

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

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

Ro'yxatga olindi:
№ BD-60840400-1.29
«29» 2025-yil



"TASDIQLAYMAN"
O'quv ishlari bo'yicha prorektor
professor A.A. Elmurodov
«29» 2025-yil

**PARRANDA MAHSULOTLARINI VETERINARIYA SANITARIYA
NAZORATI 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 o'quv reja va fan dasturiga muvofiq ishlab chiqildi.

Tuzuvchilar:

Rasulov U.I. – SamDVMCHBU, “Veterinariya sanitariya ekspertizasi” kafedra dotsenti, veterinariya fanlari doktori (DSc);

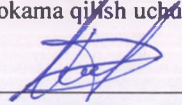
Ibragimov F.M. – SamDVMCHBU, “Veterinariya sanitariya ekspertizasi” kafedrasining kafedra assistenti

Taqrizchilar:

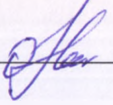
Donayev X.A. – Toshkent davlat agrar universiteti “Umumiy zootexniya va veterinariya” kafedra mudiri, dotsent.

Tangirov K.J. – Termiz agrotexnologiyalari va innovatsion rivojlanish instituti Zootexnika, veterinariya va ipakchilik kafedra v.b., professori, v.f.n.

Fanning ishchi o'quv-dasturi (sillabusi) “Veterinariya sanitariya ekspertizasi” kafedrasining 2025-yil “28” 05 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 (sillabusi) “Veterinariya diagnostikasi va oziq-ovqat xavfsizligi” fakulteti kengashida muhokama etilgan va foydalanishga tavsiya qilingan (2025-yil “28” 05 № 1 - sonli bayonnoma).

Fakultet kengashi raisi  F.E. Kurbanov

Kelishildi:

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

Bilish, aytib berish;
 Tasavvurga ega bo'lish;
2 (qoniqarsiz) baho:
 Dasturni o'zlashtirmaganlik;
 Fanning mohiyatini bilmaslik;
 Aniq tasavvurga ega bo'lmaslik;
 Mustaqil fikr lay olmaslik.

Fan Sillabusi
Samarqand davlat veterinariya meditsinasi, chorvachilik va biotexnologiyalar
universiteti

Fan to'g'risida ma'lumot
 Fan shifri: PMVSN 1804
 Fan nomi: **Parranda mahsulotlarini veterinariya sanitariya nazorati**
 Semestr/yil: **10-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'ulotlari	Mustaqil ta'lim	Jami
10	-	10	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.f.d. Rasulov U.I.

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

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

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

I. Fanni o'qitishdan maqsad – talabalarga “Parranda mahsulotlarini veterinariya sanitariya nazorati” fanining o'qitishdan maqsad – talabalarda har xil turga mansub bo'lgan parrandalar, ulardan olinayotgan mahsulotlarni turi, parranda go'shti va tuxum mahsulotlarini ozuqaviy qiymati, insonlar uchun parranda mahsulotlarning xavfsizligini taminlash maqsadida ularning veterinariya sanitariya ekspertizasi, parrandachilik mahsulotlariga baho berish bo'yicha nazariy va amaliy bilimlarni shakllantirishdan iborat.

II. Fanning vazifasi –talabalarni nazariy bilimlar, amaliy ko'nikmalar, parrandachilik mahsulotlarining veterinariya sanitariya ekspertizasi, parranda go'shtiga baho berish, tuxumning ekspertizasini o'rganish, hamda bu borada ilmiy dunyoqarashini shakllantirish vazifalarini bajaradi.

III. Fanni o'zlashtirish natijasida talaba:

- turli parrandalar go'shtining veterinariya sanitariya ekspertizasi, parranda turlarining klassifikatsiyasi, parranda go'shtining ozuqaviy qiymati, yuqumli kasalliklarda parranda go'shtining veterinariya sanitariya ekspertizasi, invazion kasalliklarda parranda go'shtining veterinariya sanitariya ekspertizasi,

zaxarlanishlarda parranda go'shtining veterinariya sanitariya ekspertizasi, parrandachilik mahsulotlariga birlamchi ishlov berish, parranda tuxumining veterinariya sanitariya ekspertizasi, tuxumning veterinariya sanitariya ekspertizasi, parranda tuxumini qayta ishlash va uning ekspertizasi, tuxumni qayta ishlash natijasida olinadigan mahsulotlarning ekspertizasi haqida *haqida tasavvurga ega bo'lishi*;

- xo'jaliklarda va bozorlarda tuxumlarning veterinariya-sanitariya ekspertizasi, tuxumlarni farqlash va tekshirish, muzlatilgan tuxum mahsulotlari, qurutilgan tuxum mahsulotlari, tuxumni qayta ishlash natijasida olinadigan mahsulotlari, tuxumning ekspertizasi, tuxum mahsulotlarining yangi turlari haqida *ko'nikmalariga ega bo'lishi kerak*;

- namuna olish va organoleptik baholash, parranda go'shti va uni qayta ishlash mahsulotlarining organoleptik baholash, parranda go'shti veterinariya-sanitariya ekspertizasi, parranda tana go'shtining nuqsonlari aniqlash, parrandalarga dastlabki ishlov berish *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, parranda mahsulotlarini tekshirish bo'yicha chop etilgan ma'ruza matnlaridan keng foydalanish, talaba bilimni baholash tizimini joriy etish. Ma'ruza mashg'ulotlarida ilg'or pedagogik texnologiyalar foydalaniladi.

"Parranda mahsulotlarini veterinariya sanitariya nazorati" 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. "Parranda mahsulotlarini veterinariya sanitariya nazorati" fanidan rejalashtirilgan ma'ruza mashg'ulotlarining kalendar tematik rejasi

Ma'ruza mashg'ulotlarining:			
№	mavzulari	rejasi	soat
1-modul. Turli parrandalar go'shtini veterinariya sanitariya ekspertizasi			
1.1.	Parranda go'shtining	1.1.1. Parrandalarning turlari bo'yicha	2

Wentworth Press 2016.-616 pages.

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.

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

7. 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.

8. 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.

9. А.В.Смирнов. Практикум по ветеринарно-санитарной экспертизе. Учебник. Санкт-Петербург ГИОРД, 2015.-320 с

Axborot manbalari

10. www.wikipedia.uz

11. www.Ziynet.uz.

12. www.vetmed.uz

IX. 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;

Bilish, aytib berish;

Tasavvurga ega bo'lish;

3 (qoniqarli) baho;

Mohiyatini tushunish;

5	Parranda go'shtini qayta ishlash mahsulotlarini baholash.	Adabiyotlardan konspekt qilib referat yozish	6
6	Parrandalarga dastlabki ishlov berish texnologiyasi.	Adabiyotlardan foydalanib amaliy topshiriqlarni bajarish	6
7	Parranda go'shtidan tayyorlangan kolbasa mahsulotining ekspertizasi.	Adabiyotlardan konspekt qilib referat yozish	6
8	Parranda go'shtidan tayyorlangan konserva mahsulotining ekspertizasi.	Taqdimot tayyorlab individual topshirish	6
9	Tovuq tuxumining tuzulishi va kimyoviy tarkibi.	Adabiyotlardan konspekt qilib referat yozish	6
10	Parranda tuxumini farqlash va tekshirish.	Adabiyotlardan konspekt qilib referat yozish	6
11	Yuqumli kasalliklarda parranda go'shtining ekspertizasi.	Taqdimot tayyorlab individual topshirish	6
12	Yuqumsiz kasalliklarda parranda go'shtining ekspertizasi.	Adabiyotlardan foydalanib amaliy topshiriqlarni bajarish	6
13	Tuxumni qayta ishlash natijasida olinadigan mahsulotlari.	Adabiyotlardan foydalanib amaliy topshiriqlarni bajarish	6
14	Tuxum mahsulotlarining yangi turlari.	Adabiyotlardan konspekt qilib referat yozish	6
15	Xo'jaliklarda va bozorlarda tuxumlarning veterinariya-sanitariya ekspertizasi	Adabiyotlardan foydalanib amaliy topshiriqlarni bajarish	6
16	Har xil parranda tuxumlarning kimyoviy tarkibi.	Adabiyotlardan konspekt qilib referat yozish	6
17	Parrandachilik mahsulotlarining yangi turlari.	Adabiyotlardan konspekt qilib referat yozish	4
Jami:			100

VIII. Adabiyotlar Asosiy adabiyotlar

1. F.B.Ibragimov Veterinariya sanitariya ekspertizasi. O'quv qo'llanma. Toshkent "Fan ziyosi", 2023.-196 bet

2. U.I. Rasulov, F.B.Ibragimov, Z.I.Ilyasov Oziq-ovqat mahsulotlari xavfsizligi nazorati. O'quv qo'llanma. Toshkent 2023-176 bet.

3. George Fleming "A manual of veterinary sanitary science and police"

	ozuqaviy qiymati va xarakteristikasi.	(tovuq, g'oz, o'rdak, kurka va bedana go'shtlari) ajratilishi. 1.1.2. Parrandalarning yoshiga qarab parrandalar go'shtining bo'linishi 1.1.3. Parrandalarning go'shti va ozuqaviy qiymati 1.1.4. Go'shtning kimyoviy tarkibi 1.1.5. Go'shtni tovarliligi.	
1.2.	Yuqumli kasalliklarda parranda go'shtining veterinariya sanitariya ekspertizasi.	1.2.1. Parrandalarning yuqumli kasalliklari to'g'risida ma'lumot. 1.2.2. Bakteriyalar, viruslar, mikoplazmalar va xlamidiyalarning tomonidan chaqirilgan kasalliklar 1.2.3. Parrandalarning yuqumli kasalliklarida go'shtining veterinariya sanitariya ekspertizasi	2
1.3.	Invazion kasalliklari va zaxarlanishlarda parranda go'shtining veterinariya sanitariya ekspertizasi.	1.3.1. Parrandalarning invazion kasalliklari. 1.3.2. Protozoalar, gelmintozlar, araxnoidlar va entomozlar haqida tushuncha 1.3.3. Parrandalarning Parrandalarning zaharlanishlarida veterinariya sanitariya ekspertizasi.	2
2-modul. Parranda go'shtini qayta ishlash va ularning veterinariya sanitariya ekspertizasi			
2.1	Parranda go'shtidan tayyorlangan kolbasa va konservalarni mahsulotlarining ekspertizasi.	2.1.1. Parranda go'shtidan tayyorlangan kolbasa mahsulotlari haqida ma'lumot. 2.1.2. Sosiska va sordelkalar, qaynatilgan, yarim dudlangan, qaynatib dudlangan, xom dudlangan, liverli kolbasalarga, pashtet va go'shtli non mahsulotlari. 2.1.3. Parranda go'shtidan tayyorlangan konserva mahsulotlarining ekspertizasi.	2
3-modul. Parranda tuxumining veterinariya sanitariya ekspertizasi			
3.1	Tuxumning veterinariya sanitariya ekspertizasi	3.1.1. Savdo tarmog'i va bozorlarga yuborilgan oziq-ovqat tuxumlarini veterinariya sanitariya jihatdan baholash 3.1.2. Tuxumning veterinariya sanitariya ekspertizasi. 3.1.3. Parranda tuxumining zararlanishi 3.1.4. Tuxumda uchraydigan nuqsonlar.	2
Jami:			10

5.2. "Parranda mahsulotlarini veterinariya sanitariya nazorati" fanidan rejalashtirilgan laboratoriya mashg'ulotlarining kalendar tematik rejasi

Laboratoriya mashg'ulotlari:			
N ^o	mavzulari	rejasi	soat
1.	Parranda go'shtini yangiligini organoleptik usulda aniqlash.	1.1. Parranda go'shtini tuzulishi. 1.2. Parranda go'shtini yangiligini organoleptik usulda aniqlash. 1.3. Parranda go'shtini sifatiga baho berish.	2
2.	Parranda go'shti tanasini qonsizlanganlik darajasini aniqlash.	2.1. Parrandani so'yish va qonsizlantirish darajasini aniqlash. 2.2. Go'shtning sifatiga qarab qonsizlanganlik darajasini belgilash. 2.3. Parranda go'shtini pH ko'rsatkichini aniqlash.	2
3.	Invazion kasalliklarda parranda go'shtining veterinariya sanitariya ekspertizasi.	3.1. Parrandalarning invazion kasalliklari. 3.2. Parrandalarning invazion kasalliklarida veterinariya sanitariya ekspertizasi. 3.3. Parrandalarning invazion kasalliklarida tashirish usullari.	2
4.	Parranda go'shtidan tayyorlangan kolbasa va konserva mahsulotlarining ekspertizasi.	4.1. Parranda go'shtidan tayyorlangan kolbasa mahsulotlari. 4.2. Kolbasa ishlab chiqarish sanoatida veterinariya-sanitariya tadbirlari. 4.3. Ishlab chiqarilgan konserva mahsulotlarining sifatini baholash va tekshirish usullari.	2
5.	Tuxumning sifatini baholash va ekspertizasi.	5.1. Tuxumni tuzulishi. 5.2. Tuxumni nuqsonlarini ovoskop yordamida aniqlash. 5.3. Oziq-ovqat uchun ishlatiladigan tuxumlarning mikroflorasi.	2
Jami:			10

VI. "Parranda mahsulotlarini veterinariya sanitariya nazorati" fani bo'yicha rejalashtirilgan talabalar kurs ishi mavzularining kalendar tematik rejasi

Kurs ishi mavzulari:

1. Qadoqlangan parranda go'shtini ekspertizasi.

2. Yarim tayyor mahsulotlar va kulinar mahsulotlarini ishlab chiqarishda veterinariya-sanitariya tadbirlari.
3. Kolbasa ishlab chiqarish sanoatida veterinariya-sanitariya tadbirlari.
4. Konserva ishlab chiqarish sanoatidagi veterinariya-sanitariya tadbirlari.
5. Parrandachilik mahsulotlarining yangi turlari.
6. Parranda go'shtidan tayyorlangan konservalarning ekspertizasi.
7. Har xil parranda tuxumlarning kimyoviy tarkibi.
8. Xo'jaliklarda va bozorlarda tuxumlarning veterinariya-sanitariya ekspertizasi
9. Muzlatilgan tuxum mahsulotlari.
10. Qurutilgan tuxum mahsulotlari.
11. Tuxumni qayta ishlash natijasida olinadigan mahsulotlari.
12. Tuxum mahsulotlarining yangi turlari.
13. Turli parranda tuxumlarining veterinariya sanitariya ekspertizasi.
14. Parrandalarni qayta ishlash natijasida olingan texnik mahsulotlarning ekspertizasi.
15. Parranda mahsulotlarining veterinariya sanitariya ekspertizasi bo'yicha xalqaro davlat standarti bilan tanishish.
16. Tuxumni qayta ishlash natijasida olinadigan mahsulotlar va ularning ekspertizasi.
17. Parrandachilik mahsulotlariga birlamchi ishlov berish.
18. Parranda go'shtini qayta ishlashda veterinariya-sanitariya nazorati.
19. Asosiy parranda turlarining klassifikatsiyasi.
20. Yovvoyi va xonaki parranda go'shtining ozuqaviy qiymati.

VII. "Parranda mahsulotlarini veterinariya sanitariya nazorati" fanidan rejalashtirilgan talabalar mustaqil ta'limining kalendar tematik rejasi

N ^o	Mustaqil ta'lim mavzulari	Amalga oshirish mexanizmi	Hajmi (soatda)
1	Yovvoyi va xonaki parrandalarining turlari va tasnifi.	Taqdimot tayyorlab individual topshirish	6
2	Parrandalarning anatomik tuzilishi va morfologiyasi.	Taqdimot tayyorlab individual topshirish	6
3	Parrandachilikda olib boriladigan asosiy normativ hujjatlar.	Adabiyotlardan foydalanib amaliy topshiriqlarni bajarish	6
4	Yovvoyi va xonaki parranda go'shtining ozuqaviy qiymati.	Adabiyotlardan konspekt qilib referat yozish	6