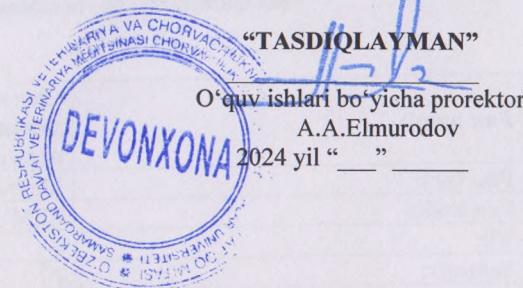


O'ZBEKISTON RESPUBLIKASI
OLIY TA'LIM, FAN VA INNOVATSIYALAR VAZIRLIGI

SAMARQAND DAVLAT VETERINARIYA MEDITSINASI,
CHORVACHILIK VA BIOTEXNOLOGIYALAR UNIVERSITETI



O'quv ishlari bo'yicha prorektor
A.A.Elmurodov
2024 yil "___"

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

FANI BO'YICHA

SILLABUS

Kunduzgi bo'lim uchun

- Bilim sohasi:** 800000 – Qishloq, o'rmon, baliq xo'jaligi va veterinariya
Ta'lif 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 sanitariysi, veterinar-sanitarlik ekspertizasi va chorvachilik maxsulotlarini qayta ishlash gigiyenasi.



Fan nomi:	Chorvachilik mahsulotlarini veterinariya sanitariya ekspertizasining ilmiy va nazariy asoslari
Fan turi:	Majburiy
Fan kodi:	ChMVSEINA 1108
Yil:	1
Semestr:	1
Ta'lif shakli:	Kunduzgi
Mashg'ulotlar shakli va semestrga ajratilgan soatlar:	240
Ma'ruba	50
Amaliy mashg'ulotlar	50
Laboratoriya mashg'ulotlari	20
Seminar	—
Mustaqil ta'lif	120
Kredit miqdori:	8
Baholash shakli:	Imtihon
Fan tili:	O'zbek

Fan maqsadi (FM)	
FM1	Talabalarga chorvachilik mahsulotlari va hayvonlardan olingen 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.

Fanni o'zlashtirish uchun zarur boshlang'ich bilimlar	
1.	Hayvonlar anatomiysi
2	Patologik anatomiya
3	Hayvonlar biokimyoysi
4	Hayvonlar fiziologiyasi
5	Hayvonlar patofiziologiyasi

6	Veterinariya sanitariya ekspertizasi
7	Parazitologiya va invazion kasalliklar
8	Veterinariya farmokologiyasi va toksikologiyasi
9	Veterinariya mikrobiologiyasi va immunologiyasi

Ta'lim natijalari (TN)	
	Bilimlar jihatidan:
TN1	Magistrant go'sht korxonalarida, kushxonalarda odam va hayvonlar uchun umumiyligiga bo'lgan, asosan odamlarning sog'ligiga xavf tug'diradigan yuqumli va invazion kasalliklarga chalingan hayvonlarni aniqlash va ulardan olinadigan mahsulotlar orqali kasalliklar tarqalishini oldini olishni bilishi;
TN2	chorvachilikdan olinadigan go'sht va go'sht mahsulotlarini sifati va xavfsizligini aniqlab, tekshira olishi;
TN3	sut orqali odamlarga o'tadigan kasalliklarni tekshirib aniqlay olishi, ushbu kasalliklarni axoli o'rtaida tarqalishini oldini olish maqsadida mustaqil qaror qila olishi;
TN4	asal va asalari mahsulotlarining sifatini aniqlay olishi, soxtalashdirilgan asal bilan tabiyi aslni tekshirishlar orqali bilishi va xulosa bera olishi lozim.
Ko'nikmalar jihatidan:	
TN5	Chorvachilik mahsulotlarining sifati va xavfsizligi sohasidagi asosiy tushunchalarini o'zlashtirish, chorvachilik mahsulotlarining mumkin bo'lgan ifloslanish manbalari oziq-ovqat mahsulotlarining sifati va xavfsizligiga, qayta ishlashga kirishda sifatini nazorat qilish malakasiga ega bo'lishi kerak;
TN6	birlamchi qayta ishslash jarayonida hayvonlardan olingan mahsulotlar va xom ashyoning yuqori sanitariya sifatini ta'minlash, ularni ishlab chiqarish va umumiyligiga ovqatlanish korxonalarida sotishga qo'yildigan gigiyenik talablarni monitoring qilish va ta'minlash hamda tegishli vakolatlarni amalga oshirishda mustaqil fikrlashnibo'yicha nazariy-amaliy bilimlarni uzviylik va uzlucksizlikda qo'llay olishi;
TN7	ishlab chiqarish faoliyatida, amaliy faoliyatida olgan bilim, ko'nikmalarini kasbiy faoliyatida qo'llay olishiga erishish;
TN8	veterinariya-sanitariya ekspertizasi hisob-kitobi va hisoboti hujjatlaridan foydalangan holda tuman, shahar, viloyat yoki Respublikada oziq-ovqat mahsulotlarini ekspertizasi bo'yicha ishlarni tashkillashtirish.
Fan mazmuni	
Mashg'ulotlar shakli: ma'ruza (M)	
M1	"Chorvachilik mahsulotlari veterinariya sanitariya ekspertizasining ilmiy va nazariy asoslari" fanining tarixi.

M2	Chorvachilik tumanlarida o'zi harakatlanadigan mini go'sht korxonalarini tashkil etish va buni iqtisodiy jihatidan ahamiyati.
M3	Hayvonlarni va parrandalarni so'yishga tayyorlashda ko'rildigan tadbiriy choralar.
M4	Turli hayvonlarni tanasini qayta ishlashda yangi texnologik asoslariga va standartiga amal qilish.
M5	Hayvonlarni tanasini qayta ishlashda ulardan yuz foiz mahsulotlarni olishga erishish va buni ishlab chiqarish samaradorligiga ta'siri.
M6	Turli sharoitlarda ishlab chiqarilgan go'sht va go'sht mahsulotlarini standart talabiga mosligini aniqlash.
M7	Go'shtni tarkibiy qismini o'zgarishiga ta'sir qiladigan omillar.
M8	Go'shtni chuqur qatlamlarida kechadigan biokimyoviy o'zgarishlar va bu o'zgarishlarni ishlab chiqarishga joriy etish.
M9	Hayvonlarni parenximatoz organlarini veterinariya sanitariya jihatdan baholash.
M10	Hayvonlardan olinadigan sutni sifatiga ta'sir etuvchi omillar.
M11	Sut va sut mahsulotlari ishlab chiqarishning innovatsion texnologiyalari va gigiyenasi.
M12	Sut mahsulotlarini veterinariya sanitariya jihatdan baholash.
M13	Hayvonlarni va parrandalarni so'yishga tayyorlashda ko'rildigan tadbiriy choralar.
M14	Go'shtni tarkibiy qismini o'zgarishga ta'sir qiladigan omillar.
M15	Go'shtni chuqur qatlamlarida kechadigan biokimyoviy o'zgarishlar va bu o'zgarishlarni ishlab chiqarishda joriy etish.
M16	Zaharlangan hayvonlar go'shtini VSE.
M17	Majburiy so'yilgan hayvonlar go'shtni VSE.
M18	Kuydirgi kasalligida olinadigan mahsulotlarni VSE qonun qoidalari asosida baholash.
M19	Go'sht va go'sht mahsulotlari orqali odamlarga o'tadigan invazion kasalliklar go'shtidagi o'zgarishlar va ularni tekshirish usullari.
M20	Shartli yaroqli hayvonot mahsulotlarini VSE va zararlantirish usullari.
M21	Tirik sotiladigan baliq veterinariya sanitariya ekspertizasi.
M22	Baliqlarni invazion kasalliklari va olingan mahsulotlarni sanitariya jihatdan baholash.
M23	Parranda go'shtini qayta ishlashda veterinariya-sanitariya nazorati
M24	Dehqon bozorlarida sotilayotgan asalni veterinariya sanitariya ekspertizasi
M25	Asalning sanitariya ekspertizasi.
Mashg'ulotlar shakli: amaliy mashg'ulotlar (A)	

Fan o'qituvchilari haqida ma'lumot	
Mualliflar:	Ibragimov Furkat, veterinariya fanlari nomzodi, dotsent Do'skulov Vohid, veterinariya fanlari nomzodi, dotsenti v.b.,
E-mail:	furqat ibragimov306@mail.ru
Tashkilot:	Samarqand davlat veterinariya meditsinasi, chorvachilik va biotexnologiyalar universiteti, "Veterinariya sanitariya ekspertizasi" kafedrasи
Taqrizchilar:	1. Sh.Abdurasulov-Toshkent davlat agrar universiteti "Umumiy zootexniya va veterinariya" kafedrasи dotsenti 2. K.J.Tangiroy- Termiz agrotexnologiyalarini innovatsiot rivojlanish instituti Zoinjeneriya, veterinariya va ipakchilik kafedrasи v.b. profesori, v.f.n.

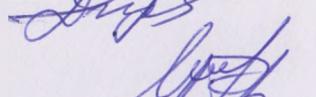
Mazkur Sillabus universitet o'quv-uslubiy Kengashning 2024-yil 29-avgustdagи 1-sonli yig'ilishi bayoni bilan tasdiqlangan.

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

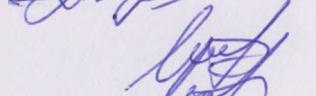
O'quv-uslubiy boshqarma boshlig'i


R.F. Ro'ziqulov

Fakultet dekanı


R.B. Davlatov

Kafedra mudiri


F.B. Ibragimov

Tuzuvchilar


F.B. Ibragimov


V.M. Do'skulov

- 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 meyyoriy xujjalarni 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'yilsa;
 - 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 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.

A1	Dehqon bozorlardagi sotilayotgan mahsulotlarni ekologik jihatidan tozaligini aniqlash.
A2	Qo'y go'shtini fizik-kimyoviy tarkibini aniqlash.
A3	Echki go'shtini fizik-kimyoviy tarkibini aniqlash.
A4	Ot go'shtini fizik-kimyoviy tarkibini aniqlash.
A5	Dudlangan mahsulotlarni veterinariya sanitariya jihatdan baholash
A6	Zaharlanish va radiatsiya shikastlanishida parrandalarni veterinariya-sanitariya ekspertizasi.
A7	Parrandalarni majburiy so'yish holatlarida veterinariya-sanitariya ekspertizasi.
A8	Sutning organoleptik ko'rsatgichlarini va fiziko – kimyoviy xususiyatlarni aniqlash
A9	Sutda reduktaza namunasi qo'yish. Sutdagagi mikrob va bakteriyalarini differinsatsiyasi
A10	Sut tarkibidagi oqsilni aniqlash
A11	Sut tarkibidagi mineral moddalarni aniqlash usullari
A12	Sut tarkibidagi mineral moddalarni aniqlash usullari
A13	Achitilgan sut mahsulotlari, smetana, qaymoq, sariyog', tvoroglarni zamonaviy usullarda sifatini aniqlash
A14	Qo'y sutini veterinariya sanitariya jihatdan baholash.
A15	Echki sutini veterinariya sanitariya jihatdan baholash.
A16	Tuya sutini veterinariya sanitariya jihatdan baholash.
A17	Ot sutini veterinariya sanitariya jihatdan baholash.
A18	Konservatsiya qilingan mahsulotlarni tarkibidagi mikroorganizmlarni aniqlash.
A19	Bozorlarda baliq va baliq mahsulotlarini veterinariya-sanitariya ekspertizasi.
A20	Baliqni yangiligini laboratoriya usulida aniqlash.
A21	Muzlatilgan baliqlarni sanitariya jihatidan baholash.
A22	Parrandalarni qayta ishlash natijasida olingan yarim tayyor mahsulotlarning ekspertizasi.
A23	Dehqon bozorlariga keltirilgan asaldan namuna olish.
A24	Tabiatda uchraydigan gul nektari va padif asalni farqini aniqlash.
A25	Asalning falsifikatsiyasi va ularni aniqlash usullari
Mashg'ulotlar shakli: laboratoriya mashg'ulotlar (L)	
L1	Go'shtni tabiiyligini aniqlashda yangi uslublarini qo'llanilishi.
L2	Go'sht mahsulotlarni ekspertiza qilish paytida standartda belgilangan talablarga rioxha qilish.
L3	Dehqon bozorlarida mahsulotlarni sotishda veterinariya sanitariya talablariga javob berishligini aniqlash.
L4	Go'shtning tarkibidagi mikroorganizmlarni aniqlash va ularni differinsatsiya qilish.

L5	Qoramollar go'shtini fizik-kimyoviy tarkibini aniqlash.
L6	Parrandalar go'shtini fizik-kimyoviy tarkibini aniqlash.
L7	Konservatsiya qilingan mahsulotlarni tarkibidagi mikroorganizmlarni aniqlash.
L8	Qoramol sutini veterinariya sanitariya jihatdan baholash.
L9	Xom sut yetishmovchiligi va ularning sabablarini aniqlash.
L10	Sutning yog'lilik darajasini aniqlash

Mustaqil ta'lim (MT)

1.	Go'shtni navlarga ajratish va kaysi hayvonga mansubligini aniqlash.	6
2.	Kasal va sog'lom hayvonlarni go'shtini bir-biridan farqlash.	6
3.	Invazion kasallikkarda veterinariya-sanitariya ekspertizasi.	6
4.	Tuzlangan go'shtni ekspertizasi.	6
5.	Go'sht mahsulotlaridan tayyorlangan konservalarni tekshirish.	6
6.	Go'shtni saqlashda sodir bo'ladigan o'zgarishlar.	6
7.	Oziq-ovqat uchun ishlataladi-gan parranda tuxumini veterinariya sanitariya ekspertizasi.	6
8.	Sut va sut mahsulotlarini tekshirish uslublari.	6
9.	Baliqni va dengiz mahsulotlarni ekspertizasi.	6
10.	Asalni va o'simlik mahsulotlarini ekspertizasi.	6
11.	Hayvonlarni tashishga tayyorlash.	6
12.	Buzoq, cho'chqa va quyonni tanasini qayta ishlash.	6
13.	Zamburug'larning sanitariya ekspertizasi	6
14.	Oziq-ovqat maxsulotlarini veterinariya sanitariya ekspertizasi	6
15.	Sariyog'ni veterinariya sanitariya ekspertizasi.	6
16.	Baliq va baliq mahsulotlarini bozorlarga chiqarishda bajariladigan veterinariya sanitariya talablar.	6
17.	Tuzlangan, dudlangan va quritilgan baliqlarni organoleptik ko'rsatgichlari.	6
18.	Yovvoyi va xonaki parrandalarining turlari va tasnifi	6
19.	Parrandalarning anatomik tuzilishi va morfologiyasi	6
20.	Asal tarkibidagi vitaminlar.	6
Jami:		120

Asosiy adabiyotlar

1.	S.Murodov va boshqalar. Qishloq xo'jalik mahsulotlarining veterinariya sanitariya ekspertizasi, qayta ishslash texnologiya, gigienasi va standartizatsiyasi. O'quv qo'llanma. Samarqand, 2013-yil.
2.	A.B.Смирнов. Практикум по ветеринарно-санитарной экспертизе. Учебник. Санкт-Петербург ГИОРД, 2017 год.

Qo'shimcha adabiyotlar	
1.	Mirziyoyev Sh.M. Birlashgan millatlar tashkiloti bosh assambleyasiga 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.
2.	Mirziyoyev Sh.M. Yangi O'zbekistonda erkin va farovon yashaylik. "Toshkent, "Tasvir" nashriyot uyi, 2021. – 52 b.
3.	Mirziyoyev Sh.M. Insonparvarlik, ezhulik va bunyodkorlik-milliy g'oyamizning poydevoridir. Toshkent, "Tasvir" nashriyot uyi, 2021. – 36 b.
4.	Mirziyoyev Sh.M. Yangi O'zbekiston taraqqiyot strategiyasi. Toshkent, "O'zbekiston" nashriyoti, 2022. – 416 b.
5.	O'zbekiston Respublikasi Prezidentining 2019-yil 28-martdag'i "Veterinariya va chorvachilik sohasida davlat boshqaruvi tizimini tubdan takomillashtirish chora-tadbirlari to'g'risida"gi PF-5696 son Farmoni.
6.	O'zbekiston Respublikasi Prezidentining 2022-yil 31-martdag'i "Veterinariya va chorvachilik sohasida kadrlar tayyorlash tizimini tubdan takomillashtirish to'g'risida"gi PQ-187-son qarori.

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

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

- fanning moxiyati va mazmunini to'liq yorita olsa;
- fandagi mavzularni bayon qilishda ilmiylik va mantiqiylik saqlanib, ilmiy xatolik va chalkashliklarga yo'l qo'ymasa;
- 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'syoriy-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 quydagilarga javob berishi lozim:**
- fanning mohiyati va mazmunini tushungan, fandagi mavzularni bayon qilishda ilmiy va mantiqiy chalkashliklarga yo'l qo'ymasa;
- fanning mazmunini amaliy ahamiyatini tushungan bo'lsa;