

3. Kurs loyihasi, 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. Bitiruv malakaviy ishini bajarish va uni himoya qilish huquqi oliy ta'lim muassasasi kengashining qarori bilan ilmiy-pedagogik yo'nalishga layoqati bor bitiruvchi kurs talabalariga beriladi.
5. O'quv rejasiga kiritilgan ixtisoslikka oid fanlarning amaliy mashg'ulotlari va laboratoriya ishlari oliy ta'lim muassasasi hamda bazaviy tashkilot va korxonalarda o'tkaziladi.
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	18	1-8	
Kredit ta'lim tizimiga kirish	2	1,2	
Malakaviy amaliyotlar	24	2,3,4,5,6,7,8	
Davlat attestatsiyasi	4	8	
Ta'tillar	36	1-8	
Jami:		204	

Samarqand veterinariya meditsinasi

instituti o'quv ishlari bo'yicha prorektori

O'quv uslubiy boshqarma boshlig'i

“Chorvachilik mahsulotlarini saqlash va qayta ishlash texnologiyasi” kafedrasi mudiri

“Biotexnologiya” kafedrasi mudiri

Kadrlar buyurtmachisi:

Veterinariya va chorvachilikni rivojlantirish davlat

qo'mitasi raisi

Samarqand veterinariya meditsinasi instituti kengashining
2021 yil “21” 08 dagi 1 - sonli yig'ilishida
ma'qullangan (bayonnoma № 1).

A.Elmuurodov

R.Ro'ziqulov

Sh.Ishniyazova

N.Xodjayeva

B.Norqobilov

**60811600 – Chorvachilik mahsulotlarini qayta ishlash texnologiyasi
bakalavriat ta'lim yo'nalishining fanlar kesimida kasbiy kompetensiyalari
JADVALI**

Fanning malakaviy kodi	Fanning nomi	Fan yordamida egallanadigan zaruriy kasbiy kompetensiyalar	Kurslar kesimida fanning o'quv jarayonidagi o'rni			
			I	II	III	IV
Majburiy fanlar						
SAKT1104	Sohada axborot kommunikatsiya texnologiyalari	Axborot, axborot texnologiyalari, chorvachilik mahsulotlarni saqlash va qayta ishlashda rakamli informasion texnologiyalarni qullashni bilish, texnologik jarayonlarni taxlil qilish kunikmalariga va malakasiga ega bo'lish	•			
AFK1105	Analitik va fizkolloid kimyo	Bo'lajak mutaxassislarga analitik va fizkolloid kimyoning kimyoviy va fizik-kimyoviy usullarining zamonaviy nazariy asoslarini va amaliy bilimlarni berish, faoliyatiga oid malaka va ko'nikmalarni shakllantirish	•			
SGBMB1204	Sut, go'sht va baliq mahsulotlari biokimyosi	Sut, go'sht va baliq mahsulotlarining kimyoviy tarkibi, ularni saqlash va qayta ishlashda kechadigan bioximyoviy uzgarishlarni. Sut, go'sht va baliq mahsulotlarining sifat ko'rsatkichlarini aniqlash ko'nikmasiga va ularni tahlil qilib baholash malakasiga ega bo'lish.	•			
O'EYT1205	O'zbekistonning eng yangi tarixi	Mustaqillik yillarida O'zbekiston Respublikasida yuz bergan muhim o'zgarishlar, tub islohotlarning mazmun-mohiyatini ko'rsatish va jamiyat hayotida talabning o'rnini, o'zligini anlatishdan iborat.	•			
F1305	Falsafa	Falsafa fani barcha bakalavriat ta'lim yo'nalishlarida o'tilishi belgilangan bo'lib, o'zida turli davrlarning ijtimoiy-siyosiy, ma'naviy qarashlarini mujassamlashtirib, voqea va hodisalarning mohiyatini anglashni, unga munosabat bildirishni shakllantiradi hamda analitik, sintetik, kreativ tafakkurni hosil qiladi. Shuning uchun falsafa fani yosh mutaxassislarni tayyorlashda muhim ahamiyat kasb etadi. Yoshlarni zamonaviy fan yutuqlariga asoslangan falsafiy bilimlar bilan qurollantirish hamda ularda o'z-o'zini anglash va to'g'ri fikrlash mahorati, ko'nikma va malakalarini shakllantirishdan iborat.	•			
O'RT1104	O'zbek (rus) tili	Nofilologik yo'nalishlarda rus tilni o'rgatishdan asosiy maqsad – kelgusi mutaxassislarda kundalik hayotlari, ilmiy va kasbiy	•			

XT1108	Xorijiy til	<p>faoliyatlarida rus tilidan erkin foydalanuvchi mutaxassislarni tayyorlash. Talabalarning nutq (o'qish, yozish, tinglab tushunish, gapirish), til (leksik, grammatik), ijtimoiy-madaniy va pragmatik kompetensiyalarini rivojlantirish;</p> <p>- ilmiy, kasbiy va maishiy faoliyatga bog'lik mavzular yuzasidan og'zaki va yozma bayon etish ko'nikma va malakalarini rivojlantirish.</p> <p>Nofilologik yo'nalishlarda xorijiy tilni o'rgatishdan asosiy maqsad - kelgusi mutaxassislarda kundalik hayotlari, ilmiy va kasbiy faoliyatlarida chet tilidan erkin foydalanuvchi mutaxassislarni tayyorlash. Talabalarning nutq (o'qish, yozish, tinglab tushunish, gapirish), til (leksik, grammatik), ijtimoiy-madaniy va pragmatik kompetensiyalarini rivojlantirish;</p> <p>- ilmiy, kasbiy va maishiy faoliyatga bog'lik mavzular yuzasidan og'zaki va yozma bayon etish ko'nikma va malakalarini rivojlantirish, talabalar uchun belgilab berilgan A1 (CEFR) va undan yuqori darajalarni egallashga qaratilgan.</p>			
BG1106	Biologiya va genetika	<p>Irsiyat va o'zgaruvchanlik qonuniyatlarini bilish ososida biologik metodlar va mexanizmlarni ta'minlash.</p>			
ChMICHSDIM A1105	Chorvachilik mahsulotlarini ishlab chiqarish, saqlash va dastlabki ishlashni mexanizasiyalashtirish va avtomatlashtirish	<p>Chorvachilik mahsulotlarini ishlab chiqarish, saqlash va dastlabki ishlashda jarayonlarni mexanizasiyalashtirish va avtomatlashtirishning mohiyatini bilish, mexanizasiyalashtirish va avtomatlashtirishda ishlatiladigan asbob uskunalarining ishlash prinsiplarini va texnik tavsiflarini taxlil qilish malakasiga ega bo'lish</p>			
ChMSSUJ 1108	Chorvachilik mahsulotlarini saqlashda sovutish uskuna va jihozlari	<p>Chorvachilik mahsulotlarini ishlab chiqarish, saqlash va dastlabki qayta ishlashda sovutish uskuna va jihozlarning mohiyatini bilish, sovutish uskuna va jihozlari ishlash prinsiplarini va texnik tavsiflarini taxlil qilish malakasiga ega bo'lish</p>			
ChMQIST 1305	Chorvachilik mahsulotlarini qayta ishlashda sifat tizimi	<p>Chorvachilik mahsulotlarini qayta ishlashda sifat tizimini joriy etishning nazariy asoslari, mahsulotlarning ozuqaviy xavfsizligini bo'yicha sifatini ta'minlashda xalqaro standartlarning joriy etish chora tadbirlarini bilish, go'sht, sut va baliq mahsulotlarining sifat tizimiga qayta ishlash jarayonlarining ta'sirini tahlil qilish, chorvachilik mahsulotlarini qayta ishlashda sifat tizimini boshqarish malakasiga ega bo'lish</p>			
ChMOOH 1306	Chorvachilik mahsulotlarining	<p>Oziq-ovqat mahsulotlari xavfsizligini nazorat qilishda zamonaviy</p>			

	ozuq-ovqat havfsizligi	<p>texnologiyalaridan foydalanish, ozuqaviy xavfsizlik talablariga javob beradigan yangi texnologik yechimlar va yangi ovqatlanish mahsulotlarini ishlab chiqish, go'sht va sut xom ashyosi xavfsizlik ko'rsatkichlarini, ozuqaviy makro- va mikroingrediyentlarni, texnologik qo'shimchalar va yaxshilovchilarni baxolashning amalga oshirish malakalariga ega bo'lishi kerak.</p> <p>Mikroorganizmlarning umumiy xususiyatlari, morfologiyasi, fiziologiyasi, genetika va ekologiyasi, ularning tabiatdagi moddalar aylanishi, sanoat va qishloq xo'jaligi, har xil ishlab chiqarish tarmoqlaridagi roli bo'lish va ularni maxsus oldini olish malakasiga ega bo'lish</p>			
M1306	Mikrobiologiya	<p>Biologik qonuniyatlarda asosida biologik mexanizmlarni boshqarish, mahsulotlari saqlash, qayta ishlashda innovasion biotexnologiyalarning nazariy asoslarni bilish, ularning sifatini baholashda ko'nikma va malakaga ega bo'lish</p>			
B1406	Biotexnologiya	<p>Chorvachilik mahsulotlarini ishlab chiqarishdagi imkoniyatlardan foydalanish, ularning tarkibiy qismlarini o'rganish va turli konserva, konsentratlar, kolbasalar ishlab chiqarish, Chorvachilik mahsulotlari qayta ishlash korxonalarida xom ashyoni qabul qilish tartibi va dastlabki qayta ishlash, chorvachilik tayyor mahsulotlarini saqlashni tashkil yetish, xom-ashyoqalar sifatiga turli omillarning ta'sirini bilish, qayta ishlangan mahsulotlarni qadoqlashda yangi zamonaviy idishlarni keng qo'llash, qayta ishlab tayyorlash jarayonida mahsulot sifatini oshirish, nobudgarchilik miqdorini kamaytirish va iqtisodiy samaradorligini ko'tarish malakalariga ega bo'lish</p>			
ChMKT 1406	Chorvachilik mahsulotlarini konservalash texnologiyasi	<p>Chorvachilik mahsulotlarini saqlash, qayta ishlash korxonalarini loyihalash uchun me'yorlar, boshlang'ich ma'lumotlar va talablarni loyihalashtirish va jihozlash jarayonida mahsulotlarni qayta ishlash bo'yicha bajariladigan hisob-kitoblarni, texnologik loyihalash bosqichlarini va har bir bosqichda bajariladigan ishlarni, saqlash va qayta ishlash korxonalarida qo'llaniladigan jihozlar, qurilmalar, mashina va apparatlarning turlari hamda ularning tasniflanishi, tuzilishi, ishlash prinsipi va asosiy tavsiflarini, qayta ishlash korxonalarining tarkibi, tuzilishi va boshqarish tizimi yuzasidan ko'nikma va malakaga ega bo'lish</p>			
ChMSQIKLA 1406	Chorvachilik mahsulotlarini saqlash va qayta ishlash korxonalarini loyihalashtirish asoslari				

ChMTN 1406	Chorvachilik mahsulotlari texnokimyoviy nazorati	Chorvachilik mahsulotlariga kuyiladigan standart talablarni bilish, sut va gusht mahsulotlarining meyyoriy xujjatlarga mos kelishining texnokimyoviy nazoratini amalga oshirish ko'nikmasiga va ularni tahlil qilib baholash malakasiga ega bo'lish	•	
OOQKT 1506	Ozuqa va ozuqaviy qo'shimchalarning kimyoviy tahlili	Ozuqa va ozuqaviy qo'shimchalarning kimyoviy tahlil qilishda, saqlashda va qayta ishlashda mahsulotda kechadigan fizik-kimyoviy jarayonlarni asosiy mohiyatini bilish, chorvachilik mahsulotlarini sifatini oshirish ko'nikmasiga va ularni tahlil qilish malakalariga ega bo'lish	•	
ChMSQITL 1506	Chorvachilik mahsulotlarini saqlash, qayta ishlash va tovarlar logistikasi	Chorvachilik mahsulotlarining tovarlar logistikasida zamonaviy usullarini tanlash, eksport va import yo'llari, chorvachilik mahsulotlarini tashishda isrof miqdorini minimallashtirishni bilish, Chorvachilik mahsulotlarini tashishda sifatiga ko'ra mahsulot partiyalarini shakllantira olish malakalariga ega bo'lishi kerak	•	
ChMVSE 1506	Chorvachilik mahsulotlari veterinariya-sanitariya ekspertizasi	Chorvachilik mahsulotlarini ishlab chiqarishdagi imkoniyatlardan foydalanish, ularning tarkibiy qismlarini o'rganish va turli konserva, konsentratlar, kolbasalar ishlab chiqarish, ularning sifatini aniqlash ko'nikmasiga va ularni tahlil qilib baholash malakasiga ega bo'lish	•	
ChMBQI 1506	Chorvachilik mahsulotlarini birlamchi qayta ishlash	Go'sht va sut mahsulotlarini birlamchi qayta ishlashning nazariy asoslari bilish. Chorvachilik mahsulotlarini qayta ishlash usuliga qarab saqlash rejimlarini tanlash va ularning sifat ko'rsatkichlarini tahlil qilib baholash malakasiga ega bo'lish	•	
PTT1506	Pishloq tayyorlash texnologiyasi	Pishloq ishlab chiqarishda ishlatiladigan sut xom ashyosini sifat ko'rsatkichlarini aniqlash, barcha pishloq turlari uchun umumiy bo'lgan texnologik jarayonlar bosqichlarini usul va rejimlarini asoslash, pishloq ishlab chiqarishni texnokimyoviy va mikrobiologik nazoratini tashkil etish ko'nikmasiga va ularni tahlil qilib baholash malakasiga ega bo'lish	•	
ChMSQIT 1606	Chorvachilik mahsulotlarini saqlash va qayta ishlash texnologiyasi	Chorvachilik mahsulotlarini saqlash va qayta ishlashning nazariy asoslarini, mahsulot sifatiga ta'sir etuvchi omillarni va ularda kechadigan biokimyoviy jarayonlarni bilish va tahlil qilish, shuningdek sut va go'sht mahsulotlarini qayta ishlash tizimini ishlab chiqish, mahsulot hisobini aniqlash malakasiga ega bo'lish	•	
ABMSQIT 1606	Asalarichilik, baliqchilik va ipakchilik mahsulotlarini saqlash	Go'sht, tuxum, sut va baliq mahsulotlarini saqlashning o'ziga xos xususiyatlari, saqlash jarayonida bo'ladigan o'zgarishlar, shuningdek	•	

	va qayta ishlash texnologiyasi	ularni qayta ishlashning ilg'or texnologiyalari bilish va chorvachilik mahsulotlarini qayta ishlashda iqtisodiy samaradorlikni oshirish malakasiga ega bo'lish. Asal, baliq va ipak mahsulotlarini saqlash va qayta ishlashning nazariy asoslarini, qayta ishlashda texnologik jarayonlarning ketma-ketligini va ularda kechadigan bioximiyoviy uzgarishlarni, sifat ko'rsatkichlarini aniqlash ko'nikmasiga va ularni tahlil qilib baholash malakasiga ega bo'lish			
GBMQIRT 1606	Go'sht va baliq mahsulotlarini qayta ishlashning resurstaJamkor texnologiyalar	Go'sht va baliq mahsulotlarini qayta ishlashning resurstaJamkor texnologiyalar nazariy asoslari bilish, chorvachilik mahsulotlarini qayta ishlashda texnologik jarayonlarning ketma ketligi, jixozlarning ishlash prinsiplarini, va olingan mahsulotning iqtisodiy samaradorligini ko'tarish malakalariga ega bo'lish			•
ChChQIT 1704	Chorvachilik chiqindilarini qayta ishlash texnologiyasi	Kam chiqitli va chiqindisiz texnologiya va atrof-muhitni ifloslanishidan saqlash, chiqindilarni ikkilamchi resurs sifatida qayta ishlash asoslari bilish, sut va go'sht xom ashyosini chiqindisiz ishlatishning asosiy yo'nalishlarini, tayyorlanadigan ikkilamchi mahsulotlar texnologik jarayonlari bosqichlarini, usul va rejimlarini asoslash va texnologik xususiyatlarini, ularning sifatini nazorat etish ko'nikmasiga va ularni tahlil qilib baholash malakasiga ega bo'lish			•
ChMSMSA 1708	Chorvachilik mahsulotlarini standartlashtirish, metrologiya va sertifikatlash asoslari	Chorvachilik mahsulotlarini standartlashtirish, metrologiya va sertifikatlash asoslarini bilish, standartlashtirish va sertifikatsiya qilishda me'yoriy xujjatlardan foydalanishni olib borish, chorvachilik mahsulotlari sifatini nazorat qilish usullarini bilish hamda me'yoriy xujjatlar va qoidalar ro'yxatidan foydalanish malakasiga ega bo'lish			•
ChMSQIQMJ 1708	Chorvachilik mahsulotlarini saqlash va qayta ishlashda qadoqlash materiallari va jihozlari	Chorvachilik mahsulotlarini saqlash va qayta ishlashda qadoqlash materiallari va jihozlari, sut, go'sht va baliq xom ashesini va qayta ishlangan mahsulotlarni qadoqlashda zamonaviy qadoqlash materiallardan foydalanish va utilizatsiya qilish ko'nikmasiga, qadoqlash jixozlarining tuzilishi va ishlashtirish tizimidan foydalanish malakasiga ega bo'lish			•
GSBMSB 1804	Go'sht, sut va baliq mahsulotlarini sensorik baholash	Go'sht, sut va baliq mahsulotlarini sensorik baholashda sezgi reseptlari va degustatsiya turlari, mahsulot sifatiga ta'sir etuvchi omillar, go'sht va go'sht mahsulotlari, sut va sut mahsulotlarini sifat ko'rsatkichlarini baholash va aniqlash usullari, mahsulotlarni saqlashda kechadigan o'zgarishlarni tahlil qilish va ularning sifat			•

		ko'rsatgichlariga ta'sirini sensorik baholash ko'nikmasiga va ularni tahlil qilish malakasiga ega bo'lishi lozim			
SGBMQIT 1806	Sut, go'sht va baliq mahsulotlarini qayta ishlash biotexnologiyasi	Sut, go'sht va baliq mahsulotlarini qayta ishlashda ekologik toza mahsulotlarni ishlab chiqarish, iste'molchilarga yangi mahsulotlarni yetkazib berishda geninjeneriyasi va GMOlardan foydalanish, shuningdek o'simlik va hayvon to'qimalarida kechadigan mikrobiologik jarayonlar hamda fizik-kimyoviy, biokimyoviy qonuniyatlarini asoslash mahsulot sifatini tahlil qilish va baholash ko'nikmasi malakasiga ega bo'lishi lozim			
Tanlov fanlar					
JTS2102	Jismoniy tarbiya va sport	Jismoniy tarbiya va sport, sog'lom turmush tarzi, jismoniy barkamollikka intilish, va o'z-o'zini tarbiyalash, jismoniy mashqlar bilan muntazam ravishda shug'ullanish zaruratini shakllantiradi			
SGBMQIA 2102	Sut, go'sht va baliq mahsulotlarini qayta ishlashda ilmiy izlanish asoslari	Ilmiy izlanishlar: maqsadi, mohiyati va asoslarini bilish; sut, go'sht va baliq mahsulotlarini qayta ishlashda ilmiy izlanishlar yo'nalishlarini aniqlash, ilmiy-tadqiqot ishlarini o'tkazish malakasiga ega bo'lish			
O'TSQ2202	O'zbek tilini sohada qo'llanilishi	Nofilologik yo'nalishlarda o'zbek tilining sohada qo'llanilishi fanining asosiy maqsadi -bo'lajak mutaxassis kelgusida ish yuritish va soha terminologiyasi haqida tasavvur va bilimga ega bo'lishi; hujjatlarni to'g'ri yoza olish va terminlarni o'rinli qo'llay olish ko'nikmalariga ega bo'lishi; ish qog'ozlarini imlo xatolasiz, terminlarni esa o'z o'rnida ishlata olish malakasiga ega bo'lishi kerak. Shu bilan birgalikda o'z sohasi va kasbiy faoliyatida o'zbek tilining qo'llanilishini muhim jihatlarini anglay olishi zarur.			
BR2205	Biofizika va radiobiologiya	Biofizik jarayonlarini, tabiatda uchraydigan radioaktiv izotoplarning manbalari va ularning tirik organizmga biologik ta'sirini, yadroviy nurlanishlar natijasida hayvonlar organizmida paydo bo'ladigan patologik o'zgarishlarni bilish, hayvonlarda nurlanishlar oqibatida kelib chiqadigan kasalliklarni diagnostika qilish va davolashda fizikaviy usullarni to'g'ri qo'llash ko'nikma va malakalariga ega bo'lish.			
EAMM2304	Ekologiya va atrof-muhit muxofazasi	Bo'lajak mutaxassislarga ekologiya va atrof-muhit muxofazasi ning ekologik va atrof-muhit muxofazasiga oid nazariy asoslarini va amaliy bilimlarni berish, faoliyatiga oid malaka va ko'nikmalarni shakllantirish			

ChMQIST 2604	Chorva mahsulotlarini qayta ishlash sohasidagi tadbirkorlik qayta ishlash sohasidagi tadbirkorlik	Chorva mahsulotlarini qayta ishlash sohasidagi tadbirkorlik turlari va jarayonlarini bilish, tadbirkorlikni ro'yxatdan o'tkazish va lisenziya olish, tadbirkorlikda ilmiy nazariy izlanishlar olib borish, ishlab chiqarilayotgan mahsulotdan foyda olish, uni targ'ibot va reklama qilish, shuningdek ishlab chiqarilayotgan mahsulotlar sifatini texnik me'yoriy xujjatlarga mosligini tahlil qilish malakasiga ega bo'lish					
ChMSBIBIJ 2706	Chorvachilik mahsulotlarini saqlash va birlamchi ishlov berish jarayonlari va jixozlari	Chorvachilik mahsulotlarini saqlash va birlamchi ishlov berish jarayonlari va jihozlarning moxiyatini, texnologik jihozlarning tuzilishi hamda ishlash prinsipini bilish, shuningdek ularning texnik tavsiflarini tahlil qilish malakasiga ega bo'lish					
ChMTIB 2705	Chorvachilik mahsulotlariga tovar ishlov berish	Chorvachilik mahsulotlariga tovar ishlov berishda ishlatiladigan materiallar va jihozlari, sut, go'sht va baliq xom-ashesini va qayta ishlangan mahsulotlarni sotishga tayyorlash shuningdek ularni qadoqlashda zamonaviy ekologik qadoqlash materiallardan foydalanish va ularni utilizatsiya qilish ko'nikma va malakasiga ega bo'lish					
ChMMT 2705	Chorvachilik mahsulotlarining mikrostrukturasi va teksturasi	Chorvachilik mahsulotlarining mikrostrukturasi, teksturasi va reologik xossalarni bilish va tushunish, ularning mikrostrukturasi, teksturasi va reologik xossalarni baholash malakasiga ega bo'lish					
SGMUShSQIT 2804	Sut, go'sht va baliq mahsulotlarini uy sharoitida saqlash, qayta ishlash texnologiyasi	Turli mol va parranda, shuningdek baliq mahsulotlarini uy sharoitida saqlash va qayta ishlash texnologiyasini bilish, go'sht, sut, baliq mahsulotlari sifatini tahlil qilish, ularga uy sharoitida ishlov berish malakasiga ega bo'lish					