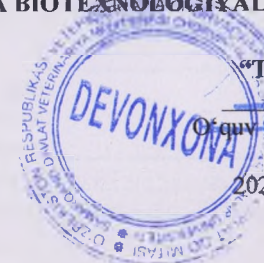


**O‘ZBEKISTON RESPUBLIKASI  
OLIIY TA‘LIM, FAN VA INNOVATSIYALAR VAZIRLIGI**

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



**“TASDIQLAYMAN”**

Ofiqv ishlari bo‘yicha prorektor

A.A.Elmurodov

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:** 70840301-Veterinariya sanitariyasi, veterinar-sanitarlik ekspertizasi va chorvachilik maxsulotlarini qayta ishlash gigiyenasi.

**Samarqand – 2024**



**Modul / FAN SILLABUSI**  
**Veterinariya diagnostikasi va oziq-ovqat**  
**xavfsizligi fakulteti**  
**70840301-Veterinariya sanitariyasi, veterinar-**  
**sanitarlik ekspertizasi va chorvachilik**  
**maxsulotlarini qayta ishlash gigiyenasi.**



<b>Fan nomi:</b>	<i>Oziq – ovqat mahsulotlarini xalqaro meyyorlari va talablarining ilmiy, nazariy asoslari</i>
<b>Fan turi:</b>	Majburiy
<b>Fan kodi:</b>	OOMXMTINA1206
<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
Laboratoriya mashg'ulotlari	—
Seminar	—
Mustaqil ta'lim	90
<b>Kredit miqdori:</b>	6
<b>Baholash shakli:</b>	Imtihon
<b>Fan tili:</b>	O'zbek

<b>Fan maqsadi (FM)</b>	
<b>FM1</b>	“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 maxsulotlari ishlab chiqarishda sifat va xavfsizlik bosqichi muhim ahamiyatga ega mavzularni qamrab oladi.

<b>Fanni o'zlashtirish uchun zarur boshlang'ich bilimlar</b>	
<b>1.</b>	Veterinariya sanitariya ekspertiza
<b>2.</b>	toksikologiya
<b>3.</b>	biokimyo
<b>4.</b>	Biologiya
<b>5.</b>	Mikrobiologiya

Ta'lim natijalari (TN)	
	<b><i>Bilimlar jihatidan:</i></b>
<b>TN1</b>	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.;
<b>TN2</b>	“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.;
<b>TN3</b>	Xalqaro standartlarga muvofiq mahsulotlar ishlab chiqarish, ichki bozorda ham yuqori darajada o'rin egallashi mumkin. Oziq-ovqat mahsulotlari ishlab chiqarishda sifat va xavfsizlik bosqichi muhim ahamiyatga ega. 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;
<b>TN4</b>	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 dolzarb 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;
	<b><i>Ko'nikmalar jihatidan:</i></b>
<b>TN5</b>	«Xavfli tahlil va keskin nazorat nuqtalari» tamoyillariga asoslangan mahsulotlar xavfsizligi va sifatini ta'minlash tizimini 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'tishida oziq-ovqat mahsulotlari xavfsizligini ta'minlash uchun nazoratni o'tkazish, xavfli omillarni aniqlashga, ularni baholashga tizimli yondoshuvni namoyon etadi. 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;



<b>TN6</b>	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, maxsulotlarga baho berish, ekspertizasini o'rganish, hamda bu borada ilmiy dunyoqarashini shakllantirish vazifalarini bajarish, keng foydalanish, talaba bilimini baholash tizimini joriy etish;
<b>TN7</b>	Ma'ruza mashg'ulotlarida ilg'or pedagogik texnologiyalar foydalaniladi;
<b>TN8</b>	Sohadagi muammolarni ta'limning ommaviy shakllari bilan bog'lab, talabalarining nazariy bilimlarini amaliy mashg'ulotlar orqali mustahkamlab bilib oladi.
<b>Fan mazmuni</b>	
<b>Mashg'ulotlar shakli: ma'ruza (M)</b>	
<b>M1</b>	Oziq-ovqat mahsulotlari sifati va xavfsizligini ta'minlashda xalqaro standartlarning o'rni.
<b>M2</b>	Oziq -ovqat mahsulotlarini sifati va xavfsizligini ta'minlashning meyyorlari.
<b>M3</b>	Eksport qilinadigan oziq-ovqat mahsulotlari uchun Yevropa Ittifoqining qonun xujjatlari.
<b>M4</b>	Oziq-ovqat mahsulotlarini ishlab chiqarish tizimi qismida sifat menejmenti tizimlari
<b>M5</b>	«Xavfli tahlil va keskin nazorat nuqtalari» tamoyillariga asoslangan mahsulotlar xavfsizligi ta'minlash tizimi.
<b>M6</b>	ISO 22000 standarti bo'yicha asosiy tushunchalar
<b>M7</b>	ISO 22000:2005 standartining «Xavfli tahlil va keskin nazorat nuqtalari» tamoyillari va ISO 9001:2015 standartlarining o'zaro bog'liqligi
<b>M8</b>	«Xavfli tahlil va keskin nazorat nuqtalari» konsepsiyasi
<b>M9</b>	OOMXMT ishlab chiqish va joriy qilishda «Xavfli tahlil va keskin nazorat nuqtalari» tamoyillarini qo'llash.
<b>M10</b>	«Xavfli tahlil va keskin nazorat nuqtalari»ni joriy etish bosqichlari.
<b>M11</b>	Oziq-ovqat mahsulotlari sifatida xalqaro standartlarning ahamiyati.
<b>M12</b>	Oziq-ovqat mahsulotlari sifatida xalqaro standartlarning ahamiyati.
<b>M13</b>	Eksport qilinadigan oziq-ovqat mahsulotlari uchun talablar..
<b>M14</b>	Oziq-ovqat mahsulotlarini ishlab chiqarish tizimidagi xavfsizlik tizimlari.
<b>M15</b>	«HACCP» tamoyillariga asoslangan mahsulotlar sifatini ta'minlash
<b>M16</b>	ISO 22000 standarti bo'yicha talablar.
<b>M17</b>	ISO 22000:2005 standartining «HACCP» tamoyillari.
<b>M18</b>	«HACCP» konsepsiyasining talablari.
<b>M19</b>	OOMXMT ishlab chiqish va joriy qilishda «HACCP» tamoyillarini qo'llash mohiyati va ahamiyati.
<b>M20</b>	«HACCP»ni joriy etish talablari.
<b>Mashg'ulotlar shakli: amaliy mashg'ulotlar (A)</b>	
<b>A1</b>	Oziq-ovqat mahsulotlarining xususiyatlari va ularning ahamiyati.

- 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

<b>Mualliflar:</b>	Utkir Ilashovich veterinariya fanlari doktori, dotsent. Furqat Bo'riyevich veterinariya fanlari nomzodi, dotsent.
<b>E-mail:</b>	Utkir@mail.ru
<b>Tashkilot:</b>	Samarqand davlat veterinariya meditsinasi, chorvachilik va biotexnologiyalar universiteti "Veterinariya sanitariya ekspertizasi" kafedrası
<b>Taqrizchilar:</b>	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

<b>A2</b>	Xavf-xatarlarni aniqlash va tahlil qilish. Oziq-ovqat mahsulotlarining organoleptik ko'rsatkichlariga asosan sifatiga baho berish.
<b>A3</b>	OOMXMT ishlab chiqishda «Xavfli tahlil va keskin nazorat nuqtalari» tamoyillar va ularni qo'llash.
<b>A4</b>	ISO 22000 standarti bo'yicha asosiy tushunchalar va standartning «Xavfli tahlil va keskin nazorat nuqtalari» tamoyili bilan bog'liqligi
<b>A5</b>	Oziq -ovqat mahsulotlarini sifati va xavfsizligi
<b>A6</b>	Oziq-ovqat mahsulotlarining biologik ifloslanishiga ta'sir ko'rsatuvchi omillar va ularni oldini olish.
<b>A7</b>	Oziq-ovqat mahsulotlarining kimyoviy ifloslanishiga ta'sir ko'rsatuvchi omillar va ularni oldini olish.
<b>A8</b>	Oziq-ovqat mahsulotlaridan insonlarga yuqadigan kasalliklar turlari va ularni oldini olish chora tadbirlari
<b>A9</b>	Veterinariya nazorati punkti xududida veterinariya nazorati ostidagi oziq-ovqat mahsulotlari hujjatlarini rasmiylashtirish tartibi.
<b>A10</b>	Davlat veterinariya nazorati ostidagi oziq-ovqat tovarlariga veterinariya hujjatlarini berish tartibi.
<b>A11</b>	Chegara o'tkazish punktlarida veterinariya faoliyatini oshirish uchun oziq-ovqat mahsulotlariga belgilangan talablar.
<b>A12</b>	Oziq -ovqat mahsulotlarida kiritik nazorat nuqtani aniqlash. «Xavfli tahlil va keskin nazorat nuqtalari» konsepsiyasi to'g'risida ma'lumot.
<b>A13</b>	«Xavfli tahlil va keskin nazorat nuqtalari»ni joriy etish bosqichlari
<b>A14</b>	Veterinariya nazorati ostidagi tovarlarga veterinariya-sanitariya talablari.
<b>A15</b>	Oziq-ovqat tovarlarini xalqaro va davlatlararo tashishda davlat veterinariya nazoratining qoidalari.
<b>A16</b>	Oziq-ovqat mahsulotlari tarkibida vitaminlar to'g'risida ma'lumot va ularning axamiyati.
<b>A17</b>	Oziq-ovqat mahsulotlarini tahlil qilishda instrumental usullar to'g'risida ma'lumot.
<b>A18</b>	Oziq-ovqat mahsulotlaridagi gidrolitik fermentlarni to'g'risida ma'lumot va ularning axamiyati.
<b>A19</b>	Oziq-ovqat mahsulotlarini sifatiga sensorli tahlil usullarda baho berish.
<b>A20</b>	Oziq-ovqat mahsulotlarini yorliqlari (etiketka) ga qarab mahsulot sifatiga baho berish.
<b>A21</b>	Veterinariya nazorati ostidagi oziq-ovqat mahsulotlari hujjatlarini rasmiylashtirish.
<b>A22</b>	Oziq-ovqat tovarlariga veterinariya hujjatlarini berish.
<b>A23</b>	Veterinariya faoliyatini oshirish uchun oziq-ovqat mahsulotlariga qo'yiladigan talablar.
<b>A24</b>	«HACCP» konsepsiyasi to'g'risida ma'lumot.
<b>A25</b>	Oziq-ovqat mahsulotlarini mahsulot sifatiga baho berish.



Mustaqil ta'lim (MT)		
1	Oziq -ovqat mahsulotlarini sifati	8 soat
2	ISO 22000 strukturalari.	10 soat
3	ISO 22000 xalqaro standarti asosida sifetni taminlash	8 soat
4	ISO 22000 xalqaro standarti asosida xavfsizlikni taminlash	10 soat
5	Oziq -ovqat mahsulotlarini xavfsizligi	8 soat
6	«Xavfli tahlil va keskin nazorat nuqtalari» tamoyillari tushunchasi	10 soat
7	Oziq-ovqat mahsulotlarini tahlil qilish	8 soat
8	OOMXMTni sertifikatlashtirish	10 soat
9	Nazorat va o'lchov vositalarini boshqarish jarayoni kartasi	8 soat
10	Nazorat va o'lchov vositalarini boshqarish jarayoni protsedurasi.	10 soat
Jami:		90 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.	Боровков М.Ф., Фролов В.П., Серко С.А. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства. Практикум.Санкт-Петербург -2012

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

a) 5 baho olish uchun talabani 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'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-huquqiy hujjatlarni to'liq o'zlashtirgan bo'lsa;
- fanga tegishli mavzulardan biri bo'yicha ilmiy maqola chop ettirgan bo'lsa;
- tarixiy jarayonlarni sharhlay bilsa;

b) 4 baho olish uchun talabani 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 doirasida 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 hujjatlarni o'zlashtirgan bo'lsa.

v) 3 baho olish uchun talabani 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'lmas;
- fan bo'yicha savollarga mujmal va chalkash javoblar olinsa;
- fan bo'yicha matn puxta shakllantirilmagan bo'lsa.
- g) quyidagi hollarda talabani bilim darajasi qoniqsiz 2 baho bilan baholanishi mumkin:
- fan bo'yicha mashg'ulotlarga tayorgarlik ko'rilmagan bo'lsa;