

SAMARQAND DAVLAT VETERINARIYA MEDITSINASI, CHORVACHILIK VA BIOTEXNOLOGIYALAR UNIVERSITETI

O'quyishlari bo'yicha prorektor

A. Elmurodov
29-avgust 2025-yil

Ta'lim yo'nalishi:

60720100-Oziq-ovqat texnologiyasi

1-kurs

O'qish shakli - kredit tizimi

Ta'lim shakli - kechki

O'qish muddati

Kvalifikatsiyasi

-Muhandis-texnolog (oziq-ovqat mahsulotlari texnologiyasi bo'yicha)

I. O'QUV JARAYONI JADVALI

[illegible]

II. O'QUY REJASI

[illegible]

1.00		MAJBURIY FANLAR	4770	77,6	1808	596	642	510	60	3 kl	2962	20	20	15	10	17	12	11	17	0	26	26	20	14	22	16	14	21	0	159
1.01	O'EYTI104	O'zbekistonning eng yangi tarixi	120		40	20			20		80	3									4									4
1.02	DINI104	Dinshunoslik	120		40	20			20		80	3									4									4
1.03	KIMI1208	Kimyo 1,2	240		96	32		64			144	3	3								4	4								8
1.04	XITI1208	Xorijiy til 1,2	240		72		72				168	3	3								4	4								8
1.05	FLZI1208	Fizika 1,2	240		104	36	16	52			136	3	3	3							4	4	4							8
1.06	OMI1208	Oliy matematika 1,2	240		104	36	52	16			136	3	3								4	4								8
1.07	O'RTI204	O'zbek(Rus) tili	120		40		40				80		3								4									4
1.08	MKG1104	Muhandislik va kompyuter grafikasi	180		72	24	32	16			108	5									6									6
1.09	TTAT1206	Texnik tizimlarda axborot texnologiyalari	180		72	24	24	24			108		5								6									6
1.10	OOK1204	Oziq-ovqat kimyosi	120		42	14	14	14			78			3									4							4
1.11	OOB1304	Oziq-ovqat biokimyosi	120		42	14		28			78			3									4							4
1.12	MIK1304	Mikrobiologiya	120		42	14	14	14			78			3									4							4
1.13	OOXA1341	Oziq-ovqat xom ashyosi va tovarshunosligi 1,2	300		120	40	40	40			180			3	4								4	6						10
1.14	OOTA1406	Oziq-ovqat texnologiyasi asoslari	180		72	24	34	14			108				5									6						6
1.15	OOXA1404	Oziq-ovqat xavfsizlik asoslari	120		42	14	22	6			78			3									4							4
1.16	MSI404	Metrologiya va standartlashtirish	120		42	14	14	14			78				3								4							4
1.17	UYOY1450	Un, yorma va omuxta yem ish-lab chiqarish texnologiyasi 1,2	300		120	40	40	40		kl	180				3	5								4	6					10
1.18	FAL1504	Falsafa	120		40	20			20		80				3									4						4
1.19	HFXI504	Hayot faoliyati xavfsizligi	120		48	16	24	8			72				3									4						4
1.20	ATJQ1504	Asosiy texnologik jarayon va qurilmalar	120		48	16	16	16			72					3									4					4
1.21	GSM1560	Go'sht va sut mahsulotlari ish-lab chiqarish texnologiyasi 1,2	300		96	32	32	32		kl	204				3	4								4	6					10
1.22	EKO1604	Ekologiya	120		48	16	26	6			72							3												4
1.23	NMQM167	Non, makaron va qandolat mahsulotlari texnologiyasi	270		108	36	36	36			162						3	4									4	5		9
1.24	OMFK1706	Oziq-ovqat mahsulotlarini fizik-kimyoviy tadqiq qilish usullari	180		78	26	26	26			102						5										6			6
1.25	SIMI704	Soha iqtisodiyoti va menejmenti	120		48	24	24				72							3									4			4
1.26	OMICH17	O'simlik moylari ishlab chiqarish texnologiyasi	180		54	18	18	18		kl	126								5								6			6
1.27	YQITI1706	Yog'larni qayta ishlash texnologiyasi	180		78	26	26	26			102								5								6			6

2.00	TANLOV FANLARI		1380	22.4	564	188	202	174	0	0	816	0	0	5	10	3	8	9	3	3	0	0	0	6	12	4	10	11	4	0	47
2.01	OOMSUJ2 306	Oziq-ovqat mahsulotlarini sovutish uskuna va jihozlari	180		72	24	14	34			108			5																	6
	OOICHA2 306	Oziq-ovqat ishlab chiqarish jarayonlari va apparatlari																													
2.02	OOMKT23 06	Oziq-ovqat mahsulotlarini konservalash texnologiyasi	180		72	24	24	24			108			5																	6
	OOMBQIT 2306	Oziq-ovqat mahsulotlarini birlamchi qayta ishlash texnologiyasi																													
2.03	OOMICHS TL2306	Oziq-ovqat mahsulotlarini ishlab chiqarish, saqlash va tovar logistikasi	180		72	24	48			108				5																	6
	OOMM230 6	Oziq-ovqat mahsulotlari marketingi																													
2.04	OOMQM12 406	Oziq-ovqat mahsulotlarini qadoqlash materyallari va jihozlari	180		78	26	26	26		102						5															6
	OOQ2406	Oziq-ovqat qo'shimchalari																													
2.05	BMSQIT25 04	Baiqichilik mahsulotlarini saqlash va qayta ishlash texnologiyasi	120		48	16	16	16		72				3																	4
	ABMSQIT 2504	Asalarichilik va baiqichilik mahsulotlarini saqlash va qayta ishlash texnologiyasi																													
2.06	ZOOM2504	Zamonaviy oziq-ovqat mahsulotlari	120		48	16	16	16		72						3															4
	OOMX250 4	Oziq-ovqat mahsulotlarining xushbo'yligi																													
2.07	OOMS26 06	Oziq-ovqat mahsulotlarini sensorik baholash	180		78	26	26	26		102							5														6
	OOMST26 06	Oziq-ovqat mahsulotlarining sifat tizimi																													
2.08	OOMICHK TJ2605	Oziq-ovqat mahsulotlarini ishlab chiqarish korxonalarining texnologik jihozlari	150		48	16	16	16		72							4														5
	OOMICHK LA2605	Oziq-ovqat mahsulotlarini ishlab chiqarish korxonalarini loyihalash asoslari																													
2.09	OOMMT27 06	Oziq-ovqat mahsulotlarining mikrostrukturasi va teksturasi	120		48	16	16	16		72																					4
	OOMICHI A2704	Oziq-ovqat mahsulotlarini ishlab chiqarishda ilmiy izlanishlar asoslari																													

	Jami	6150	100	2372	784	844	684	60	3 ml	3778	20	20	20	20	20	20	20	0	26	26	26	26	26	26	26	25	25	0	206
	Malakaviy amaliyot	1020																	26	26	26	26	26	26	26	25	25	0	34
	Davlat attestatsiyasi	0																	26	26	26	26	26	26	26	25	25	0	0
	Jami	1020																	26	26	26	26	26	26	26	25	25	0	34
		7170																	26	26	26	26	26	26	26	25	25	0	240

Izoh: 1. 1 kredit 30 akademik soatni tashkil qiladi.

- GPA ko'rsatkichi avgust oyining uchinchi haftasida aniqlanadi.
- Harbiy tayyorgarlik mashg'ulotlari tanlov fanlari blokining soatlari hisobiga (tanlov fanlari o'zlashtirish sharti bilan), harbiy yig'in esa ta'til vaqtiga hisobga o'tkaziladi. Tanlov fanlari bloki OTM Kengashi qarori bilan mehnat bozori va kadrlar buyurtmachilarining talablari, moslashuvchanligi va harakatchanligini ta'minlovchi fanlar majmuasidan belgilanadi.
- O'quv reja asosida ishchi o'quv rejasini tuzishda talabalar yuklamasining haftalik hajmini saqlagan holda o'quv fanlari bloki hajmini 5 foizgacha, bloklar tarkibidagi fanlar hajmini 10 foizgacha o'zgartirish hamda auditoriya yuklamasining umumiy hajmini saqlagan holda ayrim semestrlarda haftalik yuklamalar hajmini erkin belgilashi mumkin.
- Yakuniy davlat attestatsiyasi muddatlari tarkibiga bitiruv malakaviy ishini himoya qilish ham kiradi.
- O'quv rejasini kiritiladigan ixtisoslikka oid fanlarning amaliy mashg'ulotlari va laboratoriya ishlari oliy ta'lim muassasasi hamda bazaviy tashkilot va korxonalarda o'tkaziladi.
- Nazariya va amaliyot yaxlitligini ta'minlash uchun talabalarning malakaviy amaliyotlari bazaviy tashkilot va korxonalarda o'tkaziladi.

O'quv jarayonining tarkibiy qismlari	Haftalar soni	Semestr	Davlat attestatsiyasi
Nazariy va amaliy ta'lim	120	1-8	Bitiruv malakaviy ishini himoya qilish yoki ixtisoslik fanlaridan Davlat attestatsiyasi
Attestatsiyalar	21	1-8	
Fanlarni tanlash uchun ro'yxatdan o'tish	4	1,2,4,6	
Malakaviy amaliyotlar	19	6,8,9	
Yakuniy davlat attestatsiyasi	6	9	
GPA ko'rsatkichlari hisoblash	4	2,4,6,8	
Ta'tillar / yoki semestr	60	1-9	
Jami:	234		

O'quv uslubiy boshqarma boshlig'i

Sh.Qurbanov

Universitet Kengashining 2025-yil

29-avgustdagi 1-sonli yig'ilishda tasdiqlangan

Chorvachilik va texnologiyalar fakulteti dekani

B.Nuriddinov

Chorvachilik va texnologiyalar fakulteti uslubiy hay'ati raisi

B.Mavlonov