

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

Ta'lim yo'nalishi: 5321000–Oziq-ovqat texnologiyasi (don mahsulotlari)

(2024-2025 o'quv uquv yili 5-kurs)

Akademik darajasi: - Bakalavr

Ta'lim shakli: - sirtqi

I. ISHCHI O'QUV REJA



TASDIQLAYMAN
Qarshi muhandislik-iqtisodiyot instituti
rektori _____
O.Sh.Bazarov
2024 yil

№	Fanning malakaviy kodi	O'quv bloklari, fanlar va faoliyat turlarining nomlari	Talabanning o'quv yuklamasi									Soatlarning kurs, semestr va haftalar buyicha taksimoti										Jami kreditlar															
			Umumiy yuklama		Auditoriyadagi o'quv soatlar							1-kurs					2-kurs						3-kurs					4-kurs					5-kurs				
					Jami	Ma'ruza	Amaliy mashg'ulot	Laboratoriya mashg'uloti	Seminar	kurs ishi	Mustaqil ta'lim	kurslardagi haftalar soni																									
			6									6		6		6		6		6			6		6												
			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	NSHD	Tabiiy-ilmiy va gumanitar fanlar	1170	16,3	156	48	80	16	12		1014	60	60	36								15	15	9						39							
1.01	MATH101	Matematika 1	180		24	12	12				156	6,6	6,6									3	3								6						
1.02	MATH105	Matematika 2	120		16	8	8				104			8,8											4						4						
1.03	COMP106	Axborot texnologiyalari	180		24	8	8	8			156	4,4,4	4,4,4									3	3								6						
1.04	PHYS107	Fizika	180		24	8	8	8			156	4,4,4	4,4,4									3	3								6						
1.05	FORL	Xorijiy til	90		12		12				78	12										3									3						
1.06	LANG	O'zbek (rus) tili	90		12		12				78	12										3									3						
1.07	UZBL	O'zbek tilini sohada qo'llanilishi	90		12		12				78		12										3								3						
1.08	NHIS	O'zbekistonning eng yangi tarixi	90		12	6			6		78		2,2	4,4									1	2							3						
1.09	HUMS	Falsafa	90		12	6			6		78			6,6										3							3						
1.10	PHCS	Jismoniy tarbiya va sport	60		8		8				52		8										2								2						
2.00	GPRD	Umumkasbiy fanlar	3090	42,9	414	158	134	122	2	2676	36	30	60	82	88	58	48	12				9	7	15	16	20	15	12	3		97						
2.01	INCH126	Umumiy va noorganik kimyo	180		24	8	8	8			156	4,4,4	4,4,4									3	3								6						
2.02	ORCH130	Organik kimyo 1	90		12	4	4	4			78			4,4,4										3							3						
2.03	ORCH209	Organik kimyo 2	120		18	6	6	6			102			6,6,6											4						4						
2.04	PHCH213	Fizik kimyo	180		24	8	8	8			156				4,4,4	4,4,4										3	3				6						
2.05	BICH216	Biokimyo asoslari	90		12	4	4	4			78			4,4,4											3						3						
2.06	FDCH218	Oziq-ovqat kimyosi va tahlil	270		34	12	10	12			236				4,4,4	4,2,4	4,4,4									3	3	3			9						
2.07	INSP137	Ixtisoslikka kirish	90		12	6	6				78	6,6										3									3						
2.08	ENGR166	Muhandislik grafikasi	180		24	12	12				156			6,6	6,6									3	3						6						
2.09	BIOL152	Biologiya 1	90		12	4	4	4			78	4,4,4										3									3						
2.10	BIOL153	Biologiya 2	120		18	6	6	6			102		6,6,6											4							4						
2.11	HSTX275	Inson xavfsizligi va toksikologiya	180		24	8	8	8			156			4,4,4	4,4,4									3	3						6						
2.12	HYSA243	Gigiyena va sanitariya	150		20	6	8	6			130				6,8,6											5					5						
2.13	MICB275	Mikrobiologiya	180		24	12		12			156			6,6	6,6									3	3						6						
2.14	MECH247	Texnik mexanika	90		12	4	4	4	ki		78				4,4,4											3					3						
2.15	PROC274	Asosiy texnologik jarayon va qurilmalar 1	180		24	8	8	8			156				4,4,4	4,4,4										3	3				6						
2.16	PHNU275	Ovqatlanish fiziologiyasi	90		12	6	6				78			6,6										3							3						
2.17	PROC318	Asosiy texnologik jarayon va qurilmalar 2	180		24	8	8	8	kl		156						4,4,4	4,4,4									3	3			6						
2.18	FDFT320	Oziq-ovqat texnologiyasi asoslari	180		24	8	8	8			156				4,4,4	4,4,4									3	3					6						
2.19	RSFD329	Oziq-ovqat mahsulotlarini tadqiq qilish usullari	180		24	12		12			156					6,6	6,6										3	3			6						
2.20	ASFD329	Oziq-ovqat sifatini baholash	90		12	4	4	4			78						4,4,4										3				3						

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	
	ECON	Iqtisodiy tanlov fanlari:	180		24	12	12				156				8,8	4,4									4	2						6	
2.20.01	ITT0245	Iqtisodiy ta'limotlar tarixi	180		24	12	12				156				8,8	4,4									4	2						6	
3.00	SPEC	Ixtisoslik fanlari	1530	21,2	198	68	70	60		3	1332						8	40	54	96							2	10	15	15		42	
3.01	SP19301	Donshunoslik	180		24	8	8	8			156						2,4,2	6,4,6									2	4				6	
3.02	SP19302	Don va don mahsulotlarini saqlash texnologiyasi	180		24	8	8	8			156								2,2,2	6,6,6									2	4		6	
3.03	SP19303	Un ishlab chiqarish texnologiyasi 1	270		34	12	12	10		kl	236								6,4,4	6,8,6							4	5				9	
3.04	SP19401	Un ishlab chiqarish texnologiyasi 2	90		12	6	6				78										6,6									3		3	
3.05	SP19402	Yorma ishlab chiqarish texnologiyasi	360		46	14	16	16		kl	314								2,4,4	6,6,4	6,6,8						2	5	5			12	
3.06	SP19403	Omixta yem ishlab chiqarish texnologiyasi	180		24	8	8	8		ki	156										4,4,4	4,4,4								3	3		6
3.07		Tanlov fanlari	270		34	12	12	10			236										12,12,10									9		9	
4.00	ADDD	Qo'shimcha fanlar	180	2,5	28	14	14				152				8	12	8									2	3	2				7	
4.01	ITAS4012	Ilmiy tadqiqot asoslari	90		8	4	4				82				4,4											2						2	
4.02	OOS4023	Oziq-ovqat sanoatining ikkilamchi	90		20	10	10				70							6,6	4,4									3	2			5	
		Jami	5970	82,9	796	288	298	198	12	5	5174	96	90	96	82	96	78	96	66	96			24	22	24	20	24	20	24	18	24	200	
		Malakaviy amaliyot	1230		168						1062		6		14		18		30		96			2	2	24	20	4	4	6	12	28	
		Bitiruv malakaviy ishi																														10	10
		Attestatsiyalar																														2	2
		Jami	1230	17,1	168						1062													2	4	4	4	6	24	24	40		
		Hammasi	7200	100	964	288	298	198	12	5	6236	96	96	96	96	96	96	96	96	96	96	96	24	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 attestatsiyasi 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'zlashtirmagan talabalar qayta o'qib o'zlashtirishadi.
- Ushbu ishchi o'quv reja Qarshi muhandislik-iqtisodiyot instituti Kengashining 2024 yil 06.07 dagi № 19 sonli qarori bilan tasdiqlangan o'quv rejaga asosan ishlab chiqilgan.
- Nazariy va amaliyot axlitligini ta'minlash uchun talabalarning malakaviy amaliyotlari (1-kursda 2 hafta, 2-kursda 4 hafta, 3-kursda 4 hafta, 4-kursda 6 hafta, 5-kursda 10 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 attestatsiyasi
Nazariy va amaliy ta'lim	36	1,2,3,4,5,6,7,8,9	Bitiruv malakaviy ishini himoya qilish yoki ixtisoslik fanlaridan Davlat attestatsiyasi
Malakaviy amaliyot	42	4,6,8,10	
Attestatsiyalar	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 06.07 dagi № 19 sonli qarori bilan tasdiqlangan.

O'quv ishlari bo'yicha prorektor:

I.I. Ismailov

O'quv-uslubiy boshqarma boshlig'i:

Z. Chorshanbiyev

Sanoat texnologiyasi fakulteti dekani:

J.J. Allayorov

"Oziq-ovqat mahsulotlari texnologiyasi" kafedrasini mudiri:

Sh.I. Imzarov