O'ZBEKISTON RESPUBLIKASI OLIY TA'LIM, FAN VA INNOVATSIYALAR VAZIRLIGI
SAMARQAND DAVLAT VETERINARIYA MEDITSINASI, CHORVACHILIK VA BIOTEXNOLOGIYALAR UNIVERSITETI

«TASDIQLAYMAN»
O'quv ishlari bo'yicha prorektor v.b.
__________ A.Nurniyozov
«29» avgust 2026 yil

2026-2027 O'QUV YILI UCHUN ISHCHI O'QUV REJA

Ta'lim yo'nalishi:
60810700-Qishloq xo'jalik mahsulotlarini saqlash va qayta ishlash texnologiyasi
1-, 2- kurs

Akademik daraja – "Bakalavr"
O'qish shakli – kredit tizimi
Ta'lim shakli – kechgi
O'qish muddati – 4,5 yil

Ishchi o'quv reja universitet rektori tomonidan 02.08.2024 yilda tasdiqlangan o'quv rejaga asosan tuzildi.

I. O'QUV JARAYONI JADVALI

Kurs	Sentyabr				Oktyabr					Noyabr				Dekabr				Yanvar					Fevral				Mart				Aprel				May					Iyun				Iyul					Avgust				O'quv jarayoni haftalari soni: Jami	shundan: Nazariy va amaliy ta'lim	Attestatsiyalar	Fanlarni tanlash uchun ro'yxatdan o'tish	Malakaviy amaliyotlar	Yakuniy davlat attestatsiyasi	Ta'til haftalari	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	T	FT	FT															T	T		A	A	A																A	A	A	M	M	T	T	T	T	T	T	T	G	T	40	30	6	2	2		11	1	52
II	T	T	FT															T	T		A	A	A																A	A	A	M	M	M	M	T	T	T	T	T	G	T	41	30	6	1	4		10	1	52
III																A	A	T	T																A	A	M	M	M	M	FT	T	T	T	T	T	T	T	T	T	G	T	39	30	4	1	4		12	1	52
IV																A	A	T	T																A	A	M	M	M	M	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	G	T	38	30	4		4		13	1	52
V	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																											21				15	6	5		26
																																																				Jami:	179	120	20	4	29	6	51	4	234

	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									Soatlarning kurs, semestr va haftalar bo'yicha taqsimoti									Kreditlarning kurs, semestr va haftalar bo'yicha taqsimoti									Jami kreditlar
			Umumiy yuklama hajmi		Auditoriya mashg'ulotlari soatlarda						Mustaqil ta'lim	1-kurs		2-kurs		3-kurs		4-kurs		5-kurs	1-kurs		2-kurs		3-kurs		4-kurs		5-kurs	
					Jami	Ma'ruza	Amaliy	Laboratoriya	Seminar	Kurs ishi		Kurslardagi haftalar soni									Kurslardagi haftalar soni									
												40		40		39		38		21	40		40		39		38		21	
												Semestrlar									Semestrlar									
												1	2	3	4	5	6	7	8	9	1	2	3	4	5	6	7	8	9	
												Semestrdagi auditoriya mashg'ulotlari haftalarining soni									Kredit taqsimoti									
			Soat	%								15	15	15	15	15	15	15	15	15	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	22	22	23	24	25	26	27	28	29	30
1.00		**MAJBURIY FANLAR**	4920	83,7	2004	668	932	344	60	3 ki	2916	20	20	20	8	17	11	16	20	0	26	26	22	12	22	12	22	22	0	164
1.01	O'EYTB110	O'zbekistonning eng yangi tarixi	120		40	20			20		80	3									4									4

	4																													
1.02	JMSB1104	Jismoniy madaniyat va sport	120		40		40				80	3									4									4
1.03	ENMSB1104	Ehtimollar nazariyasi va matematik statistika	120		48	24	24				72		3									4								4
1.04	MTKB1106	Mutaxassislikka kirish	180		72	24	48				108	5									6									6
1.05	MHKGB1104	Muhandislik va kompyuter grafikasi	120		48	16	24	8			72	3									4									4
1.06	XJTNB1108	Xorijiy til	240		96		96				144	3	3								4	4								8
1.07	BO'FZB1108	Botanika va o'simliklar fiziologiyasi	240		96	32	48	16			144	3	3								4	4								8
1.08	DINB1204	Dinshunoslik	120		40	20			20		80		3									4								4
1.09	O'T O'SQB 1204	O'zbek (rus) tili. O'zbek tilini sohada qo'llash	120		48		48				72		3									4								4
1.10	ANFKBKB1206	Analitik, fizkolloid va bioorganik kimyo	180		72	24		48			108		5									6								6
1.11	OOKTB1206	Oziq-ovqat kimyosi va tahlili	180		78	26		52			102			4									6							6
1.12	FALB1304	Falsafa	120		40	20			20		80			4									4							4
1.13	ETRASB1308	Elektrotexnika va raqamlashtirish asoslari	240		96	32	48	16			144			4	2								4	4						8
1.14	MKBB1506	Mikrobiologiya	180		78	26	16	36			102					4									6					6
1.15	MTDB1506	Muhandislik termodinamikasi	180		78	26	44	8			102					4									6					6
1.16	YIB1504	Yashil iqtisodiyot	120		48	16	32				72						4									4				4
1.17	QXMSSB1508	Qishloq xo'jaligi mahsulotlarini standartlashtirish va sertifikatlash	240		96	32	32	32		ki	144							4	3								4	4		8
1.18	ATJQB1706	Asosiy texnologik jarayonlar va qurilmalar	184		78	34	44				106							4									6			6
1.19	AGBAB1706	Agrobiznes asoslari	178		72	32	40				106							4									6			6
1.20	EAMMB1706	Ekologiya va atrof-muhit muhofazasi	178		72	32	40				106							4									6			6
		Chorvachilik mahsulotlarini saqlash va qayta ishlash texnologiyasi bo'yicha majburiy fanlar																												
1.21	CHAB1308	Chorvachilik asoslari	240		102	34	68				138					4	3								4	4				8
1.22	GMSQITB1308	Go'sht mahsulotlarini saqlash va qayta ishlash texnologiyasi	240		108	36	36	36		ki	132			4	3								4	4						8
1.23	QIKLAB1508	Qayta ishlash korxonalarini loyihalashtirish asoslari	240		104	44	60				136			4	3								4	4						8
1.24	SMSQITB1510	Sut mahsulotlarini saqlash va qayta ishlash texnologiyasi	300		120	40	48	32		ki	180					5	4								6	4				10
1.25	CHMICHTB 1606	Chorvachilik mahsulotlarini ishlab chiqarish texnologiyasi	180		78	26	36	16			102								6									6		6
1.26	CHMSSUJB 1706	Chorvachilik mahsulotlarini saqlashda sovutish uskuna va jixozlari	180		78	26	16	36			102								6									6		6
1.27	CHXMQIQT EMFB1706	Chorvachilik mahsulotlarini qayta ishlashda qayta tiklanuvchan energiya manbalaridan foydalanish	180		78	26	44	8			102								5									6		6
2.00		**TANLOV FANLARI**	**960**	**16,3**	**396**	**132**	**132**	**132**	**0**	**0**	**564**	**0**	**0**	**0**	**12**	**3**	**9**	**4**	**0**	**0**	**0**	**0**	**4**	**10**	**4**	**10**	**4**	**0**	**0**	**32**
2.01	GMICHT2304	Go'sht mahsulotlarini ishlab chiqarish texnologiyasi	120		48	16	16	16			72				4								4							4
	CHMICHJA	Chorvachilik mahsulotlarini ishlab																												

	2304	chiqarish jarayonlari va apparatlari																												
2.02	CHMSQITL 2306	Chorvachilik mahsulotlarini saqlash, qayta ishlash va tovar logistikasi	180		78	26	26	26			102				4									6						6
	CHMM2306	Chorvachilik mahsulotlari marketingi																												
2.03	CHQMJ2304	Chorvachilik mahsulotlarini qadoqlash materiyallari va jihozlari	120		48	16	16	16			72				4									4						4
	CHMRT2304	Chorvachilik mahsulotlarini resurstejamkor texnologiyasi																												
2.04	CHCHQIT2404	Chorvachilik chiqindilarini qayta ishlash texnologiyasi	120		48	16	16	16			72					3									4					4
	BMQIT2404	Baliqchilik mahsulotlarini qayta ishlash texnologiyasi																												
2.05	CHMKA2406	Chorvachilik mahsulotlarini konservalash asoslari	180		78	26	26	26			102						5									6				6
	CHMBQIT2406	Chorvachilik mahsulotlarini birlamchi qayta ishlash texnologiyasi																												
2.06	CHMSB2404	Chorvachilik mahsulotlarini sensorik baholash	120		48	16	16	16			72						4									4				4
	CHMST2404	Chorvachilik mahsulotlarini sifat tizimi																												
2.07	CHMMT2604	Chorvachilik mahsulotlarining mikrostrukturasi va teksturasi	120		48	16	16	16			72							4									4			4
	CHMICHIIA 2604	Chorvachilik mahsulotlarini ishlab chiqarishda ilmiy izlanishlar asoslari																												
	HECI 2604	"HECI" yondashuvlarini o'rganish va targ'ib etish																												
Kvalifikatsiya		**Muhandis-texnolog (chorvachilik mahsulotlarini saqlash va qayta ishlash texnologiyasi bo'yicha)**																												
		Jami	**5880**	**100**	**2400**	**800**	**1064**	**476**	**60**	**3 ki**	**3480**	**20**	**20**	**20**	**20**	**20**	**20**	**20**	**20**	**0**	**26**	**26**	**26**	**22**	**26**	**22**	**26**	**22**	**0**	**196**
		Meva-sabzavot mahsulotlarini saqlash va qayta ishlash texnologiyasi bo'yicha majburiy fanlar																												
1.21	MSB13408	Mevachilik va sabzavotchilik	240		102	34	68				138					4	3								4	4				8
1.22	QXMQTB 13408	Qishloq xo'jaligi mahsulotlarini quritish texnologiyasi	240		108	36	36	36			132			4	3								4	4						8
1.23	BSEMBSB 15608	Bog'dorchilik va sabzavot ekin mahsulotlariga ishlov berish va saqlash	240		104	44	60				136			4	3								4	4						8
1.24	MSQITB15610	Meva-sabzavotlarni qayta ishlash texnologiyasi	300		120	40	48	32		ki	180					5	4								6	4				10
1.25	OOMSBB1606	Oziq-ovqat mahsulotlarini sensorik baholash	180		78	26	36	16			102								6									6		6
1.26	QIKJLAB1706	Qayta ishlash korxonalarini jihozlari va loyihalash asoslari	180		78	26	16	36			102								6									6		6
1.27	OOMQQMB 1706	Oziq-ovqat mahssulotlarini qadoqlash va qadoqlash materiallari	180		78	26	44	8		ki	102								5									6		6

2.00		**TANLOV FANLARI**	**960**	**16,3**	**396**	**132**	**132**	**132**	**0**	**0**	**564**	**0**	**0**	**0**	**12**	**3**	**9**	**4**		**0**	**0**	**0**	**4**	**10**	**4**	**10**	**4**		**0**	**32**
2.01	MSMUSHSKT 2304	Meva-sabzavot mahsulotlarini uy sharoitida saqlash va konservalash texnologiyasi	120		48	16	16	16			72				4								4							4
	YMT2304	Yo‘g‘-moy texnologiyasi																												
2.02	QXMQIJJ2306	Qishloq xo‘jalik mahsulotlarini qayta ishlash jarayonlari va jixozlari	180		78	26	26	26			102				4									6						6
	SVQ2306	Sovutish va ventilyatsiya qurilmalari																												
2.03	SMSQIT2304	Sitrus mevalarni saqlash va qayta ishlash texnologiyasi	120		48	16	16	16			72				4									4						4
	DMSQIT2304	Donni saqlash va qayta ishlash																												
2.04	RMSQIT2404	Rezavor mevalarni saqlash va qayta ishlash texnologiyasi	120		48	16	16	16			72					3									4					4
	ISDIT2404	Ildizmevalarni saqlash va dastlabki ishlash texnologiyasi																												
2.05	MSSHIICHT2406	Meva-sabzavotlardan sharbat va ichimliklar ishlab chiqarish texnologiyasi	180		78	26	26	26			102						5									6				6
	QXMSUKZ2406	Qishloq xo‘jalik mahsulotlarini saqlashda uchraydigan kasallik va zararkunandalar																												
2.06	VT2404	Vinochilik texnologiyasi	120		48	16	16	16			72						4									4				4
	BHST2404	Bug‘galteriya hisobi va soliqqa tortish																												
2.07	PKSQIT2604	Paxta, kanopni saqlash va qayta ishlash texnologiyasi	120		48	16	16	16			72							4									4			4
	O‘MICHT2604	O‘simlik moylari ishlab chiqarish texnologiyasi																												
	HECI 2604	“HECI” yondashuvlarini o‘rganish va targ‘ib etish																												
Kvalifikatsiya		**Muhandis-texnolog (chorvachilik mahsulotlarini saqlash va qayta ishlash texnologiyasi bo‘yicha)**																												
		Jami	**5880**	**100**	**2400**	**800**	**1064**	**476**	**60**	**3 ki**	**3480**	**20**	**20**	**20**	**20**	**20**	**20**	**20**	**20**	**0**	**26**	**26**	**26**	**22**	**26**	**22**	**26**	**22**	**0**	**196**
		Malakaviy amaliyot	**1320**																			2		4		4		4	30	44
		Davlat attestatsiyasi	**0**																											0
		Jami	**1320**																			**2**	**0**	**4**	**0**	**4**	**0**	**4**	**30**	**44**
		HAMMASI	**7200**																		**26**	**28**	**26**	**26**	**26**	**26**	**26**	**26**	**30**	**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	120	1-8	Bitiruv malakaviy ishini himoya qilish yoki ixtisoslik fanlaridan Davlat attestatsiyasi
Attestatsiyalar	19	1-8	
Fanlarni tanlash uchun ro‘yxatdan o‘tish	4	1,2,4,6	
Malakaviy amaliyotlar	29	2,4,6,8,9	
Yakuniy davlat attestatsiyasi	6	9	
GPA ko‘rsatkichlari hisoblash	4	2,4,6,8	
Ta’tillar / yoki semestr	52	1-9	
Jami:	**234**		

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

Chorvachilik va texnologiyalar fakulteti dekani — **J.Xujamov**

Mahsulotlarni ishlab chiqarish, saqlash va qayta ishlash texnologiyasi kafedrasi mudiri — **A.Ismatov**

Chorvachilik va texnologiyalar fakulteti uslubiy hay’ati raisi — **A.Xasilbekov**

Universitet Kengashining 2026-yil
29 -avgustdagi 1-sonli yig‘ilishida tasdiqlangan