

chalkashliklarga yo'l qo'yilsa;

- bayon qilish ravon bo'lmasa;
- fan bo'yicha savollarga mujmal va chalkash javoblar olinsa;
- fan bo'yicha matn puxta shakllantirilmagan bo'lsa.

**d) quyidagi hollarda talabaning bilim darajasi qoniqarsiz 2 baho bilan baholanishi mumkin:**

- fan bo'yicha mashg'ulotlarga tayyorgarlik 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.

**Agar talaba hemis tizimida baholanganda quyidagicha baholanadi:**

0-59 ballgacha 2 baho, 60-69 ballgacha 3 baho,

70-89 ballgacha 4 baho, 90-100 ballgacha 5 baho

#### **Fan o'qituvchisi to'g'risida ma'lumot**

<b>Muallif:</b>	<b>A.Y.Xudoyberdiyev</b> – SDVMCHBU. “Chorvachilik mahsulotlarini ishlab chiqarish, saqlash va qayta ishlash texnologiyasi” kafedrası dotsenti, texnika fanlari nomzodi.
<b>E – mail:</b>	<a href="mailto:xudayb1955@gmail.com">xudayb1955@gmail.com</a>
<b>Tashkilot:</b>	SDVMCHBU “Chorvachilik mahsulotlarini ishlab chiqarish, saqlash va qayta ishlash texnologiyasi” kafedrası
<b>Taqrizchilar:</b>	<b>Dj.S.Fayziyev</b> - Samarqand iqtisodiyot va servis instituti, “Servis” kafedrası dotsenti, texnika fanlari nomzodi. <b>Sh.A.Ishniyazova</b> – Samarqand davlat veterinariya meditsinasi, chorvachilik va biotexnologiyalar universiteti kafedrası mudiri

Mazkur Sillabus institut o'quv-uslubiy Kengashining 2024 yil \_\_\_\_ avgustdagi 1-sonli yig'ilish bayoni bilan tasdiqlangan.

Mazkur Sillabus “Chorvachilik mahsulotlarini ishlab chiqarish, saqlash va qayta ishlash texnologiyasi” kafedrasining 2024 yil \_\_\_\_ avgustdagi 1-sonli yig'ilish bayoni bilan ma'qullangan.

**O'quv-uslubiy boshqarma boshlig'i**



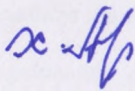
**R. Ro'ziqulov**

**Kafedra mudiri**



**Sh.A. Ishniyazova**

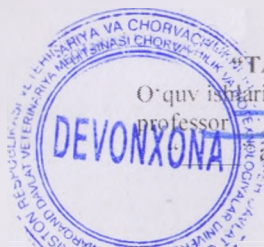
**Tuzuvchi**



**A.Y. Xudoyberdiyev**

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

SAMARQAND DAVLAT VETERINARIYA MEDITSINASI,  
CHORVACHILIK VA BIOTEXNOLOGIYALAR UNIVERSITETI



"TASDIQLAYMAN"

O'quv ishlari bo'yicha prorektor, q.x.f.d.  
professor

A.A.El'murodov

avgust 2024 yil

GO'SHT VA GO'SH MAHSULOTLARI TEXNOLOGIYASI  
FANI BO'YICHA

SILLABUS

Magistratura mutaxassisligi uchun

Bilim sohasi:	800000	- Qishloq, o'rmon, baliq xo'jaligi va veterinariya
Ta'lim sohasi:	810 000	- Qishloq xo'jaligi
Mutaxassislik:	70810804	- Chorvachilik mahsulotlarini qayta ishlash texnologiyasi



## Modul / FAN SILLABUSI

70810804 – Chorvachilik  
mahsulotlarini qayta ishlash  
texnologiyasi mutaxassislighi



<b>Fan nomi:</b>	<b>Go'sht va go'sht mahsulotlari texnologiyasi</b>
<b>Fan turi:</b>	Majburiy
<b>Fan kodi:</b>	GGMI1206
<b>Yil:</b>	1
<b>Semestr:</b>	2
<b>Ta'lim shakli:</b>	Kunduzgi
<b>Mashg'ulotlar shakli va semestrga ajratilgan soatlar:</b>	180
Ma'ruza	40
Amaliy mashg'ulotlar	50
Labaratoriya mashg'ulotlari	-
Seminar	-
Mustaqil ta'lim	90
<b>Kredit miqdori:</b>	6
<b>Baholash shakli:</b>	Imtihon
<b>Fan tili:</b>	O'zbek

### Fan maqsadi (FM)

<b>FM1</b>	Talabalarga go'sht mahsulotlarini saqlash va qayta ishlashda innovatsion texnologiyalarini chorvachilikka ixtisoslashgan shaxsiy yordamchi, fermer va dexqon xo'jaliklarida sifatli va arzon go'sht mahsulotlari ishlab chiqarish, ularni dastlabki va qayta ishlash texnologiyalarini o'rgatib, yuqori qiymatli oziqaviy mahsulotlar ishlab chiqarishni amalga oshirishdan, talabalarni chorva mahsulotlari sifatini ilmiy asoslangan andozalar asosida standartlashni, mahsulot sifatini aniqlash, baholash usullari bilan tanishtirish va iste'molchilarga yetkazib berish jarayonlarini innovatsion texnologiyasini o'rgatishdan iborat.
------------	--

	texnologii «Xalyab». Almaty, 2008 g. – 116 s.
7.	Rogov I.A., Jarinov A.I., Tekueva I.A., Shepel T.A. Biotexnologiya myasa i mvasoproduktov. Moskva. Deli print, 2009 g. – 153 s.
8.	Xudayberdiev A.Yu. Go'sht, sut, baliq va konservalangan mahsulotlar texnologiyasi. O'quv qo'llanma. Samarqand, 2001 y.
<b>Axborot manbaalari</b>	
1.	<a href="http://www.zivo.net.uz">www.zivo.net.uz</a> .
2.	<a href="http://www.vetjurnal.uz">www.vetjurnal.uz</a>
3.	<a href="mailto:www.sea@mail.net21">www.sea@mail.net21</a>
4.	<a href="http://www.veterinariy.actavis">www.veterinariy.actavis</a>
5.	<a href="http://www.fvat.academy.uzsci.net">www.fvat.academy.uzsci.net</a>

**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 yoritib olsa;
- fandagi mavzularni bayon qilishda ilmiylik va mantiqiylik saqlanib ilmiy xatolik va chalkashliklarga yo'l qo'yilmasa;
- 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-huquqiy xujjatlarni to'liq o'zlashtirgan 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'yilmasa;
- fanning mazmunini amaliy ahamiyatini tushungan bo'lsa;
- fan bo'yicha berilgan vazifa va topshiriqlarni o'quv dasturi doirasida bajarsa;
- fan bo'yicha berilgan savollarga to'g'ri javob bera olsa;
- fan bo'yicha konspektga puxta shakllantirgan bo'lsa;
- fan bo'yicha mustaqil topshiriqlarni to'liq bajargan bo'lsa;
- fanga tegishli qonunlar va boshqa me'yoriy-huquqiy xujjatlarni o'zlashtirgan bo'lsa.

**c) 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

MT9	Bankali konservalar assortimenti.	4 soat
MT10	Tarkibida kerotin bo'lgan xom-ashyolarga ishlov berish.	4 soat
MT11	Sub mahsulotlarining tuzilishi va oziqaviy qiymati.	4 soat
MT12	Go'shtda bo'ladigan avtolitik o'zgarishlar.	4 soat
MT13	Endokrin-fermentli xom-ashyoning tarkibi va xususiyatlari.	4 soat
MT14	Go'sht mahsulotlariga sovuqlik ishlov berish va saqlash.	4 soat
MT15	Bolalar va parhez ovqatlanishi uchun ishlab chiqariladigan konservalarning xususiyatlari.	6 soat
MT16	Go'shtli konservalar ishlab chiqarishdagi texnologik jarayonlar.	4 soat
MT17	Go'shtning fizik xususiyatlari.	4 soat
MT18	Yemish va texnik mahsulotlar ishlab chiqarish texnologiyasi.	4 soat
MT19	Tuxum mahsulotlarini ishlab chiqarish.	4 soat
MT20	Parranda mahsulotlarini qayta ishlash texnologiyasi.	6 soat
<b>JAMI:</b>		<b>90</b>

### Asosiy adabiyotlar

1. N.N.Mo'minov, Sh.Sh.Ishniyazova, J.S.Fayziyev, A.Y.Xudoyberdiyev. "Chorvachilik chiqindilarini qayta ishlash texnologiyasi" O'quv qo'llanma. "O'zbekiston faylasuflari milliy jamiyati" nashriyoti. 100029. Toshkent 2022. 152-b
2. Xudayberdiyev A.Yu., Ishniyazova Sh.A., Mo'minov N.N. Go'sht va go'sht mahsulotlarini saqlash va uni qayta ishlashda innovatsion texnologiyalar. O'quv qo'llanma. "O'zbekiston faylasuflari milliy jamiyati" nashriyoti. 100029. Toshkent 2022 – 160 bet.
3. Gurinovich G.V., Myshalova O.M., Lisin K.V. Texnologiya myasa i myasnykh produktov. Pervichnaya pererabotka skota. Uchebnoe posobie. Kemerovo. 2015 g. – 121 s.

### Qo'shimcha adabiyotlar

1. O'zbekiston Respublikasi Prezidentining 2020 yil 29 yanvardagi "Chorvachilik tarmog'ini davlat tomonidan qo'llab-quvvatlashni qo'shimcha chora-tadbirlari to'g'risida"gi Qarori. Toshkent, 2020 y.
2. Mirziyoev Sh.M. Erkin va farovon demokratik O'zbekiston davlatini birgalikda barpo etamiz. Toshkent. "O'zbekiston" NMIU. 2017. – 29 b.
3. Mirziyoev Sh.M. Qonun ustuvorligi va inson manfaatlarini ta'minlash yurt taraqqiyoti va xalq farovonligining garovi. "O'zbekiston" NMIU. 2017. – 47 b.
4. Mirziyoev Sh.M. Buyuk kelajagimizni mard va olijanob xalqimiz bilan birga quramiz. "O'zbekiston" NMIU. 2017. – 485 b.
5. O'zbekiston Respublikasi Prezidentining 2017 yil 7 fevraldagi "O'zbekiston Respublikasini yanada rivojlantirish bo'yicha harakatlar strategiyasi to'g'risida"gi PF-4947-sonli Farmoni. O'zbekiston Respublikasi qonun hujjatlari to'plami, 2017 y., 6-son. 70-modda.
6. Uzakov Ya.M. Pererabotka myasa i proizvodstvo myasoproduktov po



### Fanni o'zlashtirish uchun zarur boshlang'ich bilimlar

1.	OOMQ11206 Oziq-ovqat mahsulotlarini qayta ishlash
2.	OOMS11306 Oziq-ovqat mahsulotlarining sensorik tahlili
3.	OOMXS1108 Oziq-ovqat mahsulotlarining xavfsizligi va sifati

### Ta'lim natijalari (TN)

#### *Bilimlar jihatidan:*

TN1	qishloq xo'jaligi hayvonlarining go'sht mahsulotlarini saqlash va qayta ishlashda innovatsion texnologiyalarini, mamlakatimizda va rivojlangan davlatlarda go'sht sanoatining qisqacha tarixi
TN2	hozirgi holati va rivojlanish istiqbollari
TN3	turli qishloq xo'jalik hayvonlarining go'sht mahsuldorligini ularning sifatini oshirish omillarini, qishloq xo'jalik hayvonlari go'sht mahsulotlariga dastlabki ishlov berish va olingan mahsulotga ikkilamchi qayta ishlov berish jarayonlari orqali turli go'sht va go'sht mahsulotlari ishlab chiqarishni, qishloq xo'jalik hayvonlarini birlamchi qayta ishlash jarayonlarini, ular go'shtidan turli yarim tayyor, tayyor go'sht mahsulotlari, bankali go'sht mahsulotlari, turli konservalarni tayyorlash jarayonlarini
TN5	go'sht mahsulotlarini saqlash va qayta ishlashning an'anaviy hamda innovatsion texnologiyasini va sertifikatlash haqida tasavvurga ega bo'lishi kerak

#### *Ko'nikma jihatidan:*

TN6	go'sht mahsulotlarini saqlash va qayta ishlash texnologiyalarini bilish
TN7	yuqori qiymatli oziqaviy mahsulotlar ishlab chiqarishni amalga oshirish
TN8	chorva mahsulotlari sifatini ilmiy asoslangan andozalar asosida standartlashni
TN9	mahsulot sifatini aniqlash, baholash usullarini o'tkazish va iste'molchilarga yetkazib berish jarayonlari haqidagi talablarni bila oladi.

### Fan mazmuni

Masg'ulotlar shakli: ma'ruza (M)		Ajratil-gan soat
M1	Fanning xalq xo'jaligidagi ahamiyati	2
M2	Go'sht va go'sht mahsulotlarini sifati va oziqaviy qiymati	2
M3	Go'sht va go'sht mahsulotlarini veterinariya va sanitariya asosida baholash va tabiiy omillarning go'shtni sifatiga ta'siri	2
M4	Go'shtning asosiy sifat ko'rsatkichlari	2
M5	Go'shtning morfologik va kimyoviy tarkibini uning sifatiga ta'siri	2
M6	Hayvonotni transportirovka qilishni, qayta ishlash texnologik operatsiyasiga va go'shtni sifatiga ta'siri	2
M17	Hayvonotni so'yishdan keyingi go'shtda bo'ladigan o'zgarishlar	2