O'ZBEKISTON RESPUBLIKASI OLIY VA O'RTA MAXSUS TA'LIM VAZIRLIGI
NAMANGAN DAVLAT UNIVERSITETI

"TASDIQLAYMAN"
Namangan davlat universiteti rektori
_____ S.T.Turg'unov
2022-yil "30" 08
m.o'.

O'QUV REJA

Ta'lim yo'nalishi:
60710200 – Biotexnologiya (oziq-ovqat, oziqa, kimyoviy mahsulotlar va qishloqxo'jalig)

Akademik daraja - bakalavr
O'qish muddati - 4 yil

O'qish shakli - kredit tizimi
Ta'lim shakli - kunduzgi
1-kurs 2022/2023 o'quv yili

I. O'quv jarayoni jadvali

kurs	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	Jami	Nazariy va amaliy ta'lim	Attestatsiya	Malakaviy amaliyot	Yakuniy davlat attestatsiyasi	Kredit ta'lim tizimiga kirish	Ta`tillar	Hammasi
	sentabr				oktabr					noyabr					dekabr				yanvar					fevral				mart					aprel				may				iyun				iyul				avgust				O`quv jarayoni:	shundan						
I	K	K																T	T	A	A																A	A	M	M	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	36	30	4	2		2	16	52
II	K	K																T	T	A	A																A	A	M	M	M	M	M	M	T	T	T	T	T	T	T	T	40	30	4	6		2	12	52
III	K	K																T	T	A	A																A	A	M	M	M	M	M	M	T	T	T	T	T	T	T	T	42	30	4	6		2	10	52
IV	K	K																T	T	A	A																A	A	M	M	M	M	D	D	T	T	T	T					42	30	4	4	2	2	6	48
																																																					160	120	16	14	2	8	40	204

| | Nazariy va amaliy ta'lim | M | Malakaviy amaliyotlar | A | Attestatsiyalar | D | Yakuniy davlat attestatsiyasi | K | Kredit ta'lim tizimiga kirish | T | Ta`tillar |

II. O'quv rejasi

T/R	Fanning malakaviy kodi	O'quv bloklari, fanlar va faoliyat turlarining nomlari	Umumiy yuklamaning hajmi: Soat	%	Jami	Ma'ruza	Amaliy	Laboratoriya	Seminar	Kurs ishi	Mustaqil ta'lim	Sem. 1 (1-kurs)	Sem. 2	Sem. 3 (2-kurs)	Sem. 4	Sem. 5 (3-kurs)	Sem. 6	Sem. 7 (4-kurs)	Sem. 8	Kredit sem. 1 (1-kurs)	Kredit sem. 2	Kredit sem. 3 (2-kurs)	Kredit sem. 4	Kredit sem. 5 (3-kurs)	Kredit sem. 6	Kredit sem. 7 (4-kurs)	Kredit sem. 8	jami kreditlar
					Talabaning o'quv yuklamasi (soatlarda) / Auditoriya mashg'ulotlari (soatlarda)							Soatlarning kurs, semestr va ... / Kurslardagi haftalar soni: 30, 30, 30, 30 / Semestrlardagi auditoriya mashg'ulotlari miqdori								Kreditlarning kurs va semestrlar / Kurslardagi kreditlar miqdori: 60, 60, 60, 60 / Semestrlardagi kredit miqdori								
												15	15	15	15	15	15	15	15	30	30	30	30	30	30	30	30	240
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
1.00.		**Majburiy fanlar**	**5040**	**70,0**	**2220**	**820**	**720**	**620**	**60**	**3ki**	**2820**	**18**	**24**	**18**	**24**	**24**	**16**	**18**	**6**	**22**	**28**	**22**	**24**	**30**	**14**	**22**	**6**	**168**
1.01.	O'EYAT1104	O'zbekistonning eng yangi tarixi*	120		60	30			30		60	4								4								4
1.02.	FI1304	Falsafa*	120		60	30			30		60			4								4						4
1.03.	SATQ1204	Sohada axborot texnologiyalarining qo'llanilishi	120		60	30	30				60		4								4							4
1.04.	XTIK1208	Xorijiy tilning intensiv kursi	240		120		120				120	4	4							4	4							8
1.05.	OK1212	Organik kimyo	360		150	60		90			210	4	6							6	6							12
1.06.	OOB1208	Oziq-ovqat biologiyasi	240		90	30	30	30			150		6								8							8
1.07.	BJSMS1108	Biotexnologik jarayonlarni standartlashtirish, meterologiya va sertifikatlash	180		90	30	60				90							6								6		6
1.08.	ATJVQ1410	Asosiy texnologik jarayon va qurilmalar	300		120	60	30	30		4ki	180			4	4							6	4					10
1.09.	OOBK1410	Oziq-ovqat biokimyosi	180		90	30	30	30			90				6								6					6
1.10.	SM1508	Sanoat mikrobiologiya	240		90	40		50			150					6								8				8
1.11.	OOSX1508	Oziq-ovqat sanoati xom ashyolari	240		90	30	30	30			150					6								8				8
1.12.	OOTA1406	Oziq-ovqat texnogiyasi asoslari	180		90	30	30	30			90				6								6					6
1.13.	OOXA1604	Oziq-ovqat xavfsizligi asoslari	120		60	30	30				60						4								4			4
1.14.	OOK1412	Oziq-ovqat kimyosi va tahlil	300		150	60	30	60			150			6	4							6	4					10
1.15.	GVHM1508	Gen va hujayra muhandisligi	240		90	30	30	30			150					6								8				8
1.16.	SVSMQIT1814	Sut va sut mahsulotlarini qayta ishlash texnologiyasi	420		180	60	60	60		8ki	240							6	6							8	6	14
1.17.	BA1108	Biotexnologiya asoslari	240		90	30	30	30			150	6								8								8
1.18.	AA1606	Amaliy algologiya	180		90	30	30	30			90						6								6			6
1.19.	FM1708	Ferment muhandisligi	240		90	30	30	30			150							6								8		8
1.20.	OOVOMB1622	Oziq-ovqat va oziqa mahsulotlari biotexnologiyasi	600		300	120	90	90		6ki	300			4	4	6	6					6	4	6	4			20
1.21.	ICHJA1206	Ishlab chiqarish jarayonlarini avtomatlashtirish	180		60	30	30				120		4								6							6
2.00		**Tanlov fanlari**	**1560**	**21,7**	**660**	**320**	**310**	**30**	**0**	**0**	**900**	**6**	**0**	**6**	**0**	**0**	**8**	**6**	**18**	**8**	**0**	**8**	**0**	**0**	**10**	**8**	**18**	**52**

2.01.	SI2806	Sanoat iqtisodiyoti	180		90	40	50				90							6							6	6
	MS2806	Moliyaviy savodxonlik																										
2.02.	OTVF2604	Oqsillar tuzilishi, funksiyalari va muhandisligi	120		60	30	30				60						4							4			4
	BFMOT2604	Biologik faol moddalar olish texnologiyasi																										
2.03.	MEM2606	Muqobil energiya manbalari	180		60	30	30				120						4							6			6
	BA2606	Bioyenergiya asoslari																										
2.04.	MVTX2806	Mehnat va texnika xavfsizligi	180		90	40	50				90							6							6	6
	MM2806	Mehnat muhofazasi																										
	IS2806	Insonlar salomatligi																										
2.05.	SB2806	Sanoat biotexnologiyasi	180		90	40	50				90							6							6	6
	AB2806	Agrobiotexnologiya																										
2.06.	PICHT2708	Texnik mexanika	240		90	40	50				150	6							8								8
	BJVJ2708	Biotexnologiya jarayonlari va jihozlari																										
2.07.	Mik2306	Mikrobiologiya	240		90	60		30			150			6							8						8
	Sit2306	Sitalogiya																										
2.08.	KT2706	Konservalash texnologiyasi	240		90	40	50				150							6							8		8
	GQIT2706	Go'shtni qayta ishlash texnologiyasi																										
		Jami	6 600	92	2880	1140	1030	650	60	3ki	3720	24	24	24	24	24	24	24	24	30	28	30	24	30	24	30	24	220
		Malakaviy amaliyot	540	7,5							540										2		6		6		4	18
		Yakuniy davlat attestasiyasi	60	0,8							60																2	2
		Jami	600	8,3							600									0	2	0	6	0	6	0	6	20
		Hammasi	7 200	100,0																30	30	30	30	30	30	30	30	240

Izoh:

1. 1 (bir) kredit 30 (o'ttiz) akademik soatni tashkil qiladi. Bunda fan yuklamasining kamida 50 foizini mustaqil ta'lim tashkil etadi.
2. O'quv rejaga kiritiladigan ixtisoslikka oid fanlarning amaliy mashg'ulotlari oliy ta'lim muassasasi hamda bazaviy tashkilotlarda o'tkaziladi.
3. *"O'zbekistonning eng yangi tarixi" fani tarkibida "Yangi O'zbekistonning taraqqiyot strategiyasi", "Falsafa" fani tarkibida "Dinshunoslik" va "Korrupsiyaga qarshi kurash" modullari o'qitilishi nazarga tutiladi.
4. Nazariya va amaliyot yaxlitligini ta'minlash uchun talabalarning malakaviy amaliyotlari bazaviy tashkilotlarda o'tkaziladi.
5. Mazkur o'quv reja ta'lim yo'nalishining o'zga tilli guruhlar, iqtidorli talabalar guruhlari, kechki va sirtqi ta'lim shakli uchun ishchi o'quv rejalar ishlab chiqishga asos bo'ladi
6. Yakuniy davlat attestasiya sinovlari tarkibiga bitiruv malakaviy ishi va uni himoya qilish ham kiradi.

O'quv jarayonining tarkibiy qismlari	Haftalar soni	Semestr	Yakuniy davlat attestatsiyalari
Nazariy ta'lim va malakaviy amaliyot	120	1 - 8	Bitiruv malakaviy ishini himoya qilish yoki ixtisoslik fanlaridan yakuniy davlat attestatsiyasi
Attestatsiyalar (A)	16	1 - 8	
Kredit ta'lim tizimiga kirish	8	1,3,5,7	
Malakaviy amaliyotlar	18	2,4,6,8	
Yakuniy davlat attestatsiyasi	2	8	
Ta'tillar	40	1-8	
JAMI	**204**		

Namangan davlat universiteti kengashining 2022-yil "30" 08 dagi 1 -sonli qarori bilan ma'qullangan

NamDU o'quv ishlari bo'yicha prorektori **D.Xolmatov**

O'quv-uslubiy boshqarma boshlig'i **X.Mirzaaxmedov**

Biotexnologiya fakulteti dekani **Sh.Ataxanov**

Biotexnologiya kafedrasi mudiri **R.Akramboyev**

Kadrlar buyurtmachisi:

Namangan viloyati qishloq xo'jaligi boshqarmasi boshlig'i **A.Abdusalomov**