

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

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

Ro'yxatga olindi:
№ BD-60811500-1.29
27» 08 2025-yil



"TASDIQLAYMAN"
O'quv ishlari bo'yicha prorektor
professor A.A. Elmurodov
« 27 » 08 2025-yil

**CHORVACHILIK MAHSULOTLARINI DASTLABKI VA QAYTA
ISHLASH TEXNOLOGIYASI VA STANDARTLASH
ISHCHI O'QUV DASTURI (SILLABUSI)
(sirtqi ta'lim shakli uchun)**

Bilim sohasi:	800000 -	Qishloq, o'rmon, baliq xo'jaligi va veterinariya
Ta'lim sohasi:	810000 -	Qishloq xo'jaligi
Ta'lim yo'nalishlari:	60811500 -	Zooinjeneriya (turlar bo'yicha)

Samarqand –2025 yil

Fanning ishchi o'quv dasturi (sillabusi) 2021-yilda tasdiqlangan o'quv reja va fan dasturiga muvofiq ishlab chiqildi.

Tuzuvchilar:

Z.T.Saidmuradova - SamDVMChBU "Mahsulotlarni ishlab chiqarish, saqlash va qayta ishlash texnologiyasi" kafedrasi dotsenti, t.f.n.

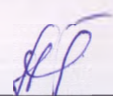
Sh.Sh.Nurmatov - SamDVMChBU "Mahsulotlarni ishlab chiqarish, saqlash va qayta ishlash texnologiyasi" kafedrasi assistenti

Taqrizchilar:

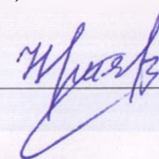
I.Shukurov - Samarqand Iqtisodiyot va servis instituti, "Servis" kafedrasi mudiri, texnika fanlari nomzodi, dotsent

H.M.Tilavov - Samarqand Agroinnovatsiyalar va ilmiy tadqiqotlar instituti "Oziq-ovqat xavfsizligi va texnologiyalar" kafedrasi dotsenti, q.x.f.f.d.(PhD)


Fanning ishchi o'quv-dasturi (sillabusi) "Mahsulotlarni ishlab chiqarish, saqlash va qayta ishlash texnologiyasi" kafedrasining 2025-yil 26 es dagi № 1 - son yig'ilishida muhokamadan o'tgan va fakultet Kengashida muhokama qilish uchun tavsiya etilgan.

Kafedra mudiri:  **Sh.A.Ishniyazova**

Fanning ishchi o'quv dasturi (sillabusi) "Chorvachilik va texnologiyalar" fakulteti kengashida muhokama etilgan va foydalanishga tavsiya qilingan (2025-yil 26 es № 1 - sonli bayonnoma).

Fakultet kengashi raisi  **B.Y.Nuriddinov**

Kelishildi:

O'quv-uslubiy boshqarma boshlig'i  **Sh.X.Qurbanov**

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.

Fan Sillabusi
Samarqand davlat veterinariya meditsinasi, chorvachilik va biotexnologiyalar universiteti

Fan to'g'risida ma'lumot

Fan shifri: **ChMDQITS 1804**

Fan nomi: **Chorvachilik mahsulotlarini dastlabki va qayta ishlash texnologiyasi va standartlash**

Semestr/yil: **10-semestr/2025-2026 o'quv yili**

Kafedra: Mahsulotlarni ishlab chiqarish, saqlash va qayta ishlash texnologiyasi

Soatlar/kreditlar: **6,0 ECTS (20 auditoriya soati, 100 soat mustaqil ta'lim)**

Ma'ruza	Amaliy mashg'ulot	Laboratoriya mashg'ulotlari	Mustaqil ta'lim	Jami
10	4	6	100	120

Fan bo'yicha mashg'ulotlarning joylashuvi:

Auditoriya vaqti: dars jadvaliga asosan

Talablar:

Fan uchun mas'ul kafedra: **Mahsulotlarni ishlab chiqarish, saqlash va qayta ishlash texnologiyasi**

Instruktor to'g'risida ma'lumot:

Dotsent., t.f.n. Z.T.Saidmuradova

Kafedra joylashgan joyi: **SamDVMChBU, 2-o'quv binosi, 261-xona**

Telefon: +99893-998-49-24 ish telefoni; mobil: +99893-998-49-24

E.mail. saidmuradovazuxra1957@gmail.com Ish vaqti: Uchrashuvga ko'ra

I. Fanni o'qitishdan maqsad – Chorvachilikka iqtisodlashgan shaxsiy yordamchi, fermer va dehqon xo'jaliklarida sifatli va arzon mahsulotlar ishlab chiqarish, ularni dastlabki va qayta ishlash texnologiyalarini o'rgatib, yuqori qiymatli oziqaviy mahsulotlar ishlab chiqarishni amalga oshirishdan iborat.

II. Fanning vazifasi – “Chorvachilik mahsulotlarini dastlabki va qayta ishlash texnologiyasi va standartlash” fanining vazifasi uning maqsadidan kelib chiqib, quyidagilardan iborat; mamlakatimizda va rivojlangan mamlakatlarda go'sht sanoatining qisqacha tarixi, hozirgi holati va rivojlanish istiqbollari; turli qishloq xo'jalik hayvonlarining go'sht mahsuldorligini, ularning sifatini oshirish omillarini; qishloq xo'jalik hayvonlariga dastlabki ishlov berish va olingan mahsulotga ikkilamchi qayta ishlov berish jarayonlari orqali turli go'sht mahsulotlari ishlab chiqarishni; qishloq xo'jalik hayvonlari va parrandalarini birlamchi qayta ishlash jarayonlarini, ular go'shtidan turli yarim tayyor, tayyor go'sht mahsulotlari, bankali

go'sht mahsulotlari, turli kolbasalarni tayyorlash jarayonlarini; go'sht mahsulotlarini saqlash va iste'molchilarga yetkazib berish jarayonlarini o'rganishda talabalarda ko'nikma hosil qilish hisoblanadi.

III. Fanni o'zlashtirish natijasida talaba:

- go'shtning sifatiga hayvonning tiriklik davridagi va so'yilgandan so'ng ta'sir etuvchi omillarni, qishloq xo'jalik hayvonlari va parrandalarini birlamchi qayta ishlash – so'yish jarayonini, go'shtning yetilishini, go'shtning mol-tovar xususiyatini, qon va ichki yog'larini qayta ishlash texnologiyasini, ziravorlarni tayyorlashni, turli tayyor va yarim tayyor go'sht mahsulotlari ishlab chiqarish texnologiyasini, bankali go'sht konservalari va kolbasalar ishlab chiqarish texnologiyasini, tuxum va asalni sifatini baholash va ularni qayta ishlash texnologiyalarini bilishi va *haqida tasavvurga ega bo'lishi*;

- go'sht va go'sht mahsulotlarini, sut va sut mahsulotlarini, konserva mahsulotlari sifatini oshirishga qaratilgan turli omillarni, go'sht mahsulotlarini tayyorlash, saqlash va tashish usullarini *ko'nikmalariga ega bo'lishi kerak*;

- chorvachilik mahsulotlarini dastlabki va qayta ishlash texnologiyasi, standartlashtirish, metrologiya va sertifikatlashtirishda Prezident Qaror va farmonlari, standartlashtirishning maqsad va vazifalarini, standartlashtirish metrologiya va sertifikatlashtirish asoslari fanining qisqacha tarixi. O'zbekistonda fani shakllanishining tarixiy jarayonlariga oid o'quv-ilmiy dastur *malakasiga ega bo'lishi kerak*.

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, mahsulotlarni qayta ishlash va ularni tayyorlanishining me'yor talablari bo'yicha chop etilgan ma'ruza matnlaridan keng foydalanish, talaba bilimini baholash tizimini joriy etish. Ma'ruza mashg'ulotlarida ilg'or pedagogik texnologiyalar foydalaniladi.

“Chorvachilik mahsulotlarini dastlabki va qayta ishlash texnologiyasi va standartlash” 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. “Chorvachilik mahsulotlarini dastlabki va qayta ishlash

6. Mirziyoyev Sh.M. Yangi O'zbekiston taraqqiyot strategiyasi. Toshkent, “O'zbekiston” nashriyoti, 2022. – 416 bet.

7. Mirziyoyev Sh.M. Yangi O'zbekiston taraqqiyot strategiyasi asosida demokratik islohatlar yo'lini qat'iy davom ettiramiz. 6-jild. Toshkent: “O'zbekiston”, 2023. – 398-bet.

8. Mirziyoyev Sh.M. Hozirgi zamon va Yangi O'zbekiston. Toshkent: “O'zbekiston”, 2024. – 481 bet.

9. 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.

10. 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.

11. Сергеев А.Г., Латышев М.В., Терегеря В.В. “Метрология, сертификация и стандартизация”. Учебник. Москва, Логос, 2011 год.

12. Чебакова Г.В., Данилова И.А. “Товароведение, технология и экспертиза пищевых продуктов животного происхождения”. Москва, Колос, 2011 год.

Axborot manbalari

13. www.Ziyo.net.uz.

14. www.vetjurnal.uz

15. www.sea@mail.net21

16. www.veterinariy.actavis

17. www.fvat@academy.uzsci.net

VIII. Baholash

Talabalarning fanlarni o'zlashtirishi 5 ballik tizimda baholanadi.

5 (a'lo) baho:

Xulosa va qaror qabul qilish;

Ijodiy fikrlar 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;

8	Achitilgan sut mahsulotlari ishlab chiqarish texnologiyasi	Taqdimot tayyorlab individual topshirish	6
9	Mahsulotlarning sifatini baholashning organoleptik usuli.	Adabiyotlardan konspekt qilib referat yozish	6
10	Oziq-ovqat mahsulotlarini tashuvchi sovetgichli temiryo'l transportlari	Adabiyotlardan konspekt qilib referat yozish	6
11	Xo'jaliklarda sut olish va unga dastlabki ishlov berish texnologiyasi.	Taqdimot tayyorlab individual topshirish	6
12	Oziq ovqat mahsulotlari havfsizligi menejmentining HACCP tizimi	Adabiyotlardan foydalanib amaliy topshiriqlarni bajarish	6
13	Tuzlangan, dudlangan, qoq qilingan va quritilgan baliqlar	Adabiyotlardan foydalanib amaliy topshiriqlarni bajarish	6
14	Baliq ikresi tayyorlash texnologiyasi	Adabiyotlardan konspekt qilib referat yozish	6
15	Mahsulotlarini sifati ko'rsatkichlarini aniqlash usullari.	Adabiyotlardan foydalanib amaliy topshiriqlarni bajarish	6
16	Standartlashtirish haqida asosiy tushunchalar.	Adabiyotlardan konspekt qilib referat yozish	6
17	Xalqaro standartlashtirish tashkilotlari	Adabiyotlardan foydalanib amaliy topshiriqlarni bajarish	4
Jami:			100

VII. Adabiyotlar

Asosiy adabiyotlar

1. Vasiyev M.G., Dadayev Q.O., Isaboyev I.B., Sapayeva Z.Sh., G'ulomova Z.J. "Oziq-ovqat texnologiyasi asoslari" Darslik. Toshkent, "Voriz-nashriyot", 2012 yil. 400 bet.

2. Normaxmatov R., Pardayev G'.Ya., Ismoilov Sh.I. "Oziq-ovqat mahsulotlari ekspertizasi ob'ektlari" Darslik. Toshkent, "Tafakkur", 2019 yil. 606 bet

3. Fatxullayev A., Ismoilov T.A., Raximjonov M.A., Muxitdinova M.U. Go'sht-sut biokimyosi. Darslik. Toshkent, "Cho'lpon" nashriyoti, 2014 yil.307 bet

Qo'shimcha adabiyotlar

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

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

texnologiyasi va standartlash" fanidan rejalashtirilgan ma'ruza mashg'ulotlarining kalendar tematik rejasi

Ma'ruza mashg'ulotlarining:			
№	mavzulari	rejasi	soat
1-modul.Go'sht mahsulotlarini sifatini baholash.			
1.1	Chorvachilik mahsulotlarini dastlabki va qayta ishlash texnologiyasi va standartlashning xalq xo'jaligidagi ahamiyati.	1.1.1.Chorvachilik mahsulotlarini dastlabki va qayta ishlash texnologiyasi va standartlash fanining mazmun, maqsadi, vazifasi va boshqa fanlar bilan o'zaro bog'liqligi. 1.1.2.Fanning xalq xo'jaligidagi ahamiyati va afzalliklari.	2
1.2	Go'sht va sub mahsulotlarini sovitish va muzlatish texnologiyasi.	1.2.1.Go'sht va sub mahsulotlarini sovitish va muzlatish. Parrandalar go'shtini sovitish va muzlatish. 1.2.2.Tuxumni sovitish va tuxum melanjini muzlatish.. 1.2.3.Go'sht va go'sht mahsulotlarini saqlash. 1.2.4.Tana va yarim tana holatidagi go'shtlarni kameralardagi osma yo'llarda osib sovitish va muzlatish.	2
2-modul. Sut mahsulotlariturlari sifatini baholash			
2.1.	Pishloq tayyorlash texnologiyasi.	2.1.1.Pishloqlarning kimyoviy tarkibi, ozuqaviy qiymati. 2.1.2.Pishloqlarning guruhlanishi. 2.1.3.Qattiq shirdon pishloqlarini ishlab chiqarish texnologiyasi. Qattiq shirdon pishloqlari assortimentining tavsifi. 2.1.4.Yumshoq, namakopli pishloqlar assortimentining tavsifi. Eritilgan pishloqlar assortimentining tavsifi.	2
3-modul. Go'sht va go'sht mahsulotlarini konservalash			
3.1.	Turli kolbasa mahsulotlari ishlab chiqarish jarayoni	3.1.1.Turli kolbasa mahsulotlari ishlab chiqarish jarayonini to'g'ri tashkil etish. 3.1.2.Kolbasalar turlari, sifatini va	2

		tarkibini aniqlash usullari. 3.1.3.Dudlangan va dudlanmagan kolbasalar haqida ma'lumot.	
4-modul. Standartlashtirish tizimi.			
4.1.	Standartlashtirish tizimi. Standartlashtirish bo'yicha ishlarni tashkil qilish.	4.1.1.Standartlashtirish, metrologiya va sertifikatlashtirishda Prezident 4.1.2.Qaror va Farmonlari. Standartlashtirishning maqsad va vazifasi. 4.1.3.Standartlashtirish metrologiya va sertifikatlashtirish asoslari fanining qisqacha tarixi. 4.1.4.O'zbekistonda fani shakllanishining tarixiy jarayonlari. Dunyo rivojlangan mamlakatlari xalq xo'jalik taraqqiyotiga fanning tasiri.	2
Jami:			10

5.2. "Chorvachilik mahsulotlarini dastlabki va qayta ishlash texnologiyasi va standartlash" fanidan rejalashtirilgan amaliy mashg'ulotlarining kalendar tematik rejasi

Amaliy mashg'ulotlarning:			
№	mavzulari	rejasi	soat
1.	Oziq-ovqat mahsulotlarini tashuvchi sovutgichli temiryo'l transportlari.	1.1.Oziq-ovqat mahsulotlarini tashuvchi sovutgichli temiryo'l transportlari. 1.2.Oziq-ovqat mahsulotlarini reprojektorli transportlarda tashishish	2
2.	Global G.A.P. standartlarini joriy etish.	2.1.Global G.A.P. standartlarining mohiyati, ahamiyati. 2.2.Global G.A.P. standartlarini joriy etish.	2
Jami:			4

5.3. "Chorvachilik mahsulotlarini dastlabki va qayta ishlash texnologiyasi va standartlash" fanidan rejalashtirilgan laboratoriya mashg'ulotlarining kalendar tematik rejasi

Laboratoriya mashg'ulotlari:			
№	mavzulari	rejasi	soat

1.	Sut konservalari sifatini nazorat qilish.	1.1. Sut konservalari sifatini nazorat qilish. 1.2. Quruq moddani tashkil qiluvchi moddalar	2
2.	Sariyog' sifatini baholash.	2.1.Sariyog'larning sifatini baholashda ularning fizik-kimyoviy ko'rsatkichlari. 2.2. Eritilgan sariyog'larda esa suv miqdori. 2.3. Konsistensiyasi, tashqi ko'rinishi va ishlanganligi.	2
3.	Kolbasa mahsulotlari sifatini tekshirish.	3.1. Kolbasa mahsulotlarini ishlab chiqarish. 3.2. Kolbasa mahsulotlarini organoleptik	2
Jami:			6

VI. "Chorvachilik mahsulotlarini dastlabki va qayta ishlash texnologiyasi va standartlash" fanidan rejalashtirilgan talabalar mustaqil ta'limining kalendar tematik rejasi

№	Mustaqil ta'lim mavzulari	Amalga oshirish mexanizmi	Hajmi (soatd a)
1	Go'sht ishlab chiqarishda xom ashyo sifatiga qo'yiladigan talablar.	Taqdimot tayyorlab individual topshirish	6
2	Go'sht va go'sht mahsulotlari saqlanadigan omborxonalar.	Taqdimot tayyorlab individual topshirish	6
3	Saqlangan go'shtlarning tarkibida bo'ladigan o'zgarishlar.	Adabiyotlardan foydalanib amaliy topshiriqlarni bajarish	6
4	Konservalangan go'sht mahsulotlari sifatini.	Adabiyotlardan konspekt qilib referat yozish	6
5	Turli bankali go'sht mahsulotlarining sifati.	Adabiyotlardan konspekt qilib referat yozish	6
6	Qaynatilgan kolbasalarning sifati va ularni ishlab chiqarish.	Adabiyotlardan foydalanib amaliy topshiriqlarni bajarish	6
7	Sut va sutmahsulotlarini konservalash.	Adabiyotlardan konspekt qilib referat yozish	6