

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

SAMARQAND DAVLAT VETERINARIYA MEDITSINASI,  
CHORVACHILIK VA BIOTEXNOLOGIYALAR UNIVERSITETI

Ro'yxatga olindi:

№ BD-60840300 – 2.10

“29” 08 2024 yil



“TASDIQLAYMAN”

O'quv ishlari bo'yicha prorektor

q.x.f.d., professor

Elmuradov A.A.

“08” 2024 yil.

OZIQ-OVQAT MAHSULOTLARINING XALQARO  
MEYORLARI

FANINING ISHCHI O'QUV DASTURI (SILLABUSI)  
(Sirtqi ta'lim 4-bosqich talabalari uchun)

Bilim sohasi: 800000 – Qishloq, o'rmon, baliq xo'jaligi va  
veterinariya

Ta'lim sohasi: 840000 – Veterinariya

Ta'lim yo'nalishi: 60840300–Veterinariya diagnostikasi va  
laboratoriya ishlari

60840400 – Veterinariya sanitariya ekspertizasi

Samarqand – 2024 yil

Fanning ishchi o'quv dasturi (sillabusi) 202\_\_ yilda tasdiqlangan ishchi o'quv reja va fan dasturiga muvofiq ishlab chiqildi.

**Tuzuvchilar:**

**Ibragimov F.B.** – SamDVMChBU, “Veterinariya sanitariya ekspertizasi” kafedrası mudiri, veterinariya fanlari nomzodi, dotsenti.  
**Rasulov U.I.** – SamDVMChBU, “Veterinariya sanitariya ekspertizasi” kafedrası veterinariya fanlari doktori, dotsenti.  
**Asomiddinov U.M.** – SamDVMChBU, “Veterinariya sanitariya ekspertizasi” kafedrası assistenti.

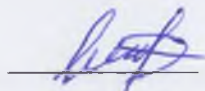
**Taqrizchilar:**

1.X.A.Donaev-Toshkent davlat agrar universiteti “Umumiy zootexniya va veterinariya” kafedrası mudiri, dotsent

2.K.J.Tangirov- Termiz agrotekhnologiyalari va innovatsiot riovojlanish instituti Zootexnologiya, veterinariya va ipakchilik kafedrası v.b. profesori, v.f.n.

Fanning ishchi o'quv dasturi “Veterinariya sanitariya ekspertiza” kafedrasining 2024 yil “\_\_\_” \_\_\_dagi “\_\_\_” -sonli yig'ilishida muhokamadan o'tgan va fakultet Kengashida muhokama qilish uchun tavsiya etilgan.

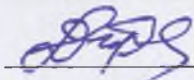
**Kafedra mudiri:**



**Ibragimov F.B.**

Fanning ishchi o'quv dasturi «Veterinariya diagnostikasi va oziq-ovqat xavfsizligi» fakulteti Kengashida muhokama etilgan va foydalanishga tavsiya qilingan (2024 yil “\_\_\_” \_\_\_dagi “\_\_\_” – sonli bayonnoma).

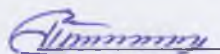
**Fakultet kengashi raisi:**



**Davlatov R.B.**

**Kelishildi:**

**O'quv-uslubiy boshqarma  
boshlig'i professor :v.b.**



**Ro'ziqulov R.F.**

### Fan Sillabusi

Samarqand davlat veterinariya meditsinasi, chorvachilik va biotexnologiyalar universiteti

#### Fan to'g'risida ma'lumot

Fan shifri: OOMXM2804

Fan nomi: Oziq-ovqat mahsulotlarining xalqaro meyorlari

Semestr/ yil: 8 semestr/2024-2025 o'quv yili

Kafedra: Veterinariya sanitariya ekspertizasi

Soatlar/ kreditlar: 4 ECTS (120 auditoriya soati, 100 soat mustaqil ta'lim)

Ma'ruza	Amaliy mashg'ulot	Laboratoriya mashg'ulotlari	Mustaqil ta'lim	Jami
6	14	-	100	120

#### Fan bo'yicha mashg'ulotlarning joylashuvi:

Auditoriya vaqti: dars jadvaliga asosan

Talablar:

Fan uchun mas'ul kafedra: Veterinariya sanitariya ekspertizasi

#### Instruktor to'g'risida ma'lumot

Kafedra joylashgan joyi: SamDVMCHBU, 6-o'quv binosi, 649-xona

Telefon: +99893-344-15-45 ish telefoni; mobil: +99893-344-15-45

E.mail. (Rasulov Utkir@gmail.com) Ish vaqti: Uchrashuvga ko'ra

**I. Fanni o'qitishdan maqsad** – talabalarga Oziq-ovqat mahsulotlari xalqaro meyorlari 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 tanishishadi. Xalqaro va mintaqaviy xavfsizlik va sifat menejmenti tizimlari standartlari (ISO 9001, ISO 14000, ISO 22000, OHSAS 18000, YeS 854/2004, SA 8000, HACCP («Xavfli tahlil va keskin nazorat nuqtalari»)), GMP, Global GAP)) haqida umumiy ma'lumotlar o'rganiladi.

**II. Fanning vazifasi** - maqsadga erishish uchun fan talabalarni nazariy bilimlar, amaliy ko'nikmalar, Oziq-ovqat mahsulotlari xalqaro meyorlari mahsulotlarga baho berish, ekspertizasini o'rganish, hamda bu borada ilmiy dunyoqarashini shakllantirish vazifalarini bajaradi.

**III. Fanni o'zlashtirish natijasida talaba:**

- Oziq-ovqat mahsulotlari xalqaro meyyorlari sohasidagi asosiy tushunchalarni o'zlashtirish, chorvachilik sohasida madaniyatni shakllantirish uchun zarur bo'lgan yuqori bilimlarni uning sifatini taminlash va boshqarishning zamonaviy muammolari mohiyatini tushunish nuqtai nazaridan o'zlashtirish haqida tasavvurga ega bo'lishi haqida *tasavvurga ega bo'lishi*;

Oziq-ovqat mahsulotlari xalqaro meyorlarining asosiy tushunchalari va turlarini va Oziq-ovqat mahsulotlarini sertifikatlashtirish masalalarini o'rganish; *ko'nikmalariga ega bo'lishi*;

- Oziq-ovqat mahsulotlari sifatiga omillar ta'siri bo'yicha ilmiy tajriba rejalashtirish, savollarga batafsil, dalillarga asoslangan holda javob qurish, talabgor tomonidan intizom asoslarini bilish va tushunishni aniqlash *malakalariga ega bo'lishi*;

#### IV. O'qitish usullari:

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. O'quv materiallarini talabalar tomonidan unumli o'zlashtirish uchun ko'rgazmali qurollar o'qitishning texnik vositalari, fan bo'yicha chop etilgan ma'ruza matnlaridan keng foydalanish, talaba bilimini baholash tizimini joriy etish. Ma'ruza mashg'ulotlarida ilg'or pedagogik texnologiyalar foydalaniladi.

“Oziq-ovqat mahsulotlari xalqaro meyyorlari” kursini loyihalashtirishda quyidagi asosiy konseptual yondoshuvlardan foydalaniladi:

Shaxsga yo'naltirilgan ta'lim.

Tizimli yondoshuv.

Faoliyatga yo'naltirilgan yondoshuv.

Dialogik yondoshuv.

Hamkorlikdagi ta'limni tashkil etish.

Muammoli ta'lim

#### V. Fanning tarkibiy tuzilishi:

5.1. “Oziq-ovqat mahsulotlari xalqaro meyyor” fanidan rejalashtirilgan ma'ruza mashg'ulotlarining kalendar tematik rejasi

Ma'ruza mashg'ulotlarining:			
№	mavzulari	rejasi	soat
<b>1- Modul. Oziq-ovqat mahsulotlarini ishlab chiqish jarayonida sifat va xavfsizlikning ahamiyati</b>			
1.1	Oziq-ovqat mahsulotlari sifati va xavfsizligini ta'minlashda xalqaro standartlarning o'rni, meyyoriy va qonuniy asoslari va ahamiyati	1.1. Oziq-ovqat mahsulotlari sifati. 1.2. Oziq-ovqat mahsulotlari xavfsizligini ta'minlash. 1.3. Oziq-ovqat mahsulotlari xalqaro standartlari to'g'risida tushuncha hamda standartlarning o'rni va ahamiyati	2

## VIII. BAHOLASH

**Talabalarning fanlarni o'zlashtirishi 5 ballik tizimda baholanadi.**

### 5 (a'lo) baho:

Xulosa va qaror qabul qilish;

Ijodiy fikrlay olish;

Mustaqil mushohada yurita olish;

Olgan bilimlarini amalda qo'llay olish;

Mohiyatini tushunish;

Bilish, aytib berish;

Tasavvurga ega bo'lish;

### 4 (yaxshi) baho:

Mustaqil mushohada yurita olish;

Olgan bilimlarini amalda qo'llay olish;

Mohiyatini tushunish;

Bilish, aytib berish;

Tasavvurga ega bo'lish;

### 3 (qoniqarli) baho:

Mohiyatini tushunish;

Bilish, aytib berish;

Tasavvurga ega bo'lish;

### 2 (qoniqarsiz) baho:

Dasturni o'zlashtirmaganlik;

Fanning mohiyatini bilmaslik;

Aniq tasavvurga ega bo'lmaslik;

Mustaqil fikrlay olmaslik.



18	Veterinariya nazorati ostidagi tovarlarga veterinariya-sanitariya talablari.	Taqdimot tayyorlab individual topshirish	6
19	Oziq-ovqat tovarlarini xalqaro va davlatlararo tashishda davlat veterinariya nazoratining qoidalari.	Adabiyotlardan foydalanib amaliy topshiriqlarni bajarish	6
20	Oziq-ovqat mahsulotlaridagi gidrolitik fermentlarni to'g'risida ma'lumot va ularning ahamiyati.	Seminar ko'rinishda topshirish	4
<b>Jami:</b>			<b>100</b>

## VII. Asosiy va qo'shimcha o'quv adabiyotlari hamda axborot manbaalari.

### 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

3. Mirziyoyev Sh.M. Yangi O'zbekistonda erkin va farovon yashaylik. "Toshkent, "Tasvir" nashriyot uyi, 2021 yil. – 52 bet.

4. Mirziyoyev Sh.M. Insonparvarlik, ezgulik va bunyodkorlik-milliy g'oyamizning poydevoridir. Toshkent, "Tasvir" nashriyot uyi, 2021 yil. – 36 bet.

5. Mirziyoyev Sh.M. Yangi O'zbekiston taraqqiyot strategiyasi. Toshkent, "O'zbekiston" nashriyoti, 2022 yil. – 416 bet.

6. 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.

7. 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.

8. Oliy ta'lim me'yoriy-huquqiy hujjatlar to'plami I-II tom. Toshkent 2013.

9. A.V.Smironov. Praktikum po veterinarno-sanitarnoy ekspertize. Uchebnik. Sankt-Peterburg GIOR, 2015 god.

10. Borovkov M.F., Frolov V.P., Serko S.A. Veterinarno-sanitarnaya ekspertiza s osnovami texnologii i standartizatsii produktov jivotnovodstva Praktikum.Sankt-Peterburg -2012

### Internet saytlari:

11. [www.Zivo.net.uz](http://www.Zivo.net.uz).

12. [www.vetjurnal.uz](http://www.vetjurnal.uz)

13. [www.sea@mail.net21](mailto:www.sea@mail.net21)

14. [www.veterinariy.actavis.ru](http://www.veterinariy.actavis.ru)

		1.4. Oziq -ovqat mahsulotlarini sifati va xavfsizligini ta'minlashning me'yoriy va qonuniy asoslari.	
<b>2–modul. Oziq-ovqat mahsulotlarini ishlab chiqarish jarayonida sifat va xavfsizlikka xalqaro standartlar talablari</b>			
2.1.	Oziq-ovqat mahsulotlarini ishlab chiqarish tizimi qismida xavfsizlik va sifat menejmenti tizimlari ISO 22000 standarti bo'yicha asosiy tushunchalar	4.1. Oziq-ovqat mahsulotlarini ishlab chiqarish. 4.2. Oziq-ovqat mahsulotlarini ishlab chiqarish tizimi qismida xavfsizlik. 4.3. Oziq-ovqat mahsulotlarini ishlab chiqarish tizimi qismida xavfsizlik va sifat menejmenti tizimlari. 4.4. . ISO 22000 standarti bo'yicha asosiy tushunchalar. ISO 22000:2005 – bu standartlar oilasining birinchi standarti bo'lib u o'z ichiga olgan hujjatlar. ISO 22000 xalqaro standarti ichki va tashqi afzalliklari	2
<b>3–modul Oziq-ovqat mahsulotlarini ishlab chiqarishda ISO 22000 xalqaro standarti asosida sifat va xavfsizlikni taminlash</b>			
3.1.	«Xavfli tahlil va keskin nazorat nuqtalari» tamoyillarini ularni qo'llash va konsepsiyasi	8.1.. «Xavfli tahlil va keskin nazorat nuqtalari» ning tamoyillari va ularni qo'llash 8.2. «Xavfli tahlil va keskin nazorat nuqtalari» konsepsiyasi haqida umumiy tushunchalar 8.3. «Xavfli tahlil va keskin nazorat nuqtalari» uchun zaruriy sharoitlar	2
<b>Jami</b>			<b>6</b>

## 5.2. "Oziq – ovqat mahsulotlarining xalqaro me'yorlari" fanidan rejalashtirilgan amaliy mashg'ulotlarining kalendar tematik rejasi

<b>Amaliy mashg'ulotlarning:</b>			
<b>№</b>	<b>mavzulari</b>	<b>rejasi</b>	<b>soat</b>
1.	Oziq-ovqat mahsulotlarining xususiyatlari	1.1. Oziq-ovqat mahsulotlarining xususiyatlari. 1.2 Oziq-ovqat mahsulotlarining ahamiyati.	2
2.	Xavf-xatarlarni aniqlash va tahlil qilish. Oziq-ovqat mahsulotlarining organoleptik	2.1. Xavf-xatarlar to'g'risida tushuncha. 2.2. Xavf-xatarlarni aniqlash va tahlil qilish.	2

	ko'rsatkichlariga asosan sifatiga baho berish.		
3.	OOMXMT ishlab chiqishda «Xavfli tahlil va keskin nazorat nuqtalari» tamoyillar va ularni qo'llash.	3.1. OOMXMT ishlab chiqish 3.2. «Xavfli tahlil va keskin nazorat nuqtalari» tamoyillarini qo'llash.	2
4.	Oziq-ovqat mahsulotlarini takibidagi vitaminlar to'g'risida tushuncha.	4.1. Yog'da eriydigan vitaminlar 4.2. Suvda eriydigan vitaminlar	2
5.	Oziq-ovqat mahsulotlarining biologik va kimyoviy ifloslanishiga ta'sir ko'rsatuvchi omillar va ularni oldini olish.	5.1 Oziq-ovqat mahsulotlarining biologik ifloslanishiga ta'sir ko'rsatuvchi omillar va ularni oldini olish. 5.2. Oziq-ovqat mahsulotlarining kimyoviy ifloslanishiga ta'sir ko'rsatuvchi omillar va ularni oldini olish	2
6	Oziq-ovqat mahsulotlarini tahlil qilishda instrumental usullar to'g'risida ma'lumot.	6.1. Instrumental usullar to'g'risida tushuncha. 6.2. Instrumental usullar yordamida Oziq-ovqat mahsulotlarini tahlil qilish.	2
7	Oziq-ovqat mahsulotlarini yorliqlari (etiketka) ga qarab mahsulot sifatiga baho berish.	7.1. Oziq-ovqat mahsulotlarini yorliqlari (etiketka) to'g'risida tushuncha. 7.2. Oziq-ovqat mahsulotlarini yorliqlari (etiketka) ga qarab mahsulot sifatiga baho berish.	2
<b>Jami</b>			<b>14</b>

**VI. "Oziq-ovqat mahsulotlari xalqaro meyorlari" fanidan rejalashtirilgan talabalar mustaqil ta'limining kalendar tematik rejasi**

№	Mustaqil ta'lim mavzulari	Amalga oshirish mexanizmi	Hajmi (soatda)
1.	Oziq-ovqat mahsulotlarini sifati	Taqdimot tayyorlab individual topshirish	6
2.	ISO 22000 strukturasi	Adabiyotlardan konspekt qilib referat yozish	6
3.	ISO 22000 xalqaro standarti asosida sifatni taminlash	Adabiyotlardan konspekt qilib referat yozish	4
4.	ISO 22000 xalqaro standarti asosida xavfsizlikni taminlash	Taqdimot tayyorlab individual topshirish	6

5.	Oziq-ovqat mahsulotlarini xavfsizligi	Adabiyotlardan foydalanib amaliy topshiriqlarni bajarish	4
6.	«Xavfli tahlil va keskin nazorat nuqtalari» tamoyillari tushunchasi	Seminar ko'rinishda topshirish	6
7.	Oziq-ovqat mahsulotlarini tahlil qilish.	Adabiyotlardan konspekt qilib referat yozish	6
8.	OOMXMTni sertifikatlashtirish	Taqdimot tayyorlab individual topshirish	4
9.	Nazorat va o'lchov vositalarini boshqarish jarayoni kartasi	Adabiyotlardan foydalanib amaliy topshiriqlarni bajarish	4
10.	Nazorat va o'lchov vositalarini boshqarish jarayoni protsedurasi	Seminar ko'rinishda topshirish	4
11	Oziq-ovqat mahsulotlarini sifati va xavfsizligini ta'minlashning meyyoriy va qonuniy asoslari	Taqdimot tayyorlab individual topshirish	6
12	Yevropa mamlakatlariga eksport qilinadigan oziq-ovqat mahsulotlari uchun Yevropa Ittifoqining qonun xujjatlari talablari	Adabiyotlardan konspekt qilib referat yozish	4
13	ISO 22000:2005 standartining «Xavfli tahlil va keskin nazorat nuqtalari» tamoyillari va ISO 9001:2015 standartlarining o'zaro bog'liqligi	Adabiyotlardan konspekt qilib referat yozish	6
14	Oziq-ovqat mahsulotlaridan insonlarga yuqadigan kasalliklar turlari va ularni oldini olish chora tadbirlari	Taqdimot tayyorlab individual topshirish	4
15	Veterinariya nazorati punkti xududida veterinariya nazorati ostidagi oziq-ovqat mahsulotlari hujjatlarini rasmiylashtirish tartibi.	Adabiyotlardan foydalanib amaliy topshiriqlarni bajarish	4
16	Davlat veterinariya nazorati ostidagi oziq-ovqat tovarlariga veterinariya hujjatlarini berish tartibi.	Seminar ko'rinishda topshirish	6
17	Chegara o'tkazish punktlarida veterinariya faoliyatini oshirish uchun oziq-ovqat mahsulotlariga belgilangan talablar.	Adabiyotlardan konspekt qilib referat yozish	4