

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

SAMARQAND DAVLAT VETERINARIYA MEDITSINASI,
CHORVACHILIK VA BIOTEXNOLOGIYALAR UNIVERSITETI



“TASDIQLAYMAN”

O'quv ishlari bo'yicha prorektor

A.A. Elmurodov

2024 yil 09

OZUQABOP O'SIMLIK MAHSULOTLARINI STANDARTLASH,
METROLOGIYA VA SERTIFIKATLASH ASOSLARI BILAN
FANI BO'YICHA

SILLABUSI

(Sirtqi ta'lim 2-bosqich talabalari uchun)

Bilim sohasi:	800000	- Qishloq, o'rmon baliq xo'jaligi va veterinariya
Ta'lim sohasi:	810000	- Qishloq xo'jaligi
Ta'lim yo'nalishi:	60810900	- Agronomiya (yem xashak ekinlari)
	60812200	- O'simlikshunoslik (yaylov cho'l o'simlikshunosligi)

Samarqand – 2024



Modul / FAN SILLABUSI
Agrotexnologiya fakulteti
60810900-Agronomiya(yem-xashak ekinlari),
60812200-O'simlikshunoslik (yaylov cho'l
o'simlikshunosligi)



Fan nomi:	Ozuqabop o'simlik mahsulotlarini standartlash, metrologiya va sertifikatlash asoslari bilan
Fan turi:	Majburiy
Fan kodi:	OO'MSMSAB1308
Yil:	2024-2025
Semestr:	3,4
Ta'lim shakli:	Sirtqi
Mashg'ulotlar shakli va semestrga ajratilgan soatlar:	240
Ma'ruza	16
Amaliy mashg'ulotlar	24
Laboratoriya mashg'ulotlari	—
Seminar	—
Mustaqil ta'lim	200
Kredit miqdori:	8
Baholash shakli:	Imtihon
Fan tili:	O'zbek

Fan maqsadi (FM)

FM1	<p>Fanni o'qitishdan maqsad - "Ozuqabop o'simlik mahsulotlarini standartlash, metrologiya va sertifikatlash asoslari bilan" fani standartlashtirishning xalq xo'jaligini boshqarish umumiy sistemasida tutgan o'rni va rolini aniqlash, standartlashtirish, metrologiya va sertifikatlashtirish nazariyasi asoslarini o'zlashtirish, standartlashtirish obyektlarini aniqlash, standartlashtirishda ishlatiladigan usullarni va ularning asoslarini o'rganish, turli standartlar bilan tanishish va ishlash.</p> <p>Fanning vazifasi – fan talabalarni nazariy bilimlar, amaliy ko'nikmalar, mahsulotlarni standartlashtirish, metrologiya va sertifikatlashtirish sohasida barcha ishlarni xalqaro miqyosda uyg'unlashtirish, mahsulotlarning sifati va raqobatbardoshligini ta'minlash, mahsulotlarining sifat ko'rsatkichlarini aniqlash, me'yorlash, o'lchash va tekshirish usul vositalarini belgilash va qo'llash vazifalarini bajaradi.</p>
------------	--

Taqrizchilar:	<p>I. Shukurov - Samarqand iqtisodiyot va servis institute "Servis" kafedrasini mudiri, dotsent, t.f.n.</p> <p>H.M.Tilavov - Samarqand agroinnovatsiyalar va ilmiy tadqiqotlar instituti "Oziq-ovqat xavfsizligi va texnologiyalar" kafedrasini mudiri, q.x.f.f.d.(PhD) , dotsent</p>
----------------------	---

Mazkur Sillabus universitet o'quv-uslubiy Kengashning 2024 yil 29.08 sonli yig'ilishi bayoni bilan tasdiqlangan.

Mazkur Sillabus "Mahsulotlarni ishlab chiqarish, saqlash va qayta ishlash texnologiyasi" kafedrasining 2024 yil 26.08.24 sonli yig'ilishi bayoni bilan ma'qullangan.

O'quv-uslubiy boshqarma boshlig'i professor v.b. R. Ro'ziqulov

Fakultet dekani

O. Boymatov

Kafedra mudiri

Sh. Ishniyazova

Tuzuvchilar

Sh. Ishniyazova

G'.Tursunov

- 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 talabani bilim darajasi quyidagilarga javob berishi lozim:**
- fanning mohiyati va mazmunini tushungan, fandagi mavzularni bayon qilishda ilmiy va mantiqiy chalkashliklarga yo'l qo'ymasa;
- fanning mazmunini amaliy ahamiyatini tushingan bo'lsa;
- fan bo'yicha berilgan vazifa va topshiriqlarni o'quv dasturi doirida 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 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'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 talabani 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.

Fan o'qituvchisi haqida ma'lumot

Mualliflar:	Sh.A.Ishniyazova – SamDVMChBU, “Mahsulotlarni ishlab chiqarish, saqlash va qayta ishlash texnologiyasi” kafedrası mudiri, kimyo fanlari nomzodi, dotsent G'.S.Tursunov – SamDVMChBU, “Mahsulotlarni ishlab chiqarish, saqlash va qayta ishlash texnologiyasi” kafedrası assistenti
E-mail:	nurmatovsherzod1988@gmail.com
Tashkilot:	Samarqand davlat veterinariya meditsinasi, chorvachilik va biotexnologiyalar universiteti “Mahsulotlarni ishlab chiqarish, saqlash va qayta ishlash texnologiyasi” kafedrası

Fanni o'zlashtirish uchun zarur boshlang'ich bilimlar	
1.	Standartlashtirishning maqsad vazifalari, hamda prinsiplari, kundalik hayotda va umumiy ishlab chiqarish tizimlarida standartlashtirishning tutgan o'rni, talablarga ega bo'lishlari kerak;
2.	standartlashtirish davlat tizim ishlarini tashkil qilish haqida, mahsulot sifati va raqobatbardoshligiga ta'sir qiluvchi omillar yuzasidan talabalar o'z ustida ishlashi kerak;
3.	standartlashtirishning maqsad vazifalari, hamda prinsiplari, kundalik hayotda va umumiy ishlab chiqarish tizimlarida standartlashtirishning tutgan o'rni, ega bo'lishlari kerak;

Ta'lim natijalari (TN)	
	Bilimlar jihatidan:
TN1	Talabalarni Standartlashning asosiy tamoillari. Standartlash bo'yicha ishlarni tashkil etish, Standartlarning tasnifi va ularning mazmuni O'zbekistonda standartlashtirish fani shakllanishi tarixiy jarayonlari ega bo'lishlari kerak;
TN2	O'zbekiston Respublikasi standartlashtirishning qonuniy asoslari, standartlashtirishning maqsad va vazifasi, standartlashtirishning asosiy tamoyil va talablari haqida bilishlari lozim;
	Ko'nikmalar jihatidan:
TN3	Talaba mahsulot sifatini baholashning turlari va namunalar olish qoidalari, sifatni baholashning organoleptik usuli va uning mohiyati, mahsulot sifatini baholashning balli usuli va mohiyati, sifatni baholashning fizik-kimyoviy usuli, ekspert-sensor usuli, mahsulotlarni organoleptik baholashda mohiyatlik koeffisienti orqali baholash.

Fan mazmuni	
Mashg'ulotlar shakli: ma'ruza (M)	
M1	Fanning rivojlanish tarixi. Standartlashtirish tizimi.
M2	Texnik jixatda tartibga solish tizimi
M3	G'alla va dukkakli o'simlik mahsulotlarini standartlashtirish
M4	Soya. Soya ozuqabop o'simlik sifatida
M5	Standartlashtirish bo'yicha xalqaro tashkilotlar
M6	O'zbekistonda GLOBAL G.A.P standartlari
M7	Davlat metrologiya xizmati haqida asosiy tushunchalar va ularning vazifalari, Sertifikatlashtirish asoslari
M8	Mahsulotlar haqidagi ma'lumotlarni standartlash va kodlash
Mashg'ulotlar shakli: amaliy mashg'ulotlar (A)	
A1	Standartlashtirish haqida asosiy tushunchalar
A2	Yem xashak sifatida ishlatiladigan donlarning turlari.
A3	Oziqa maqsadida ishlatiladigan don iflosligini aniqlash
A4	Mahsulotlar tarkibidagi quruq modda miqdorini aniqlash

A5	Mahsulot sifatini organoleptik ko'rsatgichlarni aniqlash
A6	Asal turlari o'rganish hamda asal sifatini baholash
A7	Sut va sut mahsulotlari sifatini baholash.
A8	Go'sht mahsulotlari sifatini nazorat qilish.
A9	Tovuq tuxumining standarti.
A10	Xalqaro standartlashtirish tashkilotlari bilan tanishi
A11	GLOBAL G.A.P standartlarining joriy etish
A12	Halol standartlari, HACCP menejment tizimi

Mustaqil ta'lim (MT)		200 soat
1.	Mahsulot sifat ko'rsatgichlari va ularni aniqlash usullari (organoleptik, laboratoriya, sotsiologik va ekspert).	8 soat
2.	Yangi standartlarni ishlab chiqish qoidasi.	8 soat
3.	Qaynatilgan kolbasalar ishlab chiqarish va uning standarti.	8 soat
4.	Xalqaro standartlashtirish tashkilotlari.	8 soat
5.	Korxonada sifatni boshqarish tizimini ishlab chiqish.	8 soat
6.	Korxonada sifatni boshqarish tizimini ishlab chiqish.	8 soat
7.	Respublikada metrologik xizmatini tashkil qilish.	8 soat
8.	Sut mahsulotlarini sinovdan o'tkazish va ularni tahlil qilish.	8 soat
9.	Respublikada sertifikatlashtirish ishlari va sertifikat berish qoidalari.	8 soat
10.	Import mahsulotlarni standartlashtirish.	8 soat
11.	Chorvachilik mahsulotlari sifatini aniqlashning asosiy usullari.	8 soat
12.	Go'sht mahsulotlari standarti.	8 soat
13.	Baliq mahsulotlarini standartlashtirish.	8 soat
14.	Tuxum mahsulotlarini standartlashtirish.	8 soat
15.	Oziq-ovqat mahsulotlarida pestitsidlar qoldiqli miqdorini pasaytirishning texnologik usullari.	8 soat
16.	Genmodifikatsiyalangan organism.	8 soat
17.	Kelib chiqishi tabiiy bolgan toksik moddalar.	8 soat
18.	Organoleptik xususiyatlarni yaxshilovchilar.	8 soat
19.	Biologik faol qo'shimchalar.	8 soat
20.	O'zbekiston Respublikasining 2009 yil 23 apreldagi "Texnik jihatdan tartibga solish" to'g'risidagi 213-sonli qonuni.	8 soat
21.	Respublikadagi sertifikatlar bilan tanishish	8 soat
22.	Ozuqabop o'simlik mahsulotlarining xavfsizligini aniqlash	8 soat
23.	Mahsulotlarini buzilishidan saqlashda qo'llaniladigan qo'shimchalarni aniqlash	8 soat
24.	O'zbekiston Respublikasi Sertifikatlashtirish milliy tizimi	8 soat
25.	Mahsulotlarini sifati ko'rsatkichlarini aniqlash usullari.	8 soat

Asosiy adabiyotlar	
1.	P.R. Ismatullayev, P.M. Matyakubova, A. Turayev, Standartlashtirish asoslari Darslik T. ToshDTU, 2019 y.

2.	Parpiyev M.P., Nazarov A.M. "Standartlashtirish asoslari". O'quv qo'llanma. ToshDTU, 2022 yil.
3.	Nazarov A.M, Qishloq xo'jaligida metrologik ta'minot. O'quv qo'llanma. ToshDTU, 2022 yil
4.	Abduvaliyev A.A. Metrologiya, standartlashtirish va sertifikatlashirish. Darslik. Sharq nashriyoti. Toshkent. 2018 yil.
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.	Гличева А.В. "Основы управления качеством продукции". Учебное пособие. Москва, 2001 год.
7.	Трисвятский Л.А., Лесик Б.В., Курдина В.Н. "Хранение и технология сельскохозяйственных продуктов". Москва, Колос, 2001 год.
8.	Коллектив авторов. Под ред. Личко Н.М. "Технология переработки продукции животноводства". Москва, Колос, 2000 год.

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

a) 5 baho olish uchun talabanning 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;