

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

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



O‘quv ishlari bo‘yicha prorektor  
A.A.Elmuurodov

2024 yil “ ”

**OZIQ-OVQAT MAHSULOTLARI XAVFSIZLIGI NAZORATINING  
ILMIY VA 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



<b>Fan nomi:</b>	<i>Oziq ovqat mahsulotlari xavfsizligi nazoratining ilmiy va nazariy asoslari</i>
<b>Fan turi:</b>	Tanlov
<b>Fan kodi:</b>	OOMXNINA2204
<b>Yil:</b>	1
<b>Semestr:</b>	2
<b>Ta'lim shakli:</b>	Kunduzgi
<b>Mashg'ulotlar shakli va semestrga ajratilgan soatlar:</b>	120
Ma'ruza	20
Amaliy mashg'ulotlar	10
Laboratoriya mashg'ulotlari	30
Seminar	–
Mustaqil ta'lim	60
<b>Kredit miqdori:</b>	4
<b>Baholash shakli:</b>	Imtihon
<b>Fan tili:</b>	O'zbek

### Fan maqsadi (FM)

<b>FM1</b>	“Oziq-ovqat mahsulotlari xavfsizligi nazoratining ilmiy va nazariy asoslari” fanining o'qitishdan maqsad – talabalarga oziq-ovqat xom ashyolari va oziq-ovqat mahsulotlarining kimyoviy, biologik va radiatsion xavfsizligi, oshxona mahsulotlari va maishiy xizmatlarni ishlab chiqarishni tashkil qilishning zamonaviy shakllari va usullari sohasida vakolatlarini yo'nalishga mos fan bo'yicha nazariy va amaliy bilimlarni shakllantirishdan iborat.
------------	---

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

1.	Veterinariya sanitariya ekspertizasi
2.	Oziq-ovqat mahsulotlari xavfsizligi nazorati
3.	Oziq-ovqat mahsulotlarini halqaro me'yorlari va talablarining nazariy va ilmiy asoslari
4.	Oziq-ovqat qayta ishlash sanoati korxonalarida veterinariya sanitariya ekspertizasi
5.	Go'sht va go'sht mahsulotlarini veterinariya sanitariya ekspertizasi
6.	Sut va sut mahsulotlarini veterinariya sanitariya ekspertizasi
7.	Hayvonot mahsulotlarini sifatini boshqarish

- 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>	Furkat Buriyevich, Veterinariya fanlari nomzodi, dotsent Voxidjon Muxitdinovich, Veterinariya fanlari nomzodi, dotsent v.b
<b>E-mail:</b>	Furqat-i@inbox.uz voxid_duskulov@ssuv.uz
<b>Tashkilot:</b>	Samarqand davlat veterinariya meditsinasi, chorvachilik va biotexnologiyalar universiteti “Veterinariya sanitariya ekspertizasi” kafedrasini
<b>Taqrizchilar:</b>	Sh.Abdurasulov-Toshkent davlat agrar universiteti “Umumiy zootexniya va veterinariya” kafedrasini dotsenti K.J.Tangirov- Termiz agrotexnologiyalari va innovatsion rivojlanish instituti Zootexniya, veterinariya va ipakchilik kafedrasini v.b. profesori, v.f.n.

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

Mazkur Sillabus “Veterinariya sanitariya ekspertizasi” kafedrasining 2024 yil 26 avgustdagi 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



**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'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 hujjatlarni 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 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 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 qoniqarsiz 2 baho bilan baholanishi mumkin:**
- fan bo'yicha mashg'ulotlarga tayorgarlik ko'rilmagan bo'lsa;

8.	Hayvonot mahsulotlari sud veterinariya sanitariya ekspertizasining ilmiy va nazariy asoslari
9.	Botanika
10.	Biologiya
11.	Kimyo
12.	Biokimyo
13.	Mikrobiologiya
14.	Toksikologiya

Ta'lim natijalari (TN)	
	<b>Bilimlar jixatidan:</b>
TN1	Oziq-ovqat mahsulotlarining sifati va xavfsizligi sohasidagi asosiy tushunchalarni o'zlashtirish, oziq-ovqat mahsulotlarining mumkin bo'lgan ifloslanish manbalari va ularni qalbakilashtirish usullari bilan tanishish, oziq-ovqat mahsulotlarining sifati va xavfsizligiga, ularni ishlab chiqarish va umumiy ovqatlanish korxonalarida sotishga qo'yiladigan gigiyenik talablarni monitoring qilish haqida tasavvurga ega bo'lishi lozim;
TN2	Oziq-ovqat mahsulotlarining sifati va xavfsizligiga, ularni ishlab chiqarish va umumiy ovqatlanish korxonalarida sotishga qo'yiladigan gigiyenik talablarni monitoring qilish va ta'minlash uchun uslubiy bazani o'zlashtirish, oziq-ovqat mahsulotlarining sifati shakllantirish va boshqarish tamoyillarini, oziq-ovqat mahsulotlarini ekspertiza qilishning asosiy tushunchalari va turlarini va oziq-ovqat mahsulotlarini sertifikatlashtirish masalalarini o'rganish, tegishli vakolatlarni amalga oshirishda mustaqil fikrlashni, faol, ijodiy yondashuvni rivojlantirishni bilishi va ularni foydalana olishi kerak;
	<b>Ko'nikmalar jixatidan:</b>
TN3	Ovqatlanish sohasidagi davlat siyosatining asosiy qoidalari, oziq-ovqat xavfsizligini ta'minlash yo'llari, oziq-ovqat mahsulotlarining sifati va xavfsizligini ta'minlash sohasidagi munosabatlarni tartibga solishni, oziq-ovqat mahsulotlarini tayyorlashni, soxtalashtirilgan oziq-ovqat mahsulotlarini aniqlash ko'nikmalarini bilib oladi;
TN4	Ma'ruza mashg'ulotlarida ilg'or pedagogik texnologiyalardan foydalana olishni biladi;
TN5	Sohadagi muammolarni ta'limning ommaviy shakllari bilan bog'lab, talabalar nazariy bilimlarini amaliy mashg'ulotlar orqali mustahkamlab bilib oladi.
Fan mazmuni	
Mashg'ulotlar shakli: ma'ruza (M)	
M1	"Oziq-ovqat mahsulotlari xavfsizligi nazoratining ilmiy va nazariy asoslari" faniga kirish.
M2	Oziq-ovqat mahsulotlarining sifati va uni nazorat qilishni ta'minlash.
M3	Oziq-ovqat mahsulotlarini kimyoviy va biologik kelib chiqadigan zaharlash.

M4	O'simlikshunoslikda ishlatiladigan moddalar va aralashmalar bilan ifloslanishi.
M5	Chorvachilikda ishlatiladigan moddalar bilan ifloslanishi.
M6	Antialimentar ovqatlanish omillari.
M7	Oziq-ovqat mahsulotlarini mikroorganizmlar va ularning metabolitlari bilan ifloslanishlari.
M8	Oziq-ovqat qo'shimchalari tasnifi, foydalanishni tartibga solish va gigiyenik asoslari.
M9	Oziq-ovqat mahsulotlarini saqlash xavfsizligi.
M10	Soxtalashtirilgan oziq-ovqat mahsulotlari.

#### Mashg'ulotlar shakli: amaliy mashg'ulot (A)

A1	Oziq-ovqat mahsulotlarining assortimenti.
A2	Sifat tushunchasi va sifat ko'rsatkichlari.
A3	Oziq-ovqat mahsulotlarining iste'mol xossalari nomenklaturasi.
A4	Oziq-ovqat mahsulotlarini kimyoviy va biologik kelib chiqadigan ksenobiotiklar.
A5	Mikroorganizmlar va ularning metabolitlari bilan ifloslanishi.

#### Mashg'ulotlar shakli: amaliy mashg'ulot (L)

L1	Oziq-ovqat mahsulotlarining sifat darajasini aniqlash usullari.
L2	Oziq-ovqat mahsulotlarini zamonaviy diagnostika usullari.
L3	Oziq-ovqatlarda uchraydigan kasallik tarqatuvchi mikroorganizmlar
L4	Oziq-ovqat mahsulotlarining radioaktiv ifloslanishi
L5	Saqlash rejimlarini tartibga solishga asoslangan usullar.
L6	Chorvachilikda ishlatiladigan moddalar bilan ifloslanishi
L7	Oziq-ovqat saqlanganda ularga ishlov berish usullari.
L8	Tovarlarni saqlash muddatlari.
L9	Laboratoriya mashg'ulotlariga tayyorgarlik ko'rish uchun topshiriqlar.
L10	Oziq-ovqat mahsulotlarini konservalashning fizikaviy usullari.
L11	Oziq-ovqat mahsulotlarini konservalashning fizik-kimyoviy usullari.
L12	Oziq-ovqat mahsulotlarining optik va tashqi muhitdan namlikni, begona xidlarni singdirish xususiyatlari
L13	Oziq-ovqat mahsulotlarini konservalashning biokimyoviy usullari.
L14	Soxtalashtirilgan oziq-ovqat mahsulotlar nazorati
L15	Soxtalashtirilgan oziq-ovqat mahsulotlarini tekshiril usullari.

#### Mustaqil ta'lim (MT)

1	Donlarning guruhlanishi va nazorati	4 soat
2	Mevalarning guruhlanishi va nazorati.	4 soat
3	Go'sht korxonalari haqida umumiy tushincha.	4 soat
4	Oziq-ovqat mahsulotlarini saqlanishi va nazorati.	4 soat
5	Urug'li va danakli mevalarning tavsifi.	4 soat
6	Spirtsiz ichimliklar va ziravorlarning tavsifi.	4 soat

7	Mayonezning sifati va nazorati.	4 soat
8	Sut mahsulotlarini texnologiyasi va nazorati.	4 soat
9	Turli hayvonlar sutini sifati va nazorati.	4 soat
10	Tuzlangan sabzavotlarni sifati va nazorati.	4 soat
11	Zamburug'larning sifati va nazorati.	4 soat
12	Sutlar assortimentining tavsifi.	4 soat
13	Tvorogning sifati va nazorati.	4 soat
14	Kalla poycha mahsulotlarining sifati va nazorati.	4 soat
15	Kolbasa mahsulotlarining sifati va nazorati.	4 soat
Jami:		60 soat

#### Asosiy adabiyotlar

1.	P.Нормаматов, F.Y.Пардаев, Ш.И. Исмоилов. Озик-овкат махслотлари экспертизаси объектлари. Дарслик. Тошкент, "Taffakkur", 2019 йил
2.	P.Нормаматов. Озик-овкат махслотлари товаршунослиги экспертизаси асослари. Ўқув қўлланма. Тошкент. "Taffakkur", 2019 йил.

#### 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.	Thimjos Ninios, Janne Lundn, Hannu Korkeala, Maria Fredriksson-Ahomaa. «Meat Inspection and Control in the Slaughterhouse» Textbook. Helsinki, 2014 year.

#### Axborot manbaalari

1.	<a href="http://www.Ziyo.net.uz">www. Ziyo.net.uz.</a>
2.	<a href="http://www.veterinariya meditsinasi.uz">www.veterinariya meditsinasi.uz</a>
3.	<a href="mailto:www.sea@mail.net21.ru">www.sea@mail.net21.ru</a>
4.	<a href="mailto:www.veterinary@actavis.ru">www.veterinary@actavis.ru</a>
5.	<a href="http://www.samvmi.uz">www.samvmi.uz</a>