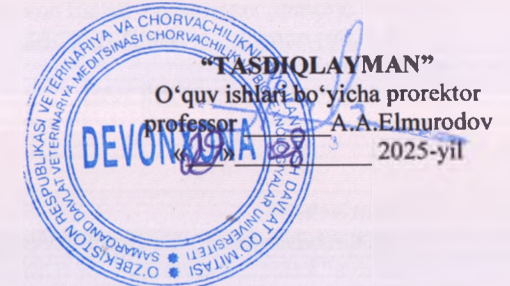


**O'ZBEKISTON RESPUBLIKASI
OLIIY TA'LIM, FAN VA INNOVATSIYALAR VAZIRLIGI**

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

Ro'yxatga olindi:
№ BD-60840400 – 1.26
« 29 » 08 2025 yil



**OZIQ-OVQAT VA QAYTA ISHLASH SANOATI KORXONALARIDA
VETERINARIYA SANITARIYA EKSPERTIZASI
ISHCHI O'QUV DASTURI (SILLABUSI)
(sirtqi ta'lim shakli uchun)**

Bilim sohasi: 800000 - Qishloq, o'rmon, baliq xo'jaligi va veterinariya
Ta'lim sohasi: 840000 - Veterinariya
Ta'lim yo'nalishi: 60840400 - Veterinariya sanitariya ekspertizasi

Samarqand – 2025 yil

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

Tuzuvchilar:

V.M.Do'skulov.— SamDVMChBU “Veterinariya-sanitariya ekspertizasi” kafedrası dotsenti, veterinariya fanlari nomzodi.

R.U.Suyunov — SamDVMChBU “Veterinariya-sanitariya ekspertizasi” kafedrası assistenti.

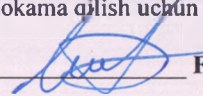
Z.I.Ilyosov — SamDVMChBU “Veterinariya-sanitariya ekspertizasi” kafedrası assistenti.

Taqrizchilar:

Sh.A.Abdurasulov - Toshkent davlat agrar universiteti “Umumiy zootexniya va veterinariya” kafedrası dotsenti, v.f.d (DSc).

K.J.Tangirov - Termiz davlat muhandislik va agrotexnologiyalar universiteti Zootexnologiya, veterinariya va ipakchilik kafedrası profesori v.v.b., v.f.n.

Fanning ishchi o'quv dasturi (sillabusi) “Veterinariya-sanitariya ekspertizasi” kafedrasining 2025 yil “22” 06 dagi “1” -son yig'ilishida muhokamadan o'tgan va fakultet Kengashida muhokama qilish uchun tavsiya etilgan.

Kafedra mudiri:  **F.B.Ibragimov**

Fanning ishchi o'quv dasturi “Veterinariya diagnostikasi va oziq-ovqat xavfsizligi” fakulteti Kengashida muhokama etilgan va foydalanishga tavsiya qilingan (2025 yil 22 06 dagi 1 -sonli bayonnoma).

Fakultet kengashi raisi:  **F.E.Kurbanov**

Kelishildi:

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

Fan Sillabusi
Samarqand davlat veterinariya meditsinasi,
chorvachilik va biotexnologiyalar universiteti

Fan to'g'risida ma'lumot

Fan shifri: **OOQISKVSE 1704**

Fan nomi: **Oziq-ovqat va qayta ishlash sanoati korxonalarida veterinariya sanitariya nazorati**

Semestr/yil: **9-semestr/2025-2026 o'quv yili**

Kafedra: **Veterinariya-sanitariya ekspertizasi**

Soatlar/kreditlar: **4,0 ECTS (20 auditoriya soati, 100 soat mustaqil ta'lim)**

Ma'ruza	Amaliy mashg'ulot	Laboratoriya mashg'ulot	Mustaqil ta'lim	Jami
6	10	4	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:

Dotsent V.M.Do'skulov

Kafedra joylashgan joyi: **SamDVMChBU, 6-o'quv binosi, 665-xona**

Telefon: +99899-597-28-79 ish telefoni; mobil: +99888-895-09-05

E.mail. voxid_duskulov@ssuv.uz Ish vaqti: Uchrashuvga ko'ra

I. Fanni o'qitishdan maqsad - Oziq-ovqat va qayta ishlash sanoati korxonalarida veterinariya sanitariya nazorati fanini o'qitishdan maqsad – talabalarda barcha oziq-ovqat sanoati korxonalariga kiradigan mahsulotlarni sifat nazorati, va qayta ishlash korxonalariga olib kelinadigan xomashyolar xavfsizligi va ularni veterinariya-sanitariya jihatidan baholash, hamda bu mahsulotlarni ishlab chiqarishda texnologik asoslari va standartizatsiyasiga mos professional xizmatlarini ko'rsatishni tashkil qilish bo'yicha nazariy va amaliy bilimlarni shakllantirishdan iborat.

II. Fanning vazifasi – nazariy bilimlar, amaliy ko'nikmalar, barcha oziq-ovqat sanoati korxonalariga kiradigan mahsulotlarni sifat nazorati, va qayta ishlash korxonalariga olib kelinadigan xom-ashyolar xavfsizligi va ularni veterinariya-sanitariya jihatidan baholash, hamda bu mahsulotlarni ishlab chiqarishda texnologik asoslari va standartizatsiyasiga mos professional xizmatlarini ko'rsatishni tashkil qilish, yarim tayyor oziq-ovqat mahsulotlarini sifat nazorati, oziq-ovqat korxonalarida tayyor mahsulotlar xavfsizligi va sifat nazoratini tekshirish tushuntirish, hamda oziq-ovqat mahsulotlarini qayta ishlash korxonalarida iqtisodiy samaradorligini yuksaltirishning ilmiy va amaliy qonuniyatlarini yaratish kabi nazariy-amaliy bilimlarni uzviylik va uzluksizlikda o'rgatishdan iborat.

III. Fanni o'zlashtirish natijasida talaba:

- oziq-ovqat mahsulotlari va xomashyolarni ishlab chiqarish, tashish hamda saqlash bosqichlarida sanoat nazorati va veterinariya-sanitariya ekspertizasi hamda uning insonlar sog'lig'ini muhofaza qilishdagi ahamiyati to'g'risida *haqida tasavvurga ega bo'lishi*;

- oziq-ovqat va qayta ishlash sanoati korxonalarida veterinariya-sanitariya ekspertizasi natijasini hujjatlashtirishni, qayta ishlash sanoati korxonalarida oziq-ovqat mahsulotlarini veterinariya-sanitariya ekspertizasidan o'tkazish usullarini bilish *ko'nikmalariga ega bo'lishi kerak*;

- qayta ishlash sanoati korxonalarida oziq-ovqat mahsulotlarini sanitariya holatini baholash; qayta ishlash sanoat korxonalarida turli mahsulotlarning sifat nazorati va iste'molga ruxsat etish *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, oziq-ovqat va qayta ishlash sanoati korxonalarida veterinariya sanitariya nazorati bo'yicha chop etilgan ma'ruza matnlaridan keng foydalanish, talaba bilimni baholash tizimini joriy etish. Ma'ruza mashg'ulotlarida ilg'or pedagogik texnologiyalar foydalaniladi.

"Oziq-ovqat va qayta ishlash sanoati korxonalarida veterinariya sanitariya nazorati" kursini loyihalashtirishda quyidagi asosiy kontseptual 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 va qayta ishlash sanoati korxonalarida veterinariya sanitariya nazorati" fanidan rejalashtirilgan ma'ruza mashg'ulotlarining kalendar tematik rejasi

Ma'ruza mashg'ulotlarining:			
№	mavzulari	rejasi	soat
1-modul. Kirish. Oziq-ovqat sanoati korxonalarida veterinariya sanitariya nazorati			
1.1	Oziq-ovqat sanoati korxonalarida veterinariya sanitariya nazorati ishlarini tashkillashtirish.	1.1.1. Oziq-ovqat va qayta ishlash sanoati korxonalarida veterinariya sanitariya ekspertizasi fani va uning veterinariya amaliyotida tutgan o'rni. Chorvachilikdagi barcha tarmoqlar,	2

9. 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.

Axborot manbaalari

10. www.Zivo.net.

11. www.veterinariya.medsinasi.uz

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

13. [www.veterinary@actavis.ru](mailto:veterinary@actavis.ru)

IX. 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.

13	Qalbakilastirilgan asalni aniqlash.	Adabiyotlardan konspekt qilib referat yozish	6
14	Baliq konservalari xilma xilligi va ular sifatiga baho berish.	Adabiyotlardan foydalanib amaliy topshiriqlarni bajarish	6
15	Hayvon yog'ini xilma xilligi va uning sifatiga baho berish.	Adabiyotlardan konspekt qilib referat yozish	6
16	Yog'larning ahamiyati, xossalari.	Adabiyotlardan foydalanib amaliy topshiriqlarni bajarish	6
17	Sariyog'ning kimyoviy tarkibi, ishlab chiqarish texnologiyasi, assortimentining tavsifi.	Adabiyotlardan foydalanib amaliy topshiriqlarni bajarish	4
Jami:			100

VIII. Adabiyotlar

Asosiy adabiyotlar

1. Р.Нормахматов. Озик-овкат махсулотлари товаршунослиги ва экспертиза асослари. Ўқув қўлланма. Тошкент, "Tafakkur", 2019.-280 б.

2. Р.Нормахматов ва бошқ. Озик-овкат махсулотлари экспертизаси объектлари. Дарслик. Тошкент, "Tafakkur", 2019.-664 б.

Qo'shimcha adabiyotlar

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

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

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

6. 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.

7. Mirziyoyev Sh.M. Hozirgi zamon va Yangi O'zbekiston. Toshkent: "O'zbekiston", 2024. – 481 bet.

8. 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.

		ulardan olinadigan mahsulot turlari, chorva mahsulotlarining insonlar hayotidagi ahamiyati. 1.1.2. Korxonada qadoqlash va qadoqlashni nazorat qilish. Oziq-ovqat va qayta ishlash sanoati korxonalarida veterinariya sanitariya ekspertizasi laboratoriyalarining vazifalari, ularning sohadagi o'rni va ahamiyati. Xom ashyo sifatini nazorat qilish.	
2-modul. Sut va sut mahsulotlarining ekspertizasi			
2.1	Sutning kimyoviy tarkibi va fizik-kimyoviy xossalari. Sutning assortimentining tavsifi.	2.1.1. Sigir sutning kimyoviy tarkibi. 2.1.2. Sut oqsillari, globulinlar, uglevodlar, B gurugli vitaminlar. 2.1.3. Sutning umumiy nordonligi. Sof tabiiy sut. Yog'sizlantirilgan sut.	2
3-modul. Go'sht va go'sht mahsulotlarining ekspertizasi			
3.1	Mollarni go'shtga so'yish va qayta ishlash jarayonlari.	3.1.1. Mollarni go'shtga so'yish. 3.1.2. Mollarni go'shtga so'yish punktlari. 3.1.3. Yirik shoxli mollarni go'shtga so'yish jarayonlari. 3.1.4. Cho'chqalarni go'shtga so'yish.	2
Jami:			6

5.2. "Oziq-ovqat va qayta ishlash sanoati korxonalarida veterinariya sanitariya nazorati" fanidan rejalashtirilgan amaliy mashg'ulotlarining kalendar tematik rejasi

Amaliy mashg'ulotlarning:			
№	mavzulari	rejasi	soat
1.	Oziq-ovqat korxonalarida qayta ishlash jarayonining bosqichlaridagi veterinariya sanitariya nazorati.	1.1. Veterinariya-sanitariya nazoratining huquqiy asoslari. 1.2. Qayta ishlash jarayonining asosiy bosqichlari.	2
2.	Oziq-ovqat korxonalarida tayyor mahsulotlar xavfsizligi va sifat nazorati.	2.1. Oziq-ovqat korxonalarida tayyor mahsulotlar xavfsizligi va sifat nazorati. 2.2. Oziq-ovqat korxonalarida tayyor mahsulotlar xavfsizligi va sanitariya nazorati.	2
3.	Sutni qayta ishlash korxonalarida veterinariya sanitariya nazorati.	3.1. Sutni qayta ishlash korxonalarida veterinariya sanitariya nazorati. 3.2. Sutni qayta ishlash korxonalarida veterinariya sanitariya ekspertizasi.	2

4.	Go'sht korxonalarini tuzilishi va ularga bo'lgan veterinariya sanitariya talablar.	4.1. Go'sht mahsulotlari sanoatining ahamiyati. 4.2. Go'sht korxonalarining asosiy tuzilma elementlari.	2
5.	So'yiladigan hayvonlar tanasini dastlabki qayta ishlash bosqichlarida veterinariya sanitariya nazorati.	5.1. Go'shtni qayta ishlash korxonalarida veterinariya sanitariya nazorati. 5.2. Go'shtni qayta ishlash korxonalarida veterinariya sanitariya ekspertizasi.	2
Jami:			10

5.3. "Oziq-ovqat va qayta ishlash sanoati korxonalarida veterinariya sanitariya nazorati" fanidan rejalashtirilgan laboratoriya mashg'ulotlarining kalendar tematik rejasi

Laboratoriya mashg'ulotlari:			
№	mavzulari	rejasi	soat
1.	Sutlarning sifat ekspertizasi	1.1. Sutlarning sifat ekspertizasi. 1.2. Sutlarning sanitariya jihatdan tekshirish.	2
2.	Go'sht mahsulotlarini ekspertizasi	2.1. Go'sht mahsulotlarini ekspertizasi. 2.2. Go'sht mahsulotlarini sanitariya jihatdan tekshirish.	2
Jami:			4

VI. "Oziq-ovqat va qayta ishlash sanoati korxonalarida veterinariya sanitariya nazorati" fani bo'yicha rejalashtirilgan talabalar kurs ishi mavzularining kalendar tematik rejasi

Kurs ishi mavzulari:

1. Quritilgan mahsulotlarni qadoqlash va ekspertizasi.
2. Hayvon yog'ining tovarliligi va sifat ekspertizasi.
3. Sovutilgan va muzlatilgan go'shtni sifat ekspertizasi.
4. Muzlatilgan va tuzlangan baliqlarni sifat ekspertizasi.
5. Baliq konservalarini sifat ekspertizasi.
6. Quruq va quyultirilgan sutni sifat ekspertizasi.
7. O'simlik moyining sifat ekspertizasi.
8. Baliq va baliq mahsulotlari tovarshunosligi va ekspertizasi.
9. Kalla-poycha mahsulotining sifat ekspertizasi.
10. Go'sh konservalarining sifat ekspertizasi va ularni saqlash jarayonida bo'ladigan o'zgarishlar.

11. Qayta ishlash korxonalarining turlari.
12. Go'sht korxonalar haqida umumiy tushincha.
13. Qayta ishlash korxonalarida mahsulotlarni ishlab chiqarish.
14. Buzoq, cho'chqa va quyonni tanasini qayta ishlash.
15. Ishlab chiqarilgan mahsulotlarni veterinariya-sanitariya ekspertizasi.
16. Oziq-ovqat mahsulotlarini sanitariya nazorati.
17. Sut mahsulotlarini texnologiyasi va ekspertizasi.
18. Turli hayvonlar sutini vse.
19. Tuzlangan sabzavotlarni sanitariya jihatidan tekshirish.
20. Qayta ishlash korxonalarining sanitariya holati.

VII. "Oziq-ovqat va qayta ishlash sanoati korxonalarida veterinariya sanitariya nazorati" fanidan rejalashtirilgan talabalar mustaqil ta'limining kalendar tematik rejasi

№	Mustaqil ta'lim mavzulari	Amalga oshirish mexanizmi	Hajmi (soatda)
1	Qayta ishlash korxonalarining turlari.	Adabiyotlardan konspekt qilib referat yozish	6
2	Go'sht korxonalar haqida umumiy tushincha.	Adabiyotlardan konspekt qilib referat yozish	6
3	Qayta ishlash korxonalarida mahsulotlarni ishlab chiqarish.	Adabiyotlardan konspekt qilib referat yozish	6
4	Buzoq, cho'chqa va quyonni tanasini qayta ishlash.	Adabiyotlardan konspekt qilib referat yozish	6
5	Ishlab chiqarilgan mahsulotlarni veterinariya-sanitariya ekspertizasi.	Adabiyotlardan foydalanib amaliy topshiriqlarni bajarish	6
6	Oziq-ovqat mahsulotlarini sanitariya nazorati.	Adabiyotlardan konspekt qilib referat yozish	6
7	Sut mahsulotlarini texnologiyasi va ekspertizasi.	Adabiyotlardan konspekt qilib referat yozish	6
8	Turli hayvonlar sutini vse.	Adabiyotlardan foydalanib amaliy topshiriqlarni bajarish	6
9	Tuzlangan sabzavotlarni sanitariya jihatidan tekshirish.	Adabiyotlardan foydalanib amaliy topshiriqlarni bajarish	6
10	Qayta ishlash korxonalarining sanitariya holati.	Adabiyotlardan foydalanib amaliy topshiriqlarni bajarish	6
11	O'simlik moyini sifatini aniqlash.	Adabiyotlardan konspekt qilib referat yozish	6
12	Qayta ishlash korxonalarining turlari.	Adabiyotlardan foydalanib amaliy topshiriqlarni bajarish	6