

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

MIRZO ULUG'BEK NOMIDAGI
O'ZBEKISTON MILLIY UNIVERSITETI



TASDIQLAYMAN"
O'zMU rektori
I.Madjidov

2025 yil " _____ " _____

OZIQ-OVQAT XAVFSIZLIGI
FANINING

O'QUV DASTURI

Bilim sohasi: 500 000 – Tabiiy fanlar, matematika va statistika
Ta'lim sohasi: 520 000 – Atrof-muhit
Ta'lim yo'nalishi: 60520200 – Ekologiya va atrof-muhit muhofazasi

Toshkent – 2025

Fan/modul kodi OOX1406	O'quv yili 2025-2026	Semestr 4	ECTS - Kreditlar 6	
Fan/modul turi Majburiy	Ta'lim tili O'zbek/rus		Haftadagi dars soatlari 6	
1.	Fanning nomi	Auditoriya mashg'ulotlari (soat)	Mustaqil ta'lim (soat)	Jami yuklama (soat)
	Oziq-ovqat xavfsizligi	72	108	180
2.	<p align="center">I. Fanning mazmuni</p> <p>Fanni o'qitishdan maqsad – talabalar, oziq-ovqat mahsulotlarining xavfsizligini ta'minlash, oziq-ovqat mahsulotlarining sifatini monitoring qilish, sanitariya-gigiena talablariga rioya etish va milliy hamda xalqaro oziq-ovqat xavfsizligi standartlari haqida to'liq tasavvur hosil qilish, inson salomatligiga xavf tug'dirishi mumkin bo'lgan omillarni aniqlash, baholash va nazorat qilish bo'yicha nazariy va amaliy bilimlar berishdir.</p> <p>Fanning vazifasi – Oziq-ovqat xavfsizligi tushunchasini va uning ahamiyatini o'rganish; inson salomatligi uchun xavf tug'dirishi mumkin bo'lgan oziq-ovqat xavflarini (biologik, kimyoviy, fizik va boshqalar) tasniflash; oziq-ovqat xavfsizligini ta'minlashda xalqaro standartlar (HACCP, Codex Alimentarius va boshqalar) bilan tanishtirish; mahsulotlar xavfsizligini ta'minlashga qaratilgan milliy va xalqaro normativ-huquqiy hujjatlarni o'rganish; oziq-ovqat xavfsizligi tizimlarini tashkil etish, baholash va amalga oshirish usullarini o'rgatish; oziq-ovqat zanjirida xavfli omillarni aniqlash va monitoring qilish ko'nikmalarini shakllantirish; oziq-ovqat mahsulotlarini xavfsiz ishlab chiqarish, qayta ishlash va saqlashda ilg'or tajribalarni o'rgatish bo'yicha zamonaviy bilim va ko'nikmasini hosil qilishdan iborat.</p> <p align="center">II. Asosiy nazariy qism (ma'ruza mashg'ulotlari)</p> <p align="center">III. Fan tarkibiga quyidagi mavzular kiradi:</p> <p align="center">1-mavzu. Oziq-ovqat xavfsizligi faniga kirish</p> <p>Oziq-ovqat xavfsizligi tushunchasi. Oziq-ovqat xavfsizligi tarkibiy qismlari: qulay narxlar, shaxsiy zarurat, oziq-ovqat xavfsizligi. Oziq-ovqat va qishloq xo'jaligi tashkiloti kontseptsiyasi: mavjudligi, iste'moli, barqarorligi. Kontseptsiya UNICEF: ijtimoiy-iqtisodiy va tibbiy-parhez mezonlari. Nisbiy va mutlaq qashshoqlik. Yer yuzidagi ochlik darajasi. To'yib ovqatlanmaslik.</p> <p align="center">2-mavzu. Oziq-ovqat xavfsizligi indekslari</p> <p>Oziq-ovqat xavfsizligi indekslari darajasi: global, milliy, xususiy va jamoa xo'jaliklari. OOIQ global oziq-ovqat xavfsizligi tashkiloti, global oziq-</p>			

<p>ovqat xavfsizligi mezonlari. BMTning Oziq-ovqat va qishloq xo'jaligi tashkiloti. To'yib ovqatlanmaslikning tarqalishi. Aholining xavfsiz oziq-ovqat bilan eyarlich taminlanmaganligi. Ochlikning global indeksi.</p> <p align="center">3-mavzu. Oziq-ovqat xavfsizligini global indeksi</p> <p>The Economist Intelligence Unit tomonidan hisoblangan global oziq-ovqat xavfsizligi indeksi, printsiplari va ko'rsatkichlari. Iqtisodiy va jismoniy imkoniyatlar, oziq-ovqat sifati va resurs salohiyatining mavjudligi.</p> <p align="center">4-mavzu. Oziq-ovqat bozorlari tendensiyalari va innovatsiyalari</p> <p>Oziq-ovqat sanoatidagi zamonaviy yo'nalishlar va innovatsiyalar, texnologik yangiliklar va iste'molchilarning o'zgarayotgan talablariga mos innovatsion yondashuvlar. Aholi jon boshiga YaIM sotib olish imkoniyati. Import uchun qishloq xo'jaligi tariflari. Ishlab chiqarish barqarorligi. Ishlab chiqarishning barqaror o'sishi. "Barqaror intensivlashtirish" kontseptsiyasi. Agrar bozorlar, narxlarning o'zgaruvchanligi. Global oziq-ovqat inqirozlarining oldini olish usullari.</p> <p align="center">5-mavzu. Oziq-ovqat mahsulotlarini etishtirish uchun kreditlar va subsidiyalari.</p> <p>Fermerlar uchun moliyalashtirishdan foydalanish: kreditlash, lizing, sug'urta, subsidiyalari, ekotizim xizmatlari uchun to'lov. O'zbekistondagi fermer xo'jaliklarini kreditlash va subsidiyalash. Rivojlangan va rivojlanayotgan mamlakatlarda qishloq xo'jaligi kreditlaridan foydalanish.</p> <p align="center">6- mavzu. Aholini ijtimoiy himoya qilish</p> <p>Ijtimoiy sug'urta, ijtimoiy yordam va ijtimoiy integratsiya. Qishloq xo'jaligi mahsulotlarini subsidiyalash. Hosil va chorva mollarini sug'urtalash. Jamoat ishlari dasturlari. Oziq-ovqat narxlarini barqarorlashtirish. Oziq-ovqat mahsulotlarini subsidiyalash. Don zaxiralarini manevr qilish. Maktab ovqatlari. Qo'shimcha ovqatlanish. Shartli va shartsiz pul o'tkazmalari.</p> <p align="center">7- mavzu. Oziq-ovqat mahsulotlarining moliyaviy imkoniyatlarini baholash: xorijiy va mahalliy tajriba</p> <p>Mamlakat va mintaqada oziq-ovqat etariligi. Davlatni rivojlanish xarajatlari. Qishloq xo'jaligi infratuzilmasi. Transport infratuzilmasi. Ulgurji va chakana savdo. Siyosiy beqarorlik.</p> <p align="center">8-mavzu. O'zbekistonda oziq-ovqat xavfsizligini ta'minlash masalalari</p> <p>O'zbekistonda oziq-ovqat xavfsizligini ta'minlashning xuquqiy asoslari. Reespublikada oziq-ovqat xavfsizligini ta'minlash masalalari. O'zbekistondagi milliy biologik xavfsizlik. Oziq-ovqat mustaqilligi. Oziq-ovqat mustaqilligi tushunchasi. "Global oziq-ovqat xavfsizligi" indeksi (GFSI) bo'yicha O'zbekistonni baholanishi. Asosiy qoidalar va ko'rsatkichlar, uning</p>

maqsad va vazifalari.

9-mavzu. O'zbekistonda xududlarining oziq-ovqat xavfsizligi

O'zbekiston xududlarining fizik-geografik joylashuvi va iqtisodiy rivojlanishining xususiyatlari. O'zbekistonning qishloq xo'jaligi geografiyasi. O'zbekistonning turli subyektlarida transport infratuzilmasi. Xalqaro oziq-ovqat savdosi: xududiy jihatlar.

10-mavzu. Oziq-ovqat sifati. Yashirin ochlik.

Oziq-ovqat sifati. Oziq-ovqat standartlari. Ratsionning xilma-xilligi: oqsillar, uglevodlar, yog'larning tarkibi. Oqsil sifati. Oziq-ovqat mahsulotlarida vitaminlar va mikroelementlarning mavjudligi. Yashirin ochlik. Oziq-ovqat tarkibidagi ozuqaviy moddalar, vitaminlar va mikroelementlar muvozanati bilan bog'liq kasalliklar.

11-mavzu. Ratsiondagi gender, diniy, ijtimoiy va tibbiy cheklovlar.

Rivojlangan va rivojlanayotgan mamlakatlarda ovqatlanish bilan bog'liq gender va yosh xususiyatlari va stereotiplari. Diniy oziq-ovqat cheklovlari va ularni iste'mol qilish usullari. Halol. Ro'za tutish amaliyoti. Ovqatlanish cheklovlari. Vegetarianizm, veganizm va shunga o'xshash parhezlar. Oziq-ovqat va Diaspora: umumiy ovqatlanish va umumiy identifikatsiya.

12-mavzu. Muvozanatli ovqatlanish, moddalar almashinuvi, moddalar tanqisligidan kelib chiqadigan kasalliklar

Ovqatlanish. Muvozanatli ovqatlanish. Ovqatlanish buzilishlari. To'yib ovqatlanmaslik va ortiqcha ovqatlanish. Moddalar tanqisligidan kelib chiqadigan kasalliklar. Semirib ketish va charchash. Oziq-ovqat sifati va iste'mol qilish an'alarining nisbati. Ortiqcha vazn global muammo sifatida. Tibbiy tuzatuvchi parhezlar. Qandli diabet, ichak, laktozani o'zlashtira olmaslik kasalliklari uchun tibbiy ovqatlanish cheklovlari.

13-mavzu. Oziq-ovqat xavfsizligi.

Oziq-ovqat xavfsizligi. Oziq-ovqat sifatini tartibga soluvchi hujjatlar. Codex Alimentarius. Xususiy standartlar: individual kompaniyalar standartlari, milliy standartlar, xalqaro standartlar.

14-Mavzu. Oziq-ovqat tizimlarining turlari.

Oziq-ovqat tizimlarining ta'rifi va tuzilishi. An'anaviy va muqobil oziq-ovqat tizimlari. Rivojlanish darajasi bo'yicha oziq-ovqat tizimlarining tasnifi. Oziq-ovqat tizimlarining agrar, sanoat va o'tish davri xususiyatlari.

15-mavzu. Muqobil oziq-ovqat tizimlari.

Muqobil oziq-ovqat tizimlarining xilma-xilligi va antiglobalizm. Agroekologik harakat. Oziq-ovqat suvereniteti. Organik dehqonchilik, tamoyillar va texnologiyalar. Organik qishloq xo'jaligini tanqid qilish.

16-mavzu. Oziq-ovqat yo'qotishlari va chiqindilari.

O'rim-yig'imdan keyingi oziq-ovqat yo'qotishlari, ularni kamaytirish usullari. Oziq-ovqat chiqindilari. O'zbekiston va xorijiy mamlakatlarda oziq-ovqat yo'qotilishi va chiqindilari bilan bog'liq vaziyatlar. Oziq-ovqat chiqindilarini kamaytirish. Oziq-ovqat banklari. Oziq-ovqat chiqindilarini qayta ishlash.

17-mavzu. O'zbekistonda oziq-ovqat xavfsizligi tarixi.

O'zbekiston qishloq xo'jaligini rivojlantirish tarixi. Tarixning turli davrlarida O'zbekistonda ocharchilik sabablari, tabiiy-iqlim va ijtimoiy-iqtisodiy omillarning hissasi. O'zbekistonda oziq-ovqat xavfsizligini mustahkamlash bo'yicha chora-tadbirlar: tabiatni o'zgartirish rejasi, qo'riq erlarni o'zlashtirish, oziq-ovqat dasturi. O'zbekiston Respublikasining oziq-ovqat siyosati, import o'rini bosish siyosati.

18-mavzu. Oziq-ovqat xavfsizligini ta'minlashda tuproqshunoslikning roli

Oziq-ovqat xavfsizligini ta'minlashda tuproqshunoslikning roli. Global iqlim o'zgarishi, cho'llanish va yerlarning degradatsiyasi. Degradatsiya va cho'llanish paytida er unumdorligini yo'qotish. Global yashash muhitining o'zgarishi bilan agrolandshaftlarni o'zgartirishning mintaqaviy tendentsiyalari. Qishloq xo'jaligining innovatsion usullari. Integratsiyalashgan erni boshqarish istiqbollari.

III. Amaliy mashg'ulotlari bo'yicha ko'rsatma va tavsiyalar

Amaliy mashg'ulotlar uchun quyidagi mavzular tavsiya etiladi:

1. Oziq-ovqat mahsulotlarini ifloslantiruvchi asosiy omillar va ularning turlari.
2. Oziq-ovqat mahsulotlari uchun xavf turlari va ularning toksikologik xususiyatlarini.
3. Inson ratsionida ozuqa moddalarining etishmasligi yoki ko'pligi bilan bog'liq holatlarni aniqlash.
4. GMO mahsulotlarining insonlar salomatligiga ta'sirini baholash.
5. Go'sht va go'sht mahsulotlarini qalbakilashtirishni aniqlash usullari.
6. Sut mahsulotlarining soxtaligini aniqlash usullari.
7. Oziq-ovqat mahsulotlarini saqlashga qo'yiladigan talablar va standartlar.
8. Oziq-ovqat mahsulotlarini qayta ishlash va saqlashning zamonaviy texnologiyalari.
9. Oziq-ovqat mahsulotlarini davlat ro'yxatidan o'tkazish.
10. Oziq-ovqat mahsulotlarining sifati va xavfsizligi, aholi salomatligini monitoring qilish.
11. Inson sog'lom turmush tarzida ekologik tabiiy oziq-ovqat

	<p>mahsulotlarining roli.</p> <p>12. Qishloq xo'jalik mahsulotlarining sifat ko'rsatkichlarini yaxshilash yo'llari.</p> <p>13. Qishloq xo'jalik mahsulotlari yetishtirishning bio-ekologik xavfsizlik chora tadbirlari.</p> <p>14. Biologik xavfsizlikni ta'minlashning milliy va xalqaro zamonaviy usullari.</p> <p style="text-align: center;">IV. Mustaqil ta'lim va mustaqil ishlar</p> <p style="text-align: center;"><i>Mustaqil ta'lim uchun tavsiya etiladigan mavzular:</i></p> <p>1. Oziq-ovqat xavfi turlari, manbalari.</p> <p>2. Oziq-ovqat mahsulotlarining kimyoviy tarkibi.</p> <p>3. Oziq-ovqat mahsulotlari tarkibi bo'yicha eng xavfli og'ir metallar va radionuklidlar.</p> <p>4. Turli oziq-ovqat mahsulotlarining ksenobiotiklar bilan ifloslanish xususiyatlari</p> <p>5. Ekologik toza oziq-ovqat mahsulotlari.</p> <p>6. Oziq-ovqat mahsulotlarini saqlash va qayta ishlash jarayonida vitaminlarning yo'qolishi.</p> <p>7. Oziq-ovqat mahsulotlari tarkibidagi biologik faol moddalarning ahamiyati.</p> <p>8. Oziq-ovqat mahsulotlari tarkibidagi qo'shimchalar.</p> <p>9. Xalqaro tasniflash, oziq-ovqat qo'shimchalari uchun standartlar va kodlash tizimi.</p> <p>10. Oziq-ovqat qo'shimchalarining xavfsizligini baholashning asosiy yondashuvlari.</p> <p>11. Oziq-ovqat qo'shimchalaridan foydalanishning texnologik zaririyati</p> <p>12. Saqlash paytida oziq-ovqat mahsulotlarida sodir bo'ladigan kimyoviy va biokimyoviy jarayonlar.</p> <p>13. Mahsulotlarni saqlash jarayonidagi o'zgarishlar.</p> <p>14. Inson sog'lig'ida saqlashda oziq-ovqat mahsulotlarining xavfsiligini ta'minlanishi.</p> <p>15. Oziq-ovqat mahsulotlarining xavfsiligini zamonaviy usullari.</p> <p>16. Oziq-ovqat qo'shimchalarining xavfsizligini baholashning asosiy yondashuvlari</p>
3.	<p style="text-align: center;">V. Fan o'qitilishining natijalari (shakllanadigan kompetensiyalar)</p> <p style="text-align: center;">Fanni o'zlashtirish natijasida talaba:</p> <ul style="list-style-type: none"> • oziq-ovqat xavfsizligi, inson sog'lom turmush tarzida ekologik tabiiy oziq-ovqat mahsulotlarining roli, ularning kimyoviy tarkibi, oziq-ovqat

	<p>mahsulotlarining ozuqaviy, energetik va biologik qiymati, oziq-ovqat xom ashyosi va oziq-ovqat mahsulotlari xavfsizligiga ta'sir etuvchi omillar haqida tasavvur va bilimlarga ega bo'lishi;</p> <ul style="list-style-type: none"> • oziq-ovqat mahsulotlari ishlab chiqishda ekologik, biotexnologik va mikrobiologik o'ziga xosliklari, usullari, oziq-ovqat mahsulotlarining atrof-muhit moddalari bilan ifloslanishi, oziq-ovqat va biologik faol qo'shimchalarning klassifikatsiyasi va funksional xususiyatlari, geni o'zgartirilgan organizmlar va mahsulotlar va ularning inson salomatligiga ta'sirining zamonaviy usullarini qo'llay bilishi va ulardan foydalana olishi konikmalariga ega bo'lishi; • oziqaviy qo'shimchalar-ovqat mahsulotlarining maxsus birligi, qishloq xo'jalik mahsulotlari yetishtirishda biologik xavfsizlik chora tadbirlari va oziq-ovqat mahsulotlari sifati monitoringi hamda ishlab chiqarish jarayonida biologik xavfsizlikni ta'minlash malakalariga ega bo'lishi kerak.
4.	<p style="text-align: center;">VI. Ta'lim texnologiyalari va metodlari:</p> <ul style="list-style-type: none"> • ma'ruzalar; • amaliy ishlarni bajarish va xulosalash; • interfaol keys-stadilar; • blis-so'rov; • guruhlarda ishlash; • taqdimotlarni qilish; • jamoa bo'lib ishlash va himoya qilish uchun loyihalar.
5.	<p style="text-align: center;">VII. Kreditlarni olish uchun talablar:</p> <p>Fanga oid nazariy va uslubiy tushunchalarni to'la o'zlashtirish, tahlil natijalarini to'g'ri aks ettira olish, o'rganilayotgan jarayonlar haqida mustaqil mushohada yuritish va nazorat uchun berilgan vazifa va topshiriqlarni bajarish, oraliq va yakuniy nazorat yozma ishlarini topshirish.</p>
6.	<p style="text-align: center;">Asosiy adabiyotlar</p> <p>1. Донченко Л. В. Безопасность пищевой продукции: учебник для вузов. - 4-е изд., перераб. и доп. - Москва: Издательство Юрайт, 2023.- 452 с. - (Высшее образование). - ISBN 978-5-534-16705-4. - Текст: электронный //Образовательная платформа Юрайт [сайт]. -URL: https://urait.ru/bcode/531549.</p> <p>2. Vaxabov A.V., Xajibakiev Sh.X., Toshmatov Sh.A., Butaboev M.T. Yashil iqtisodiyot. Darslik. – T.: Universitet, 2020. 296 b.</p> <p>3. T&T Clark Handbook of Food in the Hebrew Bible and Ancient Israel. Edited by Janling Fu, Cynthia Shafer-Elliott, and Carol Meyers. New York: T&T Clark, 2022.</p>

Qo'shimcha adabiyotlar

1. Rasulev O'.I., Ibragimov F.B., Do'skulov V.M., Piyoov Z.I. Oziq-ovqat mahsulotlari xavfsizligi nazorati fanidan amaliy-laboratoriya mashg'ulotlari uchun uslubiy qo'llanma. "Papyrus-Samarqand" MCHJ, 2022. -79 b.

2. Шпак Т. И. [и др.]. Безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов питания: учебное пособие. - Персиановский: Донской ГАУ, 2020. - 163 с. - Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. - URL: <https://e.lanbook.com/book/148532>.

3. Н.Г.Рыбальский, Е.В.Муравьева, С.А.Шоба. Безопасность питания. Издательство НИА - Природа. Москва. 2023.

4. Ким И. Н. Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания. Морепродукты. В 2 ч. Часть 1: учебное пособие. - Москва: Издательство Юрайт, 2023. - 229 с. - (Высшее образование). - ISBN 978-5-534-07782-7. - Текст: электронный //Образовательная платформа Юрайт [сайт]. - URL: <https://urait.ru/bcode/513555>. **Московский государственный университет.**

5. Ким, И. Н. Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания. Морепродукты. В 2 ч. Часть 2: учебное пособие для вузов. — Москва: Издательство Юрайт, 2023. - 208 с. - (Высшее образование). - ISBN 978-5-534-07783-4. -Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. - URL: <https://urait.ru/bcode/513812>. **Московский государственный университет.**

6. Рябичева А.Е. Биологическая безопасность пищевых систем: учебное пособие. - Брянск: Брянский ГАУ, 2021. - 226 с. - Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. - URL: <https://e.lanbook.com/book/304487>

7. Wallace, C., Sperber, W. & Mortimore, E. S. – Food Safety for the 21st Century: Managing HACCP and Food Safety Throughout the Global Supply Chain, Second Edition. Carol. 2018. **University of Cambridge.**

8. Brovko, Lubov. Bioluminescence for food and environmental microbiological safety. SPIE, The International Society for Optical Engineering, 2007. **University of Chicago.**

9. Microbial Food Safety: A Food Systems Approach – Charlene Wolf-Hall & William Nganje. **Harvard University.**

10. M, Lund Barbara, Baird-Parker Tony C, and Gould G. W, eds. The microbiological safety and quality of food. Aspen, 2000. **University of Newcastle.**

Axborot manbalari:

1. www.nuu.uz
2. www.natlib.uz
3. www.lex.uz
4. www.ziyonet.uz
5. www.uznature.uz
6. www.msu.ru
7. www.cam.ac.uk
8. www.uchicago.edu
9. www.harvard.edu
10. www.newcastle.edu.au

7. O'quv dasturi Mirzo Ulug'bek nomidagi O'zbekiston Milliy universiteti Kengashining 2025-yil ____ ____dagi ____-sonli bayonnomasi bilan tasdiqlangan.

8. **Fan/modul uchun mas'ul:**
N.Sh. Eshmurodova – O'zMU, Ekologiya kafedrasida dotsenti, biologiya fanlari nomzodi.

9. **Taqrizchilar:**
T.Raximova – Mirzo Ulug'bek nomidagi O'zbekiston milliy universiteti "Ekologiya" kafedrasida professori, biologiya fanlari doktori.
S.S.Buriyev – Atrof-muhit va tabiatni muhofaza qilish texnologiyalari ilmiy-tadqiqot instituti direktorining ilmiy ishlar va innovatsiyalar bo'yicha o'rinbosari q-x.f.n., dotsent.

Mazkur o'quv dasturi dunyoning e'tirof etilgan xalqaro QS va THE reytinglarida nufuzli TOP-300 talikka kirgan quyidagi oliy ta'lim tashkilotlarining ta'lim dasturlari asosida ishlab chiqilgan.

№	OTM nomi	QS	THE	O'quv dasturidagi mavzu nomi	Kiritilgan qo'shimcha va o'zgartirishlar	Havolalar:
1	Moscow State University Rossiya	94 o'rin	107 o'rin	8-mavzu. O'zbekistonda oziq-ovqat xavfsizligini ta'minlash masalalari. 9-mavzu. O'zbekiston xududlarining oziq-ovqat xavfsizligi; 17-mavzu. O'zbekistonda oziq-ovqat xavfsizligi tarixi	Доктрина продовольственной безопасности Российской Федерации; (O'zbekistonda oziq-ovqat xavfsizligini ta'minlash masalalari) Продовольственная безопасность регионов России; (O'zbekiston xududlarining oziq-ovqat xavfsizligi) История продовольственной безопасности в России; (O'zbekistonda oziq-ovqat xavfsizligi tarixi)	https://soil.msu.ru/attachments/article/4505/ИБ_4%20Продовольственная%20безопасность%203++.pdf
2	University of Cambridge Angliya	5 o'rin	5 o'rin	12-mavzu. Muvozanatli ovqatlanish, moddalar almashinuvi, moddalar tanqisligidan kelib chiqadigan kasalliklar	Diet, balanced diet, metabolism, malnutrition, undernutrition, overnutrition, deficiency disease. (Ovqatlanish, muvozanatli ovqatlanish, moddalar almashinuvi, ovqatlanishdagi buzilishlari va moddalar tanqisligidan kelib chiqadigan kasalliklar)	https://www.cambridgeinternational.org/Images/697228-2026-2028-syllabus.pdf
3	University of Chicago AQSH	21 o'rin	21 o'rin	1-mavzu. Oziq-ovqat xavfsizligi faniga kirish	Introduction to Food Safety. (Oziq-ovqat xavfsizligi faniga kirish)	https://www.studocu.com/en-us/document/university-of-illinois-at-chicago/science-of-foods/hn-300-syllabus-fall-2024/102705222

4	Harvard University AQSH	4 o'rin	4 o'rin	11-mavzu. Ratsiondagi gender, diniy, ijtimoiy va tibbiy cheklovlar	Food and Diaspora: Shared Diet and Shared Identity. (Oziq-ovqat va Diaspora: umumiy ovqatlanish va umumiy identifikatsiya)	https://juliarhyder.scholars.harvard.edu/sites/g/files/omnuum4711/files/2025-05/Syllabus.%20ANE%20170%20Food%20and%20Identity%20Fall%202024.pdf
5	The University of Newcastle Avstraliya	251 o'rin	112 o'rin	4-mavzu. Oziq-ovqat mahsulotlarining iqtisodiy mezonlari	Trends and innovation in food markets (Oziq-ovqat bozorlari tendensiyalari va innovatsiyalari)	https://www.newcastle.edu.au/course/course-outlines/2024/FSHN3210-2024-S2-CENTRALCST.pdf