

O'ZBEKISTON RESPUBLIKASI
OLIV TA'LIM, FAN VA INNOVATSIYALAR VAZIRLIGI
QARSHI MUHANDISLIK-IQTISODIYOT INSTITUTI
ISHCHI O'QUV REJASI

Ta'lim yo'nalishi: 60720100 – Oziq-ovqat texnologiyasi (don mahsulotlari)
 (2024-2025 o'quv yili uchun 4-kurs)

Akademik darajasi: - Bakalavr

O'qish muddati: - 5 yil

Ta'lim shakli: - sirtqi

1. ISHCHI O'QUV REJA



TASDIQLAYMAN
 O'qish muhandislik-iqtisodiyot instituti
 rektori: **O.SH. Bazarov**
 2024 yil

№	Fanning malakaviy kodi	O'quv bloklari, fanlar va faoliyat turlarining nomlari	Talabalarining o'quv yuklamasi								Soatlarning kurs, semestr va haftalar bo'yicha taqsimoti										Kreditlarning kurs, semestr va haftalar buyicha taqsimoti										Jami kreditlar																														
			Umumiy yuklama		Auditoriyada o'quv soatlar						1-kurs										2-kurs											3-kurs										4-kurs										5-kurs									
					Jami	Ma'ruza	Amaliy mashg'ulot	Laboratoriya mashg'ulot	Seminar	Kurs ishi (loyihasi)	Mustaqil ta'lim	1-kurs		2-kurs		3-kurs		4-kurs		5-kurs		1-kurs		2-kurs		3-kurs		4-kurs		5-kurs																															
			soat	%								1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	1	2	3	4	5	6	7	8	9		10																													
			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																									
1.00		Majburiy fanlar	5430	75,42	740	266	266	200	8	2ki 3kl	4690	86	86	86	76	90	74	98	78	66			21	21	21	20	22	18	24	18	16		181																												
1.01	MATH1106	Matematika 1	180		24	8	16				156	4,8	4,8										3	3								6																													
1.02	MATH1103	Matematika 2	90		12		12				78			12											3								3																												
1.03	COMP1206	Axborot texnologiyalari	180		24	8	8	8			156			4,4,4	4,4,4										3	3							6																												
1.04	PHYS1204	Fizika	120		18	6	6	6			102	4,2,4	2,4,2										2	2									4																												
1.05	UZEYT1203	O'zbekistonning eng yangi tarixi	90		14	6			8		76		6,8											3									3																												
1.06	JIST1202	Jismoniy tarbiya va sport	60		10		10				50	10											2										2																												
1.07	UNK1106	Umumiy va noorganik kimyo	180		24	8	8	8			156	8,8,8											6										6																												
1.08	ORCH1203	Organik kimyo 1	90		12	4	4	4			78		4,4,4											3									3																												
1.09	ORCH2304	Organik kimyo 2	120		16	8		8			104			8,8											4								4																												
1.10	PHCH2304	Fizik va kolloid kimyo	120		18	6	6	6			102			4,2,4	2,4,2										2	2							4																												
1.11	ANKI2303	Analitik kimyo	90		10	4		6			80				4,6											3							3																												
1.12	BICH2306	Biokimyo	180		24	8	8	8			156		8,8,8											6									6																												
1.13	FDCH2306	Oziq-ovqat kimyosi	180		24	8	8	8			156			4,4,4	4,4,4										3	3							6																												
1.14	INSP1103	Ixtisoslikka kirish	90		10	4	6				80	4,6											3										3																												
1.15	MUGR1106	Muhandislik grafikasi	180		24	12	12				156	4,4	8,8										2	4									6																												
1.16	BIOL1106	Biologiya	90		12	4	4	4			78	4,4,4											3										3																												
1.17	MICB1206	Mikrobiologiya	180		24	8	8	8			156				2,4,4	6,4,4										2	4						6																												
1.18	ISOT2304	Isshilik va sovutish texnikasi	120		18	6	6	6			102				6,6,6											4							4																												
1.19	OOTA2406	Oziq-ovqat texnologiyasi asoslari	180		24	8	8	8			156			4,4,4	4,4,4										3	3							6																												
1.20	OBIO2306	Oziq-ovqat biotexnologiyasi	180		24	8	8	8			156				4,4,4	4,4,4										3	3						6																												
1.21	MECH2303	Texnik mexanika	90		10	4	2	4	ki		80				4,2,4											3							3																												
1.22	PROC2406	Asosiy texnologik jarayon va qurilmalar 1	180		24	8	8	8			156			4,4,4	4,4,4										3	3							6																												
1.23	PROC3106	Asosiy texnologik jarayon va qurilmalar 2	180		24	8	8	8	kl		156				4,2,4	4,6,4										3	3						6																												
1.24	SKLA3104	Soha korxonalarini loyihalash asoslari	120		16	8	8				104			8,8												4							4																												
1.25	SP2406	Oziq-ovqat xavfsizlik asoslari	180		24	8	8	8			156			4,4,4	4,4,4											3	3						6																												
1.26	SP3504	Donshunoslik	120		18	8		10			102				4,6	4,4											2	2					4																												
1.27	SP3504	Oziq-ovqat sanoatining ikkilamchi resurslaridan foydalanish	120		18	8	10				102					4,4	4,6											2	2					4																											
1.28	ECOI4706	Ekologiya va hayot faoliyati xavfsizligi	180		24	8	8	8			156				4,4,4	4,4,4										3	3						6																												
1.29	PROS3604	Ishlab chiqarish jarayonlarini avtomatlashtirish	120		18	10	8				102					4,4	6,4											2	2				4																												
1.30	SP3506	Don va don mahsulotlarini saqlash texnologiyasi	180		24	8	8	8			156					4,4,4	4,4,4										3	3					6																												
1.31	SP3606	Un yorma omixta yem ishlab chiqarish korxonalaridagi texnologik uskunalari	180		24	8	8	8			156					4,4,4	4,4,4										3	3					6																												
1.32	SP3506	Un ishlab chiqarish texnologiyasi 1	180		24	8	8	8			156					4,4,4	4,4,4										3	3					6																												
1.33	SP3606	Un ishlab chiqarish texnologiyasi 2	180		24	8	8	8	kl		156							8,8,8												6			6																												
1.34	SP3806	Yorma ishlab chiqarish texnologiyasi 1	180		24	8	8	8			156					4,4,4	4,4,4										3	3					6																												

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33
1.35	SP4706	Yorma ishlab chiqarish texnologiyasi2	180		24	8	8	8		kl	156								8,8,8										6	6	
1.36	SP4704	Texnologik va fizik kimyoviy nazorat	120		18	8	10				102							4,4	4,6								2	2		4	
1.37	SP4704	Omixta yem ishlab chiqarish texnologiyasi	120		18	8	10			ki	102							8,10									4			4	
1.38	SP4704	Don va don mahsulotlari ekspertizasi	120		18	8		10			102								8,10										4	4	
2.00		Tanlov fanlari	570	7,9	76	18	54		4		494	12	12	12	0	8		0	32	0	3	3	3		2			8	19		
2.01		Xorijiy til 1																													
2.01.1	ENG1103	Ingliz tili	90		12		12				78	12										3								3	
	DECH1103	Nemis tili																													
2.02		Xorijiy til 2																													
2.02.1	ENGL1203	Ingliz tili	90		12		12				78		12										3							3	
	DECH1203	Nemis tili																													
2.03		O'zbek (rus) tili																													
2.03.1	UZBT2103	O'zbek tili	90		12		12				78			12										3						3	
	RUST2103	Rus tili																													
2.04		Gumanitar tanlov fani																													
2.04.1	FILS3502	Falsafa	60		8	4			4		52				4,4										2					2	
	BRIV3502	Barqaror rivojlanish																													
	DNSH3502	Dinshunoslik																													
2.05		Iqtisodiy tanlov fanlari																													
2.05.1	KIME5906	Korxonalar iqtisodiyoti va menejment	180		24	10	14				156								10,14										6	6	
	TABR5906	Texnologik tadbirkorlik asoslari																													
2.06		Mutaxassislik tanlov fanlari																													
2.06.1	ITAQ5902	Non, makaron va qandolat mahsulotlari ishlab chiqarish texnologiyasi	60		8	4	4				52								4,4										2	2	
	EMIC5902	Ilmiy tadqiqot asoslari																													
		Jami	6000	83,32	816	284	320	200	12	2ki 3kl	5184	98	98	98	76	98	74	98	78	98	0	24	24	24	20	24	18	24	18	24	200
		Malakaviy amaliyotlar va bmi	1200	17,7	1200										22		24		20		98			4	6		6			16	
		Tanishuv amaliyoti	120												22									4						4	
		Malakaviy amaliyotl	180														24		20								6		6		12
		Bitiruv oldi amaliyot	450																		46									12	12
		Yakuniy davlat attestasiyasi, malakaviy bitiruv ishi	450																		46									12	12
		HAMMASI	7200	100	2016	284	320	200	12	2ki 3kl	5184	98	98	98	98	98	98	98	98	98	98	24	24	24	24	24	24	24	24	240	

Izoh:

- 1 kredit 30 akademik soatni tashkil qiladi.
- Kurs loyiha, kurs ishlari uchun talabaga mustaqil ta'lim soatlaridan 30 akademik soatni ajratgan holda 1 kredit beriladi.
- Yakuniy davlat attestasiyasi muddatlari tarkibiga bitiruv malakaviy ishini himoya qilish ham kiradi.
- O'quv rejaga 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.
- Kredit to'plash haftasida o'zlashtirilmagan talabalar qayta o'qib o'zlashtirishadi.
- Ushbu ishchi o'quv reja Qarshi muhandislik-iqtisodiyot instituti Kengashining 20 yil . daqi № sonli qarori bilan tasdiqlangan o'quv rejaga asosan ishlab chiqilgan.
- Nazariy va amaliyot axlitligini ta'minlash uchun talabalarning malakaviy amaliyotlari (2-kursda 4 hafta, 3-kursda 6 hafta, 4-kursda 6 hafta, 5-kursda 12 hafta).
- Sirtqi ta'lim uchun o'quv jarayoni tasdiqlangan o'quv jarayoni jadvaliga muvofiq amalga oshiriladi.

O'quv jarayonining tarkibiy qismi	Hafalar soni	Semestr	Davlat attestasiyasi
Nazariy va amaliy ta'lim	36	1,2,3,4,5,6,7,8,9	Bitiruv malakaviy ishini himoya qilish yoki ixtisoslik fanlaridan Davlat attestasiyasi
Malakaviy amaliyot	42	4,6,8,10	
Attestasiyalar	9	1,2,3,4,5,6,7,8,9	
Bitiruv malakaviy ishi	6	10	
YaDA	2	10	
Jami	95		

Mazkur o'quv rejasi Qarshi muhandislik-iqtisodiyot instituti Kengashining 2024 yil 06.21 dagi № 12-sonli qarori bilan tasdiqlangan.

O'quv ishlari bo'yicha prorektor: I.I. Ismatlov
O'quv-uslubiy boshqarma boshlig'i: Z. Chorsanbiyev
Sanoat texnologiyasi fakulteti dekani: J.J. Allayorov
"Oziq-ovqat mahsulotlari texnologiyasi" kafedrasini mudiri: Sh.I. Imazarov