

1.04	O'TSQ1102	O'zbek tilini sohada qo'llanilishi	60		30		30		30		30	2								2	2
1.05	AFK1204	Analitik va fizkolloid kimyo	120		60	20	40						4								4
1.06	EAMM1104	Ekologiya va atrof-muhit muxofazasi	120		60	20	20	20				4								4	4
1.07	SAKT1104	Sohada axborot kommunikatsiya texnologiyalari	120		60	20	20	20				4								4	4
1.08	SGBMB1206	Sut, go'sht va baliq mahsulotlari biokimyosi	180		90	30	30	30					6								6
1.09	HBF1108	Hayvonlar biokimyosi va fiziologiyasi	240		120	40	20	60				4	4							4	8
1.10	ChMIChSDIM A1304	Chorvachilik mahsulotlarini ishlab chiqarish, saqlash va dastlabki ishlashni mexanizatsiyalash va avtomatlashtirish	120		60	20	20	20						4							4
1.11	ChMSSUJ 1306	Chorvachilik mahsulotlarini saqlashda sovutish uskuna va jixozlari	180		90	30	40	20						6							6
1.12	ChMQIST 1306	Chorvachilik mahsulotlarini qayta ishlashda sifat tizimi	180		90	40	30	20							6						6
1.13	ChMOOH 1310	Chorvachilik mahsulotlarining oziq-ovqat havfsizligi	300		150	50	50	50							6	4					10
1.14	ChMSQIT 1406	Chorvachilik mahsulotlarini saqlash va qayta ishlash texnologiyasi	180		90	30	30	30							6						6
1.15	B1406	Biotexnologiya	180		90	30	40	20							6						6
1.16	ChMKT1406	Chorvachilik mahsulotlarini konservalash texnologiyasi	180		90	30	30	30		ki					6						6
1.17	ChA1408	Chorvachilik asoslari	240		120	40	60	20						4	4						8
1.18	ChIBX1506	Chorvachilik iqtisodiyoti va buxgalteriya xisobi	180		90	30	60								6						6
1.19	OOQKT 1506	Ozuqa va ozuqaviy qo'shimchalarning kimyoviy tahlili	180		90	30	30	30							6						6
1.20	ChMSQITL 1506	Chorvachilik mahsulotlarini saqlash, qayta ishlash va tovarlar logistikasi	180		90	30	40	20							6						6
1.21	ChMICHT 1508	Chorvachilik mahsulotlarini ishlab chiqarish texnologiyasi	240		120	40	40	40							4	4					8
1.22	ChMVSE 1606	Chorvachilik mahsulotlari veterinariya-sanitariya ekspertizasi	180		90	30	30	30								6					6
1.23	PTT1606	Pishloq tayyorlash texnologiyasi	180		90	30	30	30								6					6
1.24	KKMICHT 1606	Kolbasa va kolbasa mahsulotlarini ishlab chiqarish texnologiyasi	180		90	30	30	30		ki						6					6
1.25	ABMSQIT 1706	Asalarichilik, baliqchilik va ipakchilik mahsulotlarini saqlash va qayta ishlash texnologiyasi	180		90	30	30	30											6		6
1.26	CSBMSB 1706	Go'sht, sut va baliq mahsulotlarini sensorik baholash	180		90	30	30	30								6					6
1.27	ChCHQIT 1706	Chorvachilik chiqindilarini qayta ishlash texnologiyasi	180		90	30	40	20								6					6
1.28	ChHMSMSA 1708	Chorvachilik mahsulotlari standartlashtirish, metrologiya va	240		120	40	50	30							4	4					8

6. Nazariy va amaliy 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	16	1-8	
Kredit ta'lim tizimiga kirish	6	1,2,3,4,5,6	
Malakaviy amaliyotlar	24	2,3,4,5,6,7,8	
Davlat attestatsiyasi	4	8	
Ta'tillar	34	1-8	
Jami:	204		

SamDVMCHBU o'quv ishlari bo'yicha prorektori

A.Elmurodov

O'quv uslubiy boshqarma boshlig'i

R.Ro'ziqulov

"Chorvachilik mahsulotlarini saqlash va qayta ishlash texnologiyasi" kafedrasi mudiri

Sh.Ishniyazova

Kadrlar buyurtmachisi:

Veterinariya va chorvachilikni

rivojlantirish davlat qo'mitasi raisi

B.Norqobilov

Samarqand davlat veterinariya meditsinasi, chorvachilik va biotexnologiyalar universiteti kengashining 2022 yil "30" 06 dagi 11 - sonli yig'ilishida ma'qullangan (bayonnoma № 11).