diagnostikasi va oziq-ovqat
xavfsizligi fakulteti
70840111 – Favqulotda vaziyatlarda veterinariya
nazorati va jamoat salomatligini saqlash



Fan nomi:	<i>Oziq – ovqat mahsulotlarini xalqaro meyyorlari va talablarining ilmiy, nazariy asoslari</i>
Fan turi:	Tanlov
Fan kodi:	OOMXMTINA 2204
Yil:	1
Semestr:	2
Ta'lim shakli:	Kunduzgi
Mashg'ulotlar shakli va semestrga ajratilgan soatlar:	120
Ma'ruza	20
Amaliy mashg'ulotlar	10
Laboratoriya mashg'ulotlari	30
Seminar	–
Mustaqil ta'lim	60
Kredit miqdori:	4
Baholash shakli:	Imtihon
Fan tili:	O'zbek

Fan maqsadi (FM)

FM1	“Ushbu fan Respublikamizdagi ijtimoiy-iqtisodiy islohatlar natijalarining chorvachilik va veterinariya istiqboliga ta'siri, oziq-ovqat mahsulotlari sifati va xavfsizligini ta'minlashda xalqaro standartlarning o'рни 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.
------------	---

Fanni o'zlashtirish uchun zarur boshlang'ich bilimlar

1.	Veterinariya sanitariya ekspertiza
2	toksikologiya
3	biokimyo
4	Zoologiya
5	Mikrobiologiya

Ta'lim natijalari (TN)	
	Bilimlar jihatidan:
TN1	Fanni o'qitish jarayonida zamonaviy uslublardan foydalanish, sohadagi muammolarni ta'limning ommaviy shakllari bilan bog'lab, talabalarning nazariy bilimlarini amaliy mashg'ulotlar orqali mustahkamlab borish lozim.;
TN2	"Oziq – ovqat mahsulotlarini 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.;
TN3	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;
TN4	Magistr 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 tanishish ko'nikmalariga ega bo'lishi;
	Ko'nikmalar jihatidan:
TN5	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 va malakasiga ega bo'lishi kerak;
TN6	O'quv materiallarini talabalar tomonidan unumli o'zlashtirish uchun ko'rgazmali qurollar o'qitishning texnik vositalari, nazariy bilimlar, amaliy ko'nikmalar, oziq-ovqat mahsulotlarining veterinariya sanitariya ekspertizasi, mahsulotlarga baho berish, ekspertizasini o'rganish, hamda bu borada ilmiy dunyoqarashini shakllantirish vazifalarini bajarish, keng foydalanish, talaba bilimini baholash tizimini joriy etish;
TN7	Ma'ruza mashg'ulotlarida ilg'or pedagogik texnologiyalar foydalaniladi;
TN8	Sohadagi muammolarni ta'limning ommaviy shakllari bilan bog'lab, talabalarning nazariy bilimlarini amaliy mashg'ulotlar orqali mustahkamlab bilib oladi.
Fan mazmuni	

Mashg'ulotlar shakli: ma'ruza (M)	
M1	Oziq-ovqat mahsulotlari sifati va xavfsizligini ta'minlashda xalqaro standartlarning o'rni.
M2	Oziq -ovqat mahsulotlarini sifati va xavfsizligini ta'minlashning meyyoriy va qonuniy asoslari.
M3	Yevropa mamlakatlariga eksport qilinadigan oziq-ovqat mahsulotlari uchun Yevropa Ittifoqining qonun hujjatlari talablari
M4	Oziq-ovqat mahsulotlarini ishlab chiqarish tizimi qismida xavfsizlik va sifat menejmenti tizimlari
M5	«Xavfli tahlil va keskin nazorat nuqtalari» tamoyillariga asoslangan mahsulotlar xavfsizligi va sifatini ta'minlash tizimi
M6	ISO 22000 standarti bo'yicha asosiy tushunchalar
M7	ISO 22000:2005 standartining «Xavfli tahlil va keskin nazorat nuqtalari» tamoyillari va ISO 9001:2015 standartlarining o'zaro bog'liqligi
M8	«Xavfli tahlil va keskin nazorat nuqtalari» konsepsiyasi
M9	OOMXMT ishlab chiqish va joriy qilishda «Xavfli tahlil va keskin nazorat nuqtalari» tamoyillarini qo'llash.
M10	«Xavfli tahlil va keskin nazorat nuqtalari»ni joriy etish bosqichlari
Mashg'ulotlar shakli: amaliy mashg'ulotlar (A)	
A1	Oziq-ovqat mahsulotlarining xususiyatlari va ularning axamiyati.
A2	Xavf-xatarlarni aniqlash va tahlil qilish. Oziq-ovqat mahsulotlarining organoleptik ko'rsatkichlariga asosan sifatiga baho berish.
A3	OOMXMT ishlab chiqishda «Xavfli tahlil va keskin nazorat nuqtalari» tamoyillar va ularni qo'llash.
A4	ISO 22000 standarti bo'yicha asosiy tushunchalar va standartning «Xavfli tahlil va keskin nazorat nuqtalari» tamoyili bilan bog'liqligi
A5	Oziq - ovqat mahsulotlarini sifati va xavfsizligi.
Mashg'ulotlar shakli: laboratoriya mashg'ulotlar (L)	
L1	Oziq-ovqat mahsulotlarining biologik ifloslanishiga ta'sir ko'rsatuvchi omillar va ularni oldini olish.
L2	Oziq-ovqat mahsulotlarining kimyoviy ifloslanishiga ta'sir ko'rsatuvchi omillar va ularni oldini olish.
L3	Oziq-ovqat mahsulotlaridan insonlarga yuqadigan kasalliklar turlari va ularni oldini olish chora tadbirlari
L4	Veterinariya nazorati punkti xududida veterinariya nazorati ostidagi oziq-ovqat mahsulotlari hujjatlarini rasmiylashtirish tartibi.
L5	Davlat veterinariya nazorati ostidagi oziq-ovqat tovarlariga veterinariya hujjatlarini berish tartibi.
L6	Chegara o'tkazish punktlarida veterinariya faoliyatini oshirish uchun oziq-ovqat mahsulotlariga belgilangan talablar.
L7	Oziq -ovqat mahsulotlarida kiritik nazorat nuqtani aniqlash. «Xavfli tahlil va

	keskin nazorat nuqtalari» konsepsiyasi to'g'risida ma'lumot.
L8	«Xavfli tahlil va keskin nazorat nuqtalari»ni joriy etish bosqichlari
L9	Veterinariya nazorati ostidagi tovarlarga veterinariya-sanitariya talablari.
L10	Oziq-ovqat tovarlarini xalqaro va davlatlararo tashishda davlat veterinariya nazoratining qoidalari.
L11	Oziq-ovqat mahsulotlari tarkibida vitaminlar to'g'risida ma'lumot va ularning ahamiyati.
L12	Oziq-ovqat mahsulotlarini tahlil qilishda instrumental usullar to'g'risida ma'lumot.
L13	Oziq-ovqat mahsulotlaridagi gidrolitik fermentlarni to'g'risida ma'lumot va ularning ahamiyati.
L14	Oziq-ovqat mahsulotlarini sifatiga sensorli tahlil usullarda baho berish.
L15	Oziq-ovqat mahsulotlarini yorliqlari (etiketka) ga qarab mahsulot sifatiga baho berish.

Mustaqil ta'lim (MT)		
1	Oziq -ovqat mahsulotlarini sifati	6 soat
2	ISO 22000 strukturasi.	6 soat
3	ISO 22000 xalqaro standarti asosida sifatni taminlash	6 soat
4	ISO 22000 xalqaro standarti asosida xavfsizlikni taminlash	6 soat
5	Oziq -ovqat mahsulotlarini xavfsizligi	6 soat
6	«Xavfli tahlil va keskin nazorat nuqtalari» tamoyillari tushunchasi	6 soat
7	Oziq-ovqat mahsulotlarini tahlil qilish	6 soat
8	OOMXMTni sertifikatlashtirish	6 soat
9	Nazorat va o'lchov vositalarini boshqarish jarayoni kartasi	6 soat
10	Nazorat va o'lchov vositalarini boshqarish jarayoni protsedurasi.	6 soat
Jami:		60 soat

Asosiy adabiyotlar	
1.	Nasirov I.I. tahriri ostida, Texnik jihatdan tartibga solish: amaliyot, muammo va istiqbollari. O'zbekiston standart, 2011y.
2.	Yusupov A.H va boshqalar "Qishloq xo'jaligida standartlashtirish, metrologiya va sertifikatlash asoslari" uslubiy qo'llanma. Samarqand- 2016.
Qo'shimcha adabiyotlar	
1.	Mirziyoyev Sh.M. Yangi O'zbekistonda erkin va farovon yashaylik. "Toshkent, "Tasvir" nashriyot uyi, 2021 yil. – 52 bet.
2.	Mirziyoyev Sh.M. Insonparvarlik, ezgulik va bunyodkorlik-milliy g'oyamizning poydevoridir. Toshkent, "Tasvir" nashriyot uyi, 2021 yil. – 36 bet.
3.	Mirziyoyev Sh.M. Yangi O'zbekiston taraqqiyot strategiyasi. Toshkent, "O'zbekiston" nashriyoti, 2022 yil. – 416 bet.
4.	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.
5.	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.
6.	Oliy ta'lim me'yoriy-huquqiy hujjatlar to'plami I-II tom. Toshkent 2013.
7.	A.B.Смирнов. Практикум по ветеринарно-санитарной экспертизе. Учебник. Санкт-Петербург ГИОРД, 2015 год.
8.	Borovkov M.F., Frolov V.P., Serko S.A. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства Практикум. Санкт-Петербург -2012

Talabaning fan bo'yicha o'zlashtirish ko'rsatkichini nazorat qilishda quyidagi mezonlar tavsiya etiladi:

a) 5 baho olish uchun talabaning bilim darajasi quyidagilarga javob berishi lozim:

- fanning mohiyati va mazmunini to'liq yorita olsa;
- fandagi mavzularni bayon qilishda ilmiylik va mantiqiylik saqlanib, ilmiy xatolik va chalkashliklarga yo'l qo'ymas;
- fan bo'yicha mavzu materiallarining nazariy yoki amaliy ahamiyati haqida aniq tasavvurga ega bo'lsa;
- fan doirasida mustaqil erkin fikrlash qobiliyatini namoyon eta olsa;
- berilgan savollarga aniq va lo'nda javob bera olsa;
- konspektga puxta tayyorlangan bo'lsa;
- mustaqil topshiriqlarni to'liq va aniq bajargan bo'lsa;
- fanga tegishli qonunlar va boshqa me'yoriy-xuquqiy xujjatlarni to'liq o'zlashtirgan bo'lsa;
- fanga tegishli mavzulardan biri bo'yicha ilmiy maqola chop ettirgan bo'lsa;
- tarixiy jarayonlarni sharxlay bilsa;
- **b) 4 baho olish uchun talabaning bilim darajasi quyidagilarga javob berishi lozim:**

- fanning mohiyati va mazmunini tushungan, fandagi mavzularni bayon qilishda ilmiy va mantiqiy chalkashliklarga yo'l qo'ymas;
- fanning mazmunini amaliy ahamiyatini tushingan bo'lsa;
- fan bo'yicha berilgan vazifa va topshiriqlarni o'quv dasturi doirisida bajarsa;
- fan bo'yicha berilgan savollarga to'g'ri javob bera olsa;
- fan bo'yicha konspektini puxta shakllantirgan bo'lsa;
- fan bo'yicha mustaqil topshiriqlarni to'liq bajargan bo'lsa;
- fanga tegishli qonunlar va boshqa me'yoriy xujjatlarni o'zlashtirgan bo'lsa.
- **v) 3 baho olish uchun talabaning bilim darajasi quyidagilarga javob berishi**

lozim:

- fan haqida umumiy tushunchaga ega bo'lsa;
- fandagi mavzularni tor doirada yoritib, bayon qilishda ayrim chalkashliklarga yo'l qo'yilmas;
- bayon qilish ravon bo'lmasa;
- fan bo'yicha savollarga mujmal va chalkash javoblar olinsa;
- fan bo'yicha matn puxta shakllantirilmagan bo'lsa.
- **g) quyidagi hollarda talabaning bilim darajasi qoniqsiz 2 baxo bilan baholanishi mumkin:**
- fan bo'yicha mashg'ulotlarga tayorgarlik ko'rilmagan bo'lsa;
- fan bo'yicha mashg'ulotlarga doir hech qanday tasavvurga ega bo'lmasa;
- fan bo'yicha matnlarni boshqalardan ko'chirib olganligi sezilib tursa;
- fan bo'yicha matnda jiddiy xato va chalkashliklarga yo'l qo'yilgan bo'lsa;
- fanga doir berilgan savollarga javob olinmasa;
- fanni bilmasa.

Fan o'qituvchisi haqida ma'lumot

Mualliflar:	Furqat Bo'riyevich veterinariya fanlari nomzodi, dotsent. Utkir Ilashovich veterinariya fanlari doktori, dotsent.
E-mail:	Utkir@mail.ru
Tashkilot:	Samarqand davlat veterinariya meditsinasi, chorvachilik va biotexnologiyalar universiteti "Veterinariya sanitariya ekspertizasi" kafedrası
Taqrizchilar:	X.A.Donaev-Toshkent davlat agrar universiteti "Umumiy zootexniya va veterinariya" kafedrası mudiri, dotsent K.J.Tangirov- Termiz agrotexnologiyalari va innovatsiot rivojlanish instituti Zootexnologiya, veterinariya va ipakchilik kafedrası v.b. profesori, v.f.n.

Mazkur Sillabus universitet o'quv-uslubiy Kengashning 2024 yil 29 avgust 1- sonli yig'ilishi bayoni bilan tasdiqlangan.

Mazkur Sillabus "Veterinariya sanitariya ekspertizasi" kafedrasining 2024 yil 26 avgust 1- sonli yig'ilishi bayoni bilan ma'qullangan.

O'quv-uslubiy boshqarma boshlig'i

Fakultet dekani

Kafedra mudiri

Tuzuvchilar

R. Ro'ziqulov

R. Davlatov

F. Ibragimov

F. Ibragimov

U. Rasulov