

1.12	FAL1504	Falsafa	120	60	30	12	12	30	60	4	4	4	4	4	4
1.13	EKAI1604	Ekologiya	120	48	24	12	12		72						
1.14	HFHI1504	Havot faoliyati harviziqligi	120	48	24	12	12		72						
1.15	ATQI1504	Asosiy texnologik jarayon va qurilmalar	120	48	24	12	12		72						
1.16	OOTX1406	Oziq-ovqat texnologiyasi asoslari	180	72	24	24	24		108						
1.17	OOXA13404	Oziq-ovqat xom ashyosi va tovarshunosligi	120	48	24	12	12		72						
1.18	OOKBI204	Oziq-ovqat kimyosi	120	48	24	12	12		72						
1.19	OOKBI304	Oziq-ovqat biokimyosi	120	48	24	12	12		72						
1.20	MIK1304	Mikrobiologiya	120	48	24	12	12		72						
1.21	OOXA1410	Oziq-ovqat xavfsizligi asoslari 1.2	300	120	48	36	36		180						
1.22	IONFK1706	Oziq-ovqat mahsulotlarini tik-kimyoviy tadqiq qilish usullari	180	72	24	24	48		108						

Oziq-ovqat mahsulotlari texnologiyasi bo'yicha majburiy fanlar															
1.23	GSM115609	Go'sh va sut mahsulotlari ishlab chiqarish texnologiyasi 1.2	270	120	48	36	36		150						
	GSM11601	Go'sh va sut mahsulotlari ishlab chiqarish texnologiyasi 2 (kurs loyiha)	30						30						
1.24	NMQM16709	Non, makaron va gandum mahsulotlari texnologiyasi 1.2	270	108	48	24	36		162						
1.25	UYOY14509	Un, yorma va omuxta yem ishlab chiqarish texnologiyasi 1.2	270	120	48	36	36		150						
	UYOY1501	Un, yorma va omuxta yem ishlab chiqarish texnologiyasi 2 (kurs loyiha)	30						30						
1.26	OMMI1705	Osimlik moylari ishlab chiqarish texnologiyasi	150	72	24	24	24		78						
	OMMI1701	Osimlik moylari ishlab chiqarish texnologiyasi (kurs loyiha)	30						30						
1.27	YOIT1706	Yog'larni qayta ishlash texnologiyasi	180	72	24	24	24		108						

Muhandis-texnolog (oziq-ovqat mahsulotlari texnologiyasi bo'yicha)															
Oziq-ovqat xavfsizligi bo'yicha majburiy fanlar															
1.23	IOOXT15610	Oziq-ovqat xavfsizligini ta'minlash 1.2	300	120	48	36	36		180						
1.24	OXSMM16708	Oziq-ovqat xavfsizligi va sifati muhandisligi 1.2	240	108	48	24	36		132						
	OXSMM1701	Oziq-ovqat xavfsizligi va sifati muhandisligi 2 (kurs loyiha)	30						30						
1.25	OMIS14510	Oziq-ovqat mahsulotlarini identifikatsiyalash va soxialigini aniqlash 1.2	300	120	48	36	36		180						
1.26	OSMHI706	Oziq-ovqat siyosati va me'yori hujjatlari	180	72	24	24	24		108						
1.27	OOKI1706	Oziq-ovqat kontaminantlari	180	72	24	24	24		108						

Muhandis-texnolog (vinochilik texnologiyasi, biyog'ish mahsulotlari va alkogolsiz ichimliklar texnologiyasi bo'yicha majburiy fanlar)															
1.23	VBMB15610	Vino va biyog'ish mahsulotlari biokimyosi 1.2	300	120	48	36	36		180						
1.24	PAIT16709	Pivo va alkogolsiz ichimliklar ishlab chiqarish texnologiyasi 1.2	270	108	48	24	36		162						
1.25	VTI1509	Vinochilik texnologiyasi 1.2	270	120	48	36	36		150						
	VTI1501	Vinochilik texnologiyasi 2 (kurs loyiha)	30						30						
1.26	ITKNI1706	Ishlab chiqarishda texno-kimyoviy nazorat va sifati boshqarish	180	72	24	24	24		108						
1.27	LAMPE1706	Anneplografiya	180	72	24	24	24		108						

Muhandis-texnolog (yog'-moy mahsulotlari texnologiyasi bo'yicha)															
Yog'-moy mahsulotlari texnologiyasi bo'yicha majburiy fanlar															
1.23	OMMI15609	O'simlik moylari ishlab chiqarish texnologiyasi 1.2	270	120	48	36	36		150						
	OMMI1601	O'simlik moylari ishlab chiqarish texnologiyasi 2 (kurs loyiha)	30						30						
1.24	YOIT16709	Yog'larni qayta ishlash texnologiyasi 1.2	270	108	48	24	36		162						
1.25	YMXA14510	Yog'lar va moyli xom ashyolar kimyosi 1.2	300	120	48	36	36		180						
1.26	YMMIE1706	Yog'-moy mahsulotlari ekspertizasi	180	72	24	24	24		108						
1.27	YMSO1706	Yog'-moy mahsulotlarini saqlash va qadoqlash texnologiyasi	180	72	24	24	24		108						

Muhandis-texnolog (don mahsulotlari texnologiyasi bo'yicha)															
Don mahsulotlari texnologiyasi bo'yicha majburiy fanlar															
1.23	UITI15609	Un ishlab chiqarish texnologiyasi 1.2	270	120	48	36	36		150						
	UITI1601	Un ishlab chiqarish texnologiyasi 2 (kurs loyiha)	30						30						
1.24	YITI16709	Yorma ishlab chiqarish texnologiyasi 1.2	270	108	48	24	36		162						
1.25	DON14510	Donshunoslik 1.2	300	120	48	36	36		180						
1.26	OYITI1706	Omuxta yem ishlab chiqarish texnologiyasi	180	72	24	24	24		108						
1.27	DQIKI1706	Donni qayta ishlab chiqarishda sifati boshqarish va texnokimyoviy nazorat	180	72	24	24	24		108						

Muhandis-texnolog (don mahsulotlari texnologiyasi bo'yicha)															
Oziq-ovqat mahsulotlarini konservalash texnologiyasi															
1.23	OMKT15610	Oziq-ovqat mahsulotlarini konservalash texnologiyasi 1.2	300	120	48	36	36		180						
1.24	KSXM16709	Konserva sanoati xom ashyosi va materiallari 1.2	270	108	48	24	36		162						
1.25	KKMI14509	Konserva korxonalarini muxandisligi 1.2	270	120	48	36	36		150						
	KKMI1501	Konserva korxonalarini muxandisligi 2 (kurs loyiha)	30						30						
1.26	KMKI1706	Konserva mahsulotlari ishlab chiqarishda kontaminantlar	180	72	24	24	24		108						
1.27	KMSHI1706	Konserva mahsulotlari sifati va havisizligi	180	72	24	24	24		108						

Muhandis-texnolog (oziq-ovqat mahsulotlarini konservalash texnologiyasi bo'yicha)
Go'sht va sut mahsulotlari texnologiyasi bo'yicha majburiy fanlar

Yog'-moy mahsulotlari texnologiyasi bo'yicha tanlov fanlar													
2.06	YVIT23408	Yuvish vositalari ishlab chiqarish texnologiyasi 1.2	240	96	48	24	24	144	4	4	4	4	8
	PKMI23408	Parfumeriya-kosmetika mahsulotlari ishlab chiqarish texnologiyasi 1.2											
2.07	YEMM2506	Yog'li emulsiya mahsulotlari va ularning qo'llanilishi	180	72	24	48		108	6			6	6
	ESAM2506	Emulgatorlar va sirt aktiv moddalar											
2.08	EMIT2606	Efir moylari ishlab chiqarish texnologiyasi	180	72	24	24	24	108	6			6	6
	EMIF2606	Efir moylari ishlab chiqarishning innovatsion texnologiyasi											
2.09	TFKN2704	Texnologik va fizik-kimyoviy nazorat	120	48	24	24		72	4			4	4
	ICHM2704	Ishlab chiqarishda mahsulot sifatini boshqarish											
Don mahsulotlari texnologiyasi bo'yicha tanlov fanlar													
2.06	DOIK23408	Donni qayta ishlash korxonalarini uskuna-jihozlari 1.2	240	96	48	48		144	4	4		4	8
	ZDQI23408	Zamonaviy donni qayta ishlash korxonalarining texnologik jihozlari 1.2											
2.07	SKLA2506	Soha korxonalarini loyihalash asoslari	180	72	24	48		108	6			6	6
	SKAL2506	Soha korxonalarini avtomatlashitirilgan loyihalash tizimlari											
2.08	DMST2606	Don va don mahsulotlarini saqlash texnologiyasi	180	72	24	24	24	108	6			6	6
	DMSD2606	Don va don mahsulotlarini saqlash va dastlabki ishlov berish texnologiyasi											
2.09	DSQI2704	Donni saqlash va qayta ishlash korxonalarida xisob-kitob	120	48	24	24		72	4			4	4
	DSAQ2704	Don sifatini aniqlash va qishloq xo'jaligi korxonalarini bilan hisob-kitob taritbi											
Oziq-ovqat mahsulotlarini konservalash texnologiyasi tanlov fanlar													
2.06	KTA23408	Konservalash texnologiyasi asoslari 1.2	240	96	48	24	24	144	4	4		4	8
	KIB23408	Konserva ishlab chiqarishni boshqarish 1.2											
2.07	KSM2506	Konserva sanoati muhandisligi	180	72	24	48		108	6			6	6
	KSM2506	Konserva korxonalarini loyihalash asoslari											
2.08	KMSM2606	Konserva mahsulotlari sifatini va menejmenti	180	72	24	24	24	108	6			6	6
	KMX2606	Konserva mahsulotlari xavfsizligi											
2.09	KMIT2704	Konserva mahsulotlari ishlab chiqarishda texnik-kimyoviy nazorat	120	48	24	24		72	4			4	4
	KMB2704	Konserva mahsulotlari biokimyosi											
Go'sht va sut mahsulotlari texnologiyasi bo'yicha tanlov fanlar													
2.06	GSTA23408	Go'sht va sut mahsulotlari texnologiyasi asoslari 1.2	240	96	48	24	24	144	4	4		4	8
	GSI23408	Go'sht va sut mahsulotlari ishlab chiqarishni boshqarish 1.2											
2.07	GSM2506	Go'sht va sut sanoati muhandisligi	180	72	24	48		108	6			6	6
	GSKL2506	Go'sht va sut korxonalarini loyihalash asoslari											
2.08	GSM2606	Go'sht va sut mahsulotlari sifatini va menejmenti	180	72	24	24	24	108	6			6	6
	GSMX2606	Go'sht va sut mahsulotlari xavfsizligi											
2.09	GSMI2704	Go'sht va sut mahsulotlari ishlab chiqarishda texnik-kimyoviy nazorat	120	48	24	24		72	4			4	4
	GSMB2704	Go'sht va sut mahsulotlari biokimyosi											
Non, makaron va qandolat mahsulotlari texnologiyasi bo'yicha tanlov fanlar													
2.06	NMOK23408	Non, makaron va qandolat korxonalarida yangi mahsulotlarni ishlab chiqarish 1.2	240	96	48	24	24	144	4	4		4	8
	NMQI23408	Non, makaron va qandolat korxonalarida innovatsion texnologiyalar 1.2											
2.07	SKLA2506	Soha korxonalarini loyihalash asoslari	180	72	24	48		108	6			6	6
	SKAL2506	Soha korxonalarini avtomatlashitirilgan loyihalash tizimlari											
2.08	NB2606	Non biokimyosi	180	72	24	24	24	108	6			6	6
	NMQM2606	Non, makaron va qandolat mahsulotlari biokimyosi											
2.09	NMKU2704	Non, makaron va qandolat korxonalarini uskuna-jihozlari	120	48	24	24		72	4			4	4
	ZNMQ2704	Zamonaviy non, makaron va qandolat korxonalarining texnologik jihozlari											
Umumiy va funksional o'qitilishni tashkil etish tanlov fanlar													
2.06	UOAT23408	Umumiy o'qitilishni tashkil etishning zamonaviy usullari 1.2	240	96	48	48		144	4	4		4	8
	UOAK23408	Umumiy o'qitilishni autososning va ketong usulida tashkil etish 1.2											
2.07	OIFM2506	Oziq-ovqat ishlab chiqarishda funksional mahsulotlar	180	72	24	24	24	108	6			6	6
	FMIT2506	Funksional mahsulotlar ishlab chiqarishda texnik-kimyoviy nazorat											
2.08	UOSX2606	Umumiy o'qitilishda sifat va xavfsizlik	180	72	24	24	24	108	6			6	6
	FMSI2606	Funksional mahsulotlar ishlab chiqarishda sifat va xavfsizlik											
2.09	UOXI2704	Umumiy o'qitilishda xom ashyo va materiallar	120	48	24	24		72	4			4	4
	FMIX2704	Funksional mahsulotlar ishlab chiqarishda xom ashyo va materiallar											
	Fakultativ fanlar												
	JITS2100	Jismoniy tarbiya va sport	60	24	24	24		36	2			0	0
	IK2200	Ixtisoslikka kirish	60	24	24	24		36	2			0	0
	Jami		6180	100.0	2560	1082	1100	276	102			30	206
	Malakaviy amaliyot		1020	0	0	1082	1100	276	102	0	30	26	30
	Hammasi		7200	100.0	2560	1082	1100	276	102	0	4640	60	240

Izoh:

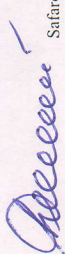
1. Jismoniy turbiya va sport hamda ixtisoslikka kirish fanlari fakultativ fan sifatida o'tiladi
2. 1 kredit 30 akademik soatni tashkil qiladi.
3. Kurs loyiha, kurs ishlari uchun talabaga mustaqil ta'lim soatlaridan 30 akademik soatni ajratgan holda 1 kredit beriladi.
4. Yakuniy davlat attestatsiyasi muddatlari tarkibiga bitiruv malakaviy ishini himoya qilish ham kiradi.
5. O'quv rejaiga kiritiladigan ixtisoslikka oid fanlarning amaliy mashg'ulotlari va laboratoriya ishlari oliy ta'lim muassasasi hamda bazaviy tashkilot va korxonalarda o'tkaziladi.
6. Nazariya va amaliyot yaxlitligini ta'minlash uchun talabalarimiz malakaviy amaliyotlari bazaviy tashkilot va korxonalarda o'tkaziladi.

O'quv jarayonining tarkibiy qismlari	Haftalar soni	Semestr
Nazariy va amaliy ta'lim	103	1-7
Malakaviy amaliyot	19	6, 8
Attestatsiyalar	18	1-8
Yakuniy davlat attestatsiyasi	10	8
Ta'tilar	47	1-8
Kredit ta'lim tizimiga kirish	7	1-7
Jami	204	

Bitiruv malakaviy ishini himoya qilish yoki ixtisoslik fanlaridan Davlat attestatsiyasi

Ishlab chiquvchilar:

O'quv ishlari bo'yicha prorektor


Safarov T.T.

Akademik faoliyatini boshqarish bo'limi boshlig'i

Butayev X.Sh.



Kadrlar buyurtmachi:

Toshkent davlat agrar universiteti rektori



"O'zyog' mo'ysanoat" uyushmasi boshqaruv raisi

O.O. Zuhurov



O'zbekiston oshpazlar uyushmasi raisi

A.X. Usharoyev



"O'zyog' mo'ysanoat" uyushmasi boshqaruv raisi

E.K. Kalamov



"MILL MAX GROUP" MCHJ bosh direktori

S.M. Adilov



"TOSHKENTVINO KOMBINATI" AJ direktori

S.M. Adilov



