O‘ZBEKISTON RESPUBLIKASI OLIY TA’LIM, FAN VA INOVATSIYALAR VAZIRLIGI

SAMARQAND DAVLAT VETERINARIYA MEDITSINASI, CHORVACHILIK VA BIOTEXNOLOGIYALAR UNIVERSITETI

“TASDIQLAYMAN”
O‘quv ishlari bo‘yicha prorektor
_______ A.A.Elmurodov
«29» avgust 2025-yil

ISHCHI O‘QUV REJA

Ta’lim yo‘nalishi:
60810700-Qishloq xo‘jalik mahsulotlarini saqlash va qayta ishlash texnologiyasi
2025-2026 O‘QUV YILI UCHUN
2-kurs

Akademik daraja – BAKALAVR
O‘qish shakli- kredit tizimi
Ta’lim shakli – sirtqi
O‘qish muddati - 5 yil
Kvalifikatsiyasi-muhandis - texnolog

I. O‘QUV JARAYONI JADVALI

Kurs	Haftalar																																																			O‘quv jarayoni haftalari soni:								
	Sentabr				Oktabr					Noyabr				Dekabr				Yanvar					Fevral				Mart				Aprel				May					Iyun				Iyul					Avgust				Jami	shundan: Nazariy va amaliy ta’lim	Attestatsiyalar	Fanlarni tanlash uchun ro‘yxatdan o‘tish	Malakaviy amaliyotlar	Yakuniy davlat attestatsiyasi	Ta’til haftalari soni	GPA ko‘rsatkichlarini hisoblash	Hammasi
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52									
I					FT																	N	N	N	N															N	N	N	N	T	T	T	T	T	T	T	G	T	9	8		1			8	1	18
II																				N	N	N	N												N	N	N	N	M	M				T	T	T	T	T	T	T	G	T	11	8		1	2		8	1	20
III													N	N	N	N																		N	N	N	N	M	M	M	M	FT	T	T	T	T	T	T	T	T	G	T	13	8		1	4		9	1	23
IV									N	N	N	N																		N	N	N	N	M	M	M	M	M	M	M	M	FT	T	T	T	T	T	T	T	T	G	T	17	8		1	8		9	1	27
V					N	N	N	N	M	M	M	M	M	M	M	M	M	M	M	M	M	M	M													D	D	D	D	D	D	T	T	T	T	T	T	T					25	4			15	6	7		32
																																																				Jami:	75	36		4	29	6	41	4	120

	Nazariy va amaliy ta’lim	A	Attestatsiyalar	FT	Fanlarni tanlash uchun ro‘yxatdan o‘tish	M	Malakaviy amaliyot	D	Yakuniy davlat attestatsiyasi	T	Ta’tillar / yoki semestr	G	GPA ko‘rsatkichlari hisoblash

II. O‘QUV REJASI

T/r	Fanning malakaviy kodi	O‘quv fanlari, bloklari va faoliyat turlarining nomlari	Talabaning o‘quv yuklamasi, soatlarda: Umumiy yuklama hajmi		Auditoriya mashg‘ulotlari soatlarda						Mustaqil ta’lim	Soatlarning kurs, semestr va haftalar bo‘yicha taqsimoti										Kreditlarning kurs, semestr va haftalar bo‘yicha taqsimoti										Jami kreditlar
					Jami	Ma’ruza	Amaliy	Laboratoriya	Seminar	Kurs ishi		1-kurs		2-kurs		3-kurs		4-kurs		5-kurs		1-kurs		2-kurs		3-kurs		4-kurs		5-kurs		
												Kurslardagi haftalar soni										Kurslardagi haftalar soni										
												9		11		13		17		25		9		11		13		17		25		
												Semestrlar										Semestrlar										
												1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
												Semestrdagi auditoriya mashg‘ulotlari haftalarining soni										Kredit taqsimoti										
			Soat	%								4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	
1		2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32
1.00		MAJBURIY FANLAR	4920	83,7	796	260	372	134	30	3ki	4124	30	29	22	22	29	25	21	0	21	0	24	24	18	18	24	20	18	22	18	0	164
1.01	O‘EYTB1104	O‘zbekistonning eng yangi tarixi	120		20	10			10		100	5										4										4

1.02	JMSB1104	Jismoniy madaniyat va sport	120		20		20				100	5										4										4
1.03	ENMSB1104	Ehtimollar nazariyasi va matematik statistika	120		20	10	10				100	5										4										4
1.04	MTKB1106	Mutaxassislikka kirish	180		28	10	18				152		7										6									6
1.05	MHKGB1104	Muhandislik va kompyuter grafikasi	120		20	6	10	4			100	5										4										4
1.06	XJTNB1108	Xorijiy til	240		40		40				200	5	5									4	4									8
1.07	BO'FZB1108	Botanika va o'simliklar fiziologiyasi	240		40	12	20	8			200	5	5									4	4									8
1.08	DINB1204	Dinshunoslik	120		20	10			10		100			5										4								4
1.09	O'T O'SQB 1204	O'zbek (rus) tili. O'zbek tilini sohada qo'llash	120		20		20				100		5										4									4
1.10	ANFKBKB1206	Analitik, fizkolloid va bioorganik kimyo	180		28	10		18			152		7										6									6
1.11	OOKTB1206	Oziq-ovqat kimyosi va tahlili	180		28	10		18			152			7										6								6
1.12	FALB1304	Falsafa	120		20	10			10		100				5										4							4
1.13	ETRASB1308	Elektrotexnika va raqamlashtirish asoslari	240		40	12	20	8			200			5	5									4	4							8
1.14	MKBB1506	Mikrobiologiya	180		28	10	6	12			152					2	5									6						6
1.15	MTDB1506	Muhandislik termodinamikasi	180		28	8	16	4			152					7										6						6
1.16	YIB1504	Yashil iqtisodiyot	120		20	8	12				100						5										4					4
1.17	QXMSSB1508	Qishloq xo'jaligi mahsulotlarini standartlashtirish va sertifikatlash	240		40	12	14	14		ki	200					5	5									4	4					8
1.18	ATJQB1706	Asosiy taxnologik jarayonlar va qurilmalar	180		28	12	16				152							7										6				6
1.19	AGBAB1706	Agrobiznes asoslari	180		28	12	16				152							7										6				6
1.20	EAMMB1706	Ekologiya va atrof-muhit muhofazasi	180		28	12	16				152							7										6				6
Chorvachilik mahsulotlarini saqlash va qayta ishlash texnologiyasi bo'yicha majburiy va tanlov fanlar																																
1.21	CHAB1308	Chorvachilik asoslari	240		40	14	26				200					5	5									4	4					8
1.22	GMSQITB1308	Go'sht mahsulotlarini saqlash va qayta ishlash texnologiyasi	240		40	12	14	14		ki	200			5	5									4	4							8
1.23	QIKLAB1508	Qayta ishlash korxonalarini loyihalashtirish asoslari	240		40	16	24				200				7	3									6	2						8
1.24	SMSQITB1510	Sut mahsulotlarini saqlash va qayta ishlash texnologiyasi	300		48	16	20	12		ki	252					7	5									6	4					10
1.25	CHMICHTB 1606	Chorvachilik mahsulotlarini ishlab chiqarish texnologiyasi	180		28	10	12	6			152									7										6		6
1.26	CHMSSUJB 1706	Chorvachilik mahsulotlarini saqlashda sovutish uskuna va jixozlari	180		28	10	6	12			152									7										6		6
1.27	CHXMQIQTEM FB1706	Chorvachilik mahsulotlarini qayta ishlashda qayta tiklanuvchan energiya manbalaridan foydalanish	180		28	8	16	4			152									7										6		6
2.00		**TANLOV FANLARI**	**960**	**16,3**	**156**	**46**	**50**	**60**			**804**	**0**	**0**	**7**	**5**	**0**	**0**	**0**	**27**	**0**	**0**	**0**	**0**	**6**	**4**	**0**	**0**	**0**	**22**	**0**	**0**	**32**
2.01	GMICHT2304	Go'sht mahsulotlarini ishlab chiqarish texnologiyasi	120		20	6	6	8			100				5										4							4
	CHMICHJA 2304	Chorvachilik mahsulotlarini ishlab chiqarish jarayonlari va apparatlari																														
2.02	CHMSQITL 2306	Chorvachilik mahsulotlarini saqlash, qayta ishlash va tovar logistikasi	180		28	8	10	10			152			7										6								6
	CHMM2306	Chorvachilik mahsulotlari marketingi																														
2.03	CHQMJ2304	Chorvachilik mahsulotlarini qadoqlash materiyallari va jihozlari	120		20	6	6	8			100								5										4			4
	CHMRT2304	Chorvachilik mahsulotlarini resurstejamkor texnologiyasi																														
2.04	CHCHQIT2404	Chorvachilik chiqindilarini qayta ishlash texnologiyasi	120		20	6	6	8			100								5										4			4
	BMQIT2404	Baliqchilik mahsulotlarini qayta ishlash texnologiyasi																														
2.05	CHMKA2406	Chorvachilik mahsulotlarini konservalash asoslari	180		28	8	10	10			152								7										6			6
	CHMBQIT2406	Chorvachilik mahsulotlarini birlamchi qayta																														

		ishlash texnologiyasi																														
2.06	CHMSB2404	Chorvachilik mahsulotlarini sensorik baholash	120		20	6	6	8			100								5										4			4
	CHMST2404	Chorvachilik mahsulotlarini sifat tizimi																														
2.07	CHMMT2604	Chorvachilik mahsulotlarining mikrostrukturasi va teksturasi	120		20	6	6	8			100								5										4			4
	CHMICHIIA 2604	Chorvachilik mahsulotlarini ishlab chiqarishda ilmiy izlanishlar asoslari																														
*Kvalifikatsiya		**Muhandis-texnolog (chorvachilik mahsulotlarini saqlash va qayta ishlash texnologiyasi bo'yicha)**																														
		Jami	**5880**	**100**	**952**	**306**	**422**	**194**	**30**		**4928**	**30**	**29**	**29**	**27**	**29**	**25**	**21**	**27**	**21**	**0**	**24**	**24**	**24**	**22**	**24**	**20**	**18**	**22**	**18**	**0**	**196**
		Meva-sabzavot mahsulotlarini saqlash va qayta ishlash texnologiyasi bo'yicha majburiy va tanlov fanlar																														
1.21	MSB13408	Mevachilik va sabzavotchilik	240		40	14	26				200			3	3									4	4							8
1.22	QXMQTB 13408	Qishloq xo'jaligi mahsulotlarini quritish texnologiyasi	240		40	12	14	14			200				5	5									4	4						8
1.23	BSEMBSB 15608	Bog'dorchilik va sabzavot ekin mahsulotlariga ishlov berish va saqlash	240		40	16	24				200					5	5									4	4					8
1.24	MSQITB15610	Meva-sabzavotlarni qayta ishlash texnologiyasi	300		48	16	16	16		ki	252					7	5									6	4					10
1.25	OOMSBB1606	Oziq-ovqat mahsulotlarini sensorik baholash	180		28	8	10	10			152									7										6		6
1.26	QIKJLAB1706	Qayta ishlash korxonalarini jihozlari va loyihalash asoslari	180		28	8	16	4			152									7										6		6
1.27	OOMQQMB 1706	Oziq-ovqat mahssulotlarini qadoqlash va qadoqlash materiallari	180		28	10	12	6		ki	152									7										6		6
2.00		**TANLOV FANLARI**	**960**	**16,3**	**156**	**46**	**50**	**60**			**804**	**0**	**0**	**7**	**0**	**0**	**5**	**0**	**27**	**0**	**0**	**0**	**0**	**6**	**0**	**0**	**4**	**0**	**22**	**0**	**0**	**32**
2.01	MSMUSHSKT 2304	Meva-sabzavot mahsulotlarini uy sharoitida saqlash va konservalash texnologiyasi	120		20	6	6	8			100						5										4					4
	YMT2304	Yo'g'-moy texnologiyasi																														
2.02	QXMQIJJ2306	Qishloq xo'jalik mahsulotlarini qayta ishlash jarayonlari va jixozlari	180		28	8	10	10			152			7										6								6
	SVQ2306	Sovutish va ventilyatsiya qurilmalari																														
2.03	SMSQIT2304	Sitrus mevalarni saqlash va qayta ishlash texnologiyasi	120		20	6	6	8			100								5										4			4
	DMSQIT2304	Donni saqlash va qayta ishlash																														
2.04	RMSQIT2404	Rezavor mevalarni saqlash va qayta ishlash texnologiyasi	120		20	6	6	8			100								5										4			4
	ISDIT2404	Ildizmevalarni saqlash va dastlabki ishlash texnologiyasi																														
2.05	MSSHIICHT 2406	Meva-sabzavotlardan sharbat va ichimliklar ishlab chiqarish texnologiyasi	180		28	8	10	10			152								7										6			6
	QXMSUKZ 2406	Qishloq xo'jalik mahsulotlarini saqlashda uchraydigan kasallik va zararkunandalar																														
2.06	VT2404	Vinochilik texnologiyasi	120		20	6	6	8			100								5										4			4
	BHST2404	Bug'galteriya hisobi va soliqqa tortish																														
2.07	PKSQIT2604	Paxta, kanopni saqlash va qayta ishlash texnologiyasi	120		20	6	6	8			100								5										4			4
	O'MICHT2604	O'simlik moylari ishlab chiqarish texnologiyasi																														
*Kvalifikatsiya		**Muhandis-texnolog (Meva-sabzavot mahsulotlarini saqlash va qayta ishlash texnologiyasi bo'yicha)**																														
		Jami	**5880**	**100**	**952**	**306**	**422**	**194**	**30**		**4928**	**30**	**29**	**29**	**27**	**29**	**25**	**21**	**27**	**21**	**0**	**24**	**24**	**24**	**22**	**24**	**20**	**18**	**22**	**18**	**0**	**196**
		Malakaviy amaliyot	**1320**																						2		4	6	2	6	24	44
		Davlat attestatsiyasi	**0**																													0
		Jami	**1320**																						2		4	6	2	6	24	44
		HAMMASI	**7200**																			24	24	24	24	24	24	24	24	24	24	240

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

2. *GPA ko'rsatkichi avgust oyining uchinchi haftasida aniqlanadi.*

3. Harbiy tayyorgarlik mashg'ulotlari tanlov fanlari blokining soatlari hisobiga (tanlov fanlari o'zlashtirish sharti bilan), harbiy yig'in esa ta'til vaqti hisobiga o'tkaziladi. Tanlov fanlari bloki OTM Kengashi qarori bilan mehnat bozori va kadrlar buyurtmachilarining talablari, moslashuvchanligi va harakatchanligini ta'minlovchi fanlar majmuasidan belgilanadi.

4. 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

5. Yakuniy davlat attestatsiyasi muddatlari tarkibiga bitiruv malakaviy ishini himoya qilish ham kiradi.

6. O'quv rejasi kiritiladigan ixtisoslikka oid fanlarning amaliy mashg'ulotlari va laboratoriya ishlari oliy ta'lim muassasasi hamda bazaviy tashkilot va korxonalarda o'tkaziladi.

7. 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	36	1-9	Bitiruv malakaviy ishini himoya qilish yoki ixtisoslik fanlaridan Davlat attestatsiyasi
Attestatsiyalar		1,2,3,4,5,6,7,8,9	
Fanlarni tanlash uchun ro'yxatdan o'tish	4	1,4,6,8	
Malakaviy amaliyotlar	29	4,6,7,8,9,10	
Yakuniy davlat attestatsiyasi	6	10	
GPA ko'rsatkichlari hisoblash	4	2,4,6,8	
Ta'tillar/ yoki semestr	41	1-10	
Jami:	**120**		

O'quv uslubiy boshqarma boshlig'i — **Sh.Qurbanov**

Chorvachilik va texnologiyalar fakulteti dekani — **B.Nuriddinov**

Chorvachilik va texnologiyalar fakulteti uslubiy hay'ati raisi — **B.Mavlonov**

Universitet Kengashining 2025-yil
29-avgustdagi 1-sonli yig'ilishida tasdiqlangan