

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

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

Ro'yxatga olindi:
№ BD-60840400 – 1.30
«29» 08 2025 yil



“TASDIQLAYMAN”
O'quv ishlari bo'yicha prorektor
professor A.A.El'murodov
«29» 08 2025-yil

**TOVARSHUNOSLIK, BIOLOGIK XAVFSIZLIK VA TOVARLAR
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:

U.I.Rasulov – SamDVMChBU, “Veterinariya-sanitariya ekspertizasi” kafedrasining veterinariya fanlari doktori, dotsent.

V.M.Do'skulov – Sam DVMChBU “Veterinariya-sanitariya ekspertizasi” kafedrasida dotsenti v.b. veterinariya fanlari nomzodi

Taqrizchilar:

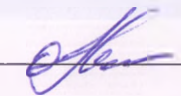
X.A.Donaev-Toshkent davlat agrar universiteti “Umumiy zootexniya va veterinariya” kafedrasida mudiri, dotsent

K.J.Tangirov- Termiz agrotexnologiyalari va innovatsiot rivojlanish instituti Zootexnologiya, veterinariya va ipakchilik kafedrasida v.b. professori, v.f.n.

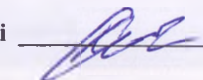
Fanning ishchi o'quv dasturi (sillabusi) “Veterinariya-sanitariya ekspertizasi” kafedrasining 2025 yil “22” 08 dagi “1” -son yig'ilishida muhokamadan o'tgan va fakultet Kengashida muhokama qilish uchun tavsiya etilgan.

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

Fanning ishchi o'quv dasturi (sillabusi) “Veterinariya diagnostikasi va oziq-ovqat xavfsizligi” fakulteti Kengashida muhokama etilgan va foydalanishga tavsiya qilingan (2025 yil 28 . 08 . dagi 1 -sonli bayonnoma).

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

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: TBXTE 1806

Fan nomi: Tovarshunoslik, biologik xavfsizlik va tovarlar ekspertizasi

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

Kafedra: Veterinariya-sanitariya ekspertizasi

Soatlar/kreditlar: 6,0 ECTS (28 auditoriya soati, 152 soat mustaqil ta'lim)

Ma'ruza	Amaliy mashg'ulot	Laboratoriya mashg'ulot	Mustaqil ta'lim	Jami
10	10	8	152	180

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: +99899-597-28-79

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

I. Fanni o'qitishdan maqsad - "Tovarshunoslik, biologik xavfsizlik va tovarlar ekspertizasi" fanining o'qitishdan maqsad – talabalarga tovarshunoslik, biologik xavfsizlik to'g'risida nazariy bilim va ko'nikmalarni, tovarlarni baholash va ularni harakati davomida sifatini saqlashni professional xizmatlarini ko'rsatishni tashkil qilish bo'yicha nazariy va amaliy bilimlarni shakllantirishdan iborat.

II. Fanning vazifasi – nazariy bilimlar, amaliy ko'nikmalar, oziq-ovqat mahsulotlarini tekshirish usullarini, nazariy asoslarini, biologik xavfsizlik va tovarlar ekspertizasini, xom ashyo va oziq-ovqat mahsulotlarining biologik xavfsizligini, oziq-ovqat mahsulotlarining kimyoviy tarkibi, oziq-ovqat mahsulotlarini konservatsiyalash, tovarlar haqida ma'lumot, mahsulot belgilarini, tovarlar ekspertizasi to'g'risida tushuntirish, hamda oziq-ovqat mahsulotlarini qayta ishlash korxonalarida iqtisodiy samaradorligini yuksaltirishning ilmiy va amaliy qonuniyatlarini yaratishni o'rgatish borasida bo'yicha nazariy-amaliy bilimlarni uzviylik va uzluksizlikda o'rgatishdan iborat.

III. Fanni o'zlashtirish natijasida talaba:

- xom ashyo va oziq-ovqat mahsulotlarining biologik xavfsizligi, oziq-ovqat mahsulotlarini ro'yxatga olish va soxtalashtirish hamda uning insonlar sog'lig'ini muhofaza qilishdagi ahamiyati to'g'risida *tasavvurga ega bo'lishi*;

- tovarshunoslik, biologik xavfsizlik va meva-sabzavot tovarlarining ekspertizasi natijasini hujjatlashtirishni, go'sht va go'sht mahsulotlari hamda sut va sut mahsulotlarini ekspertizasidan o'tkazish usullarini *ko'nikmalariga ega bo'lishi*;

- oziq-ovqat mahsulotlarini konservatsiyalash, tovar haqida ma'lumot, mahsulot belgisi, tovarlarni biologik xavfsizlik, oziq-ovqat mahsulotlarini ekspertizasidan o'tkazish *malakasiga ega bo'lishi kerak.*

IV. O'qitish usullari:

Fanni o'qitish jarayonida zamonaviy usulblardan 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, chorvachilik fani bo'yicha chop etilgan ma'ruza matnlaridan keng foydalanish, talaba bilimini baholash tizimini joriy etish. Ma'ruza mashg'ulotlarida ilg'or pedagogik texnologiyalar foydalaniladi.

"Tovarshunoslik, biologik xavfsizlik va tovarlar ekspertizasi" 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. "Tovarshunoslik, biologik xavfsizlik va tovarlar ekspertizasi" fanidan rejalashtirilgan ma'ruza mashg'ulotlarining kalendar tematik rejasini

Ma'ruza mashg'ulotlari			
№	mavzulari	rejasi	soat
1 - Modul. Tovarshunoslik fanining vazifasi, usullari va ekspertizasi			
1.1	Tovarshunoslik fanining predmeti va uning vazifalari	1.1.1. Tovarshunoslik fanining predmeti va uning vazifalari fani va uning veterinariya amaliyotida tutgan o'rni. 1.1.2. Fanning vazifalari va rivojlanish istiqbollari.	2
2-Modul. Tovarshunoslik, biologik xavfsizlik va oziq-ovqat mahsulotlarini konservatsiyalash			
2.1	Oziq-ovqat mahsulotlari konservatsiyalash usullari	2.1.1. Oziq-ovqat mahsulotlarini konservatsiyalashning fizikaviy usullari va ularning mohiyati. 2.1.2. Oziq-ovqat mahsulotlarini konservatsiyalashning fizik-kimyoviy usullari va ularning mohiyati. 2.1.3. Oziq-ovqat mahsulotlarini konservatsiyalashning kimyoviy usullari va ularning mohiyati.	2
3-Modul. Go'sht, sut va baliq mahsulotlarining tovarlilik holatini baholash			

Qo'shimcha adabiyotlar

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

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

6. Mirziyoyev Sh.M. Yangi O'zbekiston taraqqiyot strategiyasi. Toshkent, "O'zbekiston" nashriyoti, 2022 yil. – 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. R.Normahmatov va boshq. Tovarshunoslik. Darslik. Toshkent, "Mehnat", 2004.-260 b.

Axborot manbaalari

10. www.Ziyo.net.

11. www.uralrti.ru.

12. www.twirpx.com

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.	Quyoning terisi va jun qatlami tarkibi.	Adabiyotlardan foydalanib amaliy topshiriqlarni bajarish	6
14.	Quyultirilgan sutni sifatini aniqlash.	Adabiyotlardan foydalanib amaliy topshiriqlarni bajarish	6
15.	Hayvon yog'ini sifatiga baho berish	Adabiyotlardan foydalanib amaliy topshiriqlarni bajarish	6
16.	Iste'molga chiqariladigan sutni sifatini aniqlash.	Adabiyotlardan taqdimot qilinadi	6
17.	Sigir sutidan ajratilgan yog'ni sifatini aniqlash.	Adabiyot ma'lumotlaridan foydalanib yozma referat tayyorlanadi	6
18.	Quruq va quyultirilgan sutni sifatini aniqlash.	Adabiyot ma'lumotlaridan foydalanib yozma referat tayyorlanadi	6
19.	Pishloqni sifatini aniqlash.	Adabiyot ma'lumotlaridan foydalanib yozma referat tayyorlanadi	6
20.	Uy parrandalari go'shtini sifat jihatidan baholash.	Adabiyotlardan taqdimot qilinadi	6
21.	Tuzlangan baliqni sifatini aniqlash.	Adabiyot ma'lumotlaridan foydalanib yozma referat tayyorlanadi	6
22.	Baliq konservalari xilma xilligi va ular sifatiga baho berish.	Adabiyotlardan taqdimot qilinadi	6
23.	Ko'katlar ekspertizasi.	Adabiyot ma'lumotlaridan foydalanib yozma referat tayyorlanadi	6
24.	Asalni sifat jihatidan baholash.	Adabiyotlardan taqdimot qilinadi	6
25.	Qalbakilashtirilgan asalni aniqlash.	Adabiyot ma'lumotlaridan foydalanib yozma referat tayyorlanadi	4
26.	O'simlik moyini sifatini aniqlash.	Adabiyotlardan taqdimot qilinadi	4
Jami:			152

VIII. Adabiyotlar Asosiy adabiyotlar

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

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

3. S.M.Murodov va boshqalar. Veterinariya-sanitariya ekspertizasi. Uslubiy qo'llanma. Samarqand, 2017 yil.

3.1.	Sut va sut mahsulotlari tovarshunosligi va ekspertizasi	3.1.1. Sutlarning sifati ekspertizasi. 3.1.2. Achitilgan sut mahsulotlarining sifati ekspertizasi. 3.1.3. Pishloqlarning sifati ekspertizasi.	2
3.2.	Baliq va baliq mahsulotlari tovarshunosligi va ekspertizasi	3.2.1. Sovutilgan baliqlarning sifati ekspertizasi. 3.2.2. Muzlatilgan baliqlarning sifati ekspertizasi. 3.2.3. Tuzlangan baliqlar sifati ekspertizasi.	2
3.3.	Go'sht va go'sht mahsulotlari tovarshunosligi va ekspertizasi.	3.3.1. Go'sht va go'sht mahsulotlari tovarshunosligi va ekspertizasi. 3.3.2. Go'sht turlari va guruhlanishi. 3.3.3. Go'sht va go'sht mahsulotlarini sifati ekspertizasi.	2
Jami:			10

5.2. "Tovarshunoslik, biologik xavfsizlik va tovarlar ekspertizasi" fanidan rejalashtirilgan amaliy mashg'ulotlarining kalendar tematik rejasi

Amaliy mashg'ulotlar			
№	mavzulari	rejasi	soat
1.	Muzlatilgan va tuzlangan baliqlarning sifati ekspertizasi.	1.1. Muzlatilgan va tuzlangan baliqlarning sifati ekspertizasi. 1.2. Muzlatilgan va tuzlangan baliqlarning tovarliligi.	2
2.	Sovutilgan va muzlatilgan go'shtlarning sifati ekspertizasi.	2.1. Sovutilgan va muzlatilgan go'shtlarning sifati ekspertizasi. 2.2. Sovutilgan va muzlatilgan go'shtlarning tovarliligi.	2
3.	Kolbasalarning sifati ekspertizasi.	3.1. Kolbasalarning sifati ekspertizasi. 3.2. Kolbasalarning tovarliligi.	2
4.	Yog'larning sifati ekspertizasi.	4.1. Yog'larning sifati ekspertizasi. 4.2. Yog'larning tovarliligi.	2
5.	Tuxum mahsulotlarining sifati ekspertizasi	5.1. Tuxum mahsulotlarining sifati ekspertizasi. 5.2. Tuxum mahsulotlarining sifati tovarliligi.	2
Jami:			10

5.3. “Tovarshunoslik, biologik xavfsizlik va tovarlar ekspertizasi” fanidan rejalashtirilgan laboratoriya mashg’ulotlarining kalendar tematik rejasi

Laboratoriya mashg’ulotlarining			
№	mavzulari	rejasi	soat
1.	Baliq konservalaring sifat ekspertizasi.	1.1. Baliq konservalaring sifat ekspertizasi. 1.2. Baliq konservalaring tovarliligi.	2
2.	So’yilgan hayvon go’shtini yangiligini aniqlash.	2.1. So’yilgan hayvon go’shtini yangiligini aniqlash. 2.2. So’yilgan hayvon go’shtini tovarliligi.	2
3.	Ildiz mevalar (kartoshka, sabzi va boshqalar) sifat ekspertizasi.	3.1. Ildiz mevalar (kartoshka, sabzi va boshqalar) sifat ekspertizasi. 3.2. Ildiz mevalar (kartoshka, sabzi va boshqalar) ning tovarliligi.	2
4.	Qalbakilashtirilgan va tabiiy asalni sifat jihatidan farqi uni aniqlash.	4.1. Qalbakilashtirilgan va tabiiy asalni sifat jihatidan farqi uni aniqlash. 4.2. Qalbakilashtirilgan va tabiiy asalning tovarliligi.	2
Jami:			8

VI. “Tovarshunoslik, biologik xavfsizlik va tovarlar ekspertizasi” fanidan rejalashtirilgan kurs ishining kalendar tematik rejasi

Kurs ishi mavzulari:

1. Qoramollar go’shtini qadoqlash va ekspertizasi
2. Parrandalar go’shtini qadoqlash va ekspertizasi
3. Qo’y va echkilar go’shtini qadoqlash va ekspertizasi
4. Sut va sut mahsulotlarini qadoqlash va ekspertizasi
5. Dudlangan mahsulotlarini qadoqlash va ekspertizasi
6. Mahsulotlar sifatini nazorat qilish va ekspertizasi
7. O’simlik oziq-ovqat mahsulotlarini qadoqlash va ekspertizasi
8. Tovarlar va oziq-ovqat mahsulotlarini ekspertizasi
9. Oziq-ovqat mahsulotlarini biologik xavfsizligini ta’minlash
10. Asalni qadoqlash va ekspertizasi
11. Quritilgan mahsulotlarni qadoqlash va ekspertizasi
12. Hayvon yog’ining tovarliligi va sifat ekspertizasi

13. Sovutilgan va muzlatilgan go’shtni sifat ekspertizasi
14. Muzlatilgan va tuzlangan baliqlarni sifat ekspertizasi
15. Baliq konservalarini sifat ekspertizasi
16. Quruq va quyultirilgan sutni sifat ekspertizasi
17. O’simlik moyining sifat ekspertizasi
18. Baliq va baliq mahsulotlari tovarshunosligi va ekspertizasi
19. Kalla-poycha mahsulotining sifat ekspertizasi
20. Go’sh konservalarining sifat ekspertizasi va ularni saqlash jarayonida bo’ladigan o’zgarishlar.
21. Oziq-ovqat mahsulotlarini sanitariya nazorati.
22. Sut mahsulotlarini texnologiyasi va ekspertizasi
23. Tuzlangan sabzavotlarni sanitariya jihatidan tekshirish
24. Baliqlarning guruhlanishi va ovlanadigan baliq oilalarining tavsifi.
25. Sovitilgan va muzlatilgan baliqlar veterinariya sanitariya ekspertizasi

VII. “Tovarshunoslik, biologik xavfsizlik va tovarlar ekspertizasi” fanidan rejalashtirilgan talabalar mustaqil ta’limining kalendar tematik rejasi

№	Mustaqil ta’lim mavzulari	Amalga oshirish mexanizmi	Hajmi (soatda)
1.	Iste’molga chiqariladigan sutni sifatini aniqlash	Adabiyotlardan konspekt qilib referat yozish	6
2.	Sigir sutidan ajratilgan yog’ni sifatini aniqlash	Adabiyotlardan konspekt qilib referat yozish	6
3.	Quruq sutni sifatini aniqlash.	Adabiyotlardan konspekt qilib referat yozish	6
4.	Pishloqni sifatini aniqlash	Adabiyotlardan konspekt qilib referat yozish	6
5.	Uy parrandalar go’shtini sifat jihatidan baholash.	Adabiyotlardan foydalanib amaliy topshiriqlarni bajarish	6
6.	Tuzlangan baliqni sifatini aniqlash	Adabiyotlardan konspekt qilib referat yozish	6
7.	Baliq konservalari xilma xilligi va ular sifatiga baho berish	Adabiyotlardan konspekt qilib referat yozish	6
8.	Ko’katlar ekspertizasi	Adabiyotlardan foydalanib amaliy topshiriqlarni bajarish	6
9.	Asalni sifat jihatdan baholash.	Adabiyotlardan foydalanib amaliy topshiriqlarni bajarish	6
10.	Qalbakilashtirilgan asalni aniqlash	Adabiyotlardan foydalanib amaliy topshiriqlarni bajarish	6
11.	O’simlik moyini sifatini aniqlash	Adabiyotlardan konspekt qilib referat yozish	6
12.	Hayvon yog’ini xilma xilligi va uning sifatiga baho berish	Adabiyotlardan foydalanib amaliy topshiriqlarni bajarish	6