

O'ZBEKISTON RESPUBLIKASI OLIY VA O'RTA
MAXSUS TA'LIM VAZIRLIGI

QARSHI MUHANDISLIK-IQTISODIYOT INSTITUTI

Ro'yxatga olindi

№ 256
2022-yil "29" "08"

"TASDIQLAYMAN"

O'quv ishlari bo'yicha prorektor

Bozorov O.N.

"29" "08" 2022-yil

QISHLOQ XO'JALIK MAHSULOTLARI
SIFATINI BAHOLASH

fanining

ISHCHI O'QUV DASTURI

Bilim sohasi:	400 000 – Qishloq va suv xo'jaligi
Ta'lim sohasi:	410 000 – Qishloq, o'rmon va baliq xo'jaligi
Ta'lim yo'nalishi	5410500 – Qishloq xo'jalik mahsulotlarini saqlash va dastlabki ishlash texnologiyasi (mahsulot turlari bo'yicha)

Qarshi – 2022

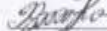
Fanning ishchi o'quv dasturi o'quv, ishchi reja va o'quv dasturga muvofiq ishlab chiqildi.

Tuzuvchilar: G.E.O'rinoval - "Qishloq xo'jalik mahsulotlarini saqlash va dastlabki ishlash texnologiyasi" kafedrasii assistenti

Taqriizchilar: O.Z.Ro'ziqulov - O'zbekiston Milliy metrologiya instituti davlat korxonasi Qashqadaryo filiali bosh mutaxassisi

Z.A.Ibragimov - "Qishloq xo'jalik mahsulotlarini saqlash va dastlabki ishlash texnologiyasi" kafedrasii dotsenti

Fanning ishchi dasturi "Qishloq xo'jalik mahsulotlarini saqlash va dastlabki ishlash texnologiyasi" kafedrasining 2022-yil "26" 08 dagi № 1 -sonli, Sanoat texnologiyasi fakulteti Uslubiy komissiyasining 2022-yil "27" 08 dagi № 1 -sonli, Institut Uslubiy Kengashining 2022-yil "29" 08 dagi № 1 -sonli yig'ilishlarida ko'rib chiqib tasdiqlangan va o'quv jarayonida foydalanishga tavsiya qilingan.

Kafedra muduri:  M.Hakimova

Fakultet kengashi raisi:  M.Hakimova

O'quv uslubiy boshqarma boshlig'i:  Sh.Turdiyev

KIRISH

I. O'quv fanining dolzarbligi va oliy kasbiy ta'limdagi o'rni

Mamlakatimizda agrar sektorning eksport salohiyatini sifatli va xavfsiz mahsulotlar evaziga oshirish, muhim dolzarblilik kasb etishi, qayta ishlangan qishloq xo'jalik va oziq-ovqat mahsulotlarining sifat ko'rsatkichlarini fizik usullar asosida sinash va baholash jarayoniga normativ hujjatlarda majburiy talablar o'rnatilmoqda, bu esa yangi o'quv fanlar va ularning o'quv-uslubiy ta'minotini yaratishini taqozo etmoqda.

"Qishloq xo'jaligi mahsulotlarini sifatini baholash" fani o'quv rejasining Umumkasbiy fanlari blokiga kiritilgan bo'lib, 4-kursda o'qitilishi maqsadga muvofiq.

II. O'quv fanining maqsad va vazifalari

Fanning maqsadi - qayta ishlangan qishloq xo'jaligi va oziq-ovqat mahsulotlari sifati va xavfsizligini fizik-kimyoviy usullar asosida sinash orqali baholash bilan bog'liq bo'lgan xalqaro normalar, o'lchashlarni bajarish metodikasi, fizik pribor va qurilmalarining ish tamoyillari, texnik xarakteristikalarini o'rganishdan iborat.

Fanning vazifalari - qayta ishlangan qishloq xo'jalik va oziq-ovqat mahsulotlarini ishlab chiqarish bo'yicha mavjud qishloq xo'jaligi mahsulotlarining sifatiga oid atama va tushunchalar va ISO 9000 seriyasida standartlarning talablari oziq-ovqat mahsulotlarining kimyoviy tarkibiga ko'ra guruhlanishi va qishloq xo'jaligi mahsulotlarining klassifikatsiyasi, mahsulotlarning fizik, kimyoviy xossalari, qishloq xo'jalik mahsulotlarining sifatini aniqlovchi ko'rsatkichlari, mahsulotlarning energetik qiymati va ozuqaviyligi, mahsulotlar kimyoviy tarkibini aniqlovchi fizik priborlardan to'g'ri foydalanish, olingan natijalarni tahlil qilish, o'lchash natijalariga matematik ishlov berish va o'lchash noaniqligini baholashni o'rgatishdan, shu bilan bir qatorda amalda qo'llashni o'rganishdan iborat.

Fan bo'yicha talabalarning bilim, ko'nikma va malakalariga quyidagi talablar qo'yiladi. **Talaba:**

- Qayta ishlangan qishloq xo'jalik va oziq-ovqat mahsulotlari sifatini sinash va tahlil qilish orqali baholash asosida sertifikatlanishi, ichki va tashqi bozorda xaridorgir va raqobatbardosh bo'lishi to'g'risida **tasavvurga ega bo'lishi kerak;**

- mahsulotlarning sifat va xavfsizlik talablarini;

- mahsulotlarning kimyoviy tarkibini fizik o'lchash vositalaridan foydalanib sinash asosida aniqlashni;

fizik priborlardan to'g'ri foydalanish qoidalarini o'zlashtirishni bilishi va ulardan foydalana olishi;

- mahsulotlarni sinashga doir talablar;

- mahsulotlarning sifat ko'rsatkichlarini miqdoran baholash uchun sinov eksperimentlarini o'tkaza olishi;

- sinov eksperimentlarini tayyorlash bo'yicha **ko'nikmalarga ega bo'lishi kerak.**

III. ASOSIY NAZARIY QISM (MA'RUZA MASHG'ULOTLARI)

1-Modul. Mahsulotlarning sifati.

1-mavzu. Qishloq xo'jaligi mahsulotlarining sifati.

Kirish. Fanning maqsad va vazifalari. Sifat tushunchasi va sifatning mohiyati. Mahsulot sifati to'g'risida asosiy atama, ta'rif va tushunchalar tafsiloti. Qishloq xo'jaligi mahsulotlarining sifati.

Qo'llaniladigan ta'lim texnologiyalari: *dialogik yondashuv.*

Adabiyotlar: A1; Q3; Q4.

2-mavzu. Sifat va raqobatbardoshlikning o'zaro bog'liqligi.

Raqobat va raqobatbardoshlik tushunchasi. Raqobatbardoshlikning asosiy omillari. Sifatni boshqarish asoslari. Sifatni boshqarish funksiyalari. Sifat menejmenti tizimi. ISO-9000 seriyasidagi standartlarni joriy etilishining qishloq xo'jaligi mahsulotlarining sifatiga bo'lgan ta'siri. Mahsulotlar sifatini boshqarishning ko'p darajali iyerarxik tizimi.

Qo'llaniladigan ta'lim texnologiyalari: *muammoli ta'lim, munozara.*

Adabiyotlar: A2; A3; A4; Q1.

3-mavzu. Agrosanoat kompleksidagi mahsulotlar sifati.

Oziq-ovqat mahsulotlarining kelib chiqishini umumiyligi va kimyoviy tarkibiga ko'ra guruhlanishi. Agrosanoat kompleksidagi mahsulotlarning sifatini oshirishning xususiyatlari. Qishloq xo'jaligi mahsulotlarining sifatini aniqlovchi omillar. Qishloq xo'jaligi mahsulotlarining klassifikatsiyasi.

Qo'llaniladigan ta'lim texnologiyalari: *o'z-o'zini nazorat, blits-so'rov.*

Adabiyotlar: A2; A3; A4; Q1; Q2.

4-mavzu. Qishloq xo'jalik mahsulotlarining sifat ko'rsatkichlari.

Umumiy tushunchalar. Mahsulotning sifatini ob'ektiv baholashda foydalaniladigan xossalari. Mahsulotlarning fizik, kimyoviy va biologik xossalari to'g'risida umumiy tushunchalar. Qishloq xo'jalik mahsulotlari sifatini aniqlovchi ko'rsatkichlar to'g'risidagi ma'lumotlar tafsiloti.

Qo'llaniladigan ta'lim texnologiyalari: *"baliq skeleti", "vema".*

Adabiyotlar: A1; A3; A4; Q2; Q3

5-mavzu. Sifat gradatsiyasi va mahsulotlarning nuqsonlari.

Mahsulotlarning sifatiga bohliqligiga bog'lik holda sinflanishi va sorti. Standart va nostandart mahsulotlar. Sortimentlar va nuqsonlar klassifikatsiyasi.

Qo'llaniladigan ta'lim texnologiyalari: *"baliq skeleti", dialogik yondashuv.*

Adabiyotlar: A1; A3; A4; Q1.

6-mavzu. Qishloq xo'jalik mahsulotlarining fizik xossalari.

Mahsulotlar xossalari ularning sifatiga ta'siri, Mahsulotlar sifatini baholashda fizik xossalari xisobga olinishi, Mahsulotlar fizik xossalari ko'rsatkichlariga doir atama va tushunchalar tafsiloti.

Qo'llaniladigan ta'lim texnologiyalari: *munozara*

Adabiyotlar: A1; A2; A3; A4; Q1; Q3; Q4.

7-mavzu. Qishloq xo'jalik mahsulotlarining kimyoviy xossalari.

Mahsulotlar kimyoviy xossalari ularning sifatiga ta'siri, Mahsulotlar sifatini baholashda kimyoviy xossalari o'rnini, Mahsulotlar kimyoviy xossalari ko'rsatkichlariga doir atama va tushunchalar tafsiloti.

Qo'llaniladigan ta'lim texnologiyalari: *namoyish etish*

Adabiyotlar: A3; A4; Q4;

8- Mavzu. Qayta ishlangan qishloq xo'jalik va oziq-ovqat mahsulotlarining energetik qiymati va ozuqaviyligi.

Energetik qiymat tushunchasi, Mahsulotning energetik qiymati, Energetik qiymatni hisoblash, Oziq-ovqat moddalarining miqdori va energetik qiymati bo'yicha ma'lumotnoma jadvallari.

Qo'llaniladigan ta'lim texnologiyalari: *muammoli ta'lim*

Adabiyotlar: A1; A3; Q1;

9-mavzu. Qayta ishlangan qishloq xo'jalik mahsulotlarining sifatiga konservalash usullarining ta'siri.

Konservalash to'g'risida umumiy tushunchalar, Konservallarning bankaviy sig'imi to'g'risida, Konservalash usullarining guruhlanishi, Bioz, Anabioz va Abioz usullarining qisqa tafsiloti.

Qo'llaniladigan ta'lim texnologiyalari: *dialogik yondashuv*

Adabiyotlar: A1; A2; A3; Q3;

10-mavzu. Mahsulotlar sifat ko'rsatkichlarini aniqlash usullari.

Usullar klassifikatsiyasi, Axborotni (ma'lumotni) olish usuliga ko'ra aniqlash usuli, Axborotni olish manbaasiga ko'ra aniqlash usuli, O'lchash usullarining klassifikatsiyasi, Qayd qilish, hisoblash va organoleptik (sensorik baholash) usullar Sotsiologik va ekspert usullarining qisqa mazmuni.

Qo'llaniladigan ta'lim texnologiyalari: *muammoli ta'lim*

Adabiyotlar: A1; Q1.

11-mavzu. Sifatni baholanishining shakllari va mahsulotning sifat nazorati.

Mahsulot sifatini baholash shakllari to'g'risida tushunchalar, Metrik, balli va o'lchamsiz baholash turlari, Baholash jadvallari va nazorat turlari, Agrosanoatdagi nazorat ob'ektlari, Nazorat ko'rinishlarini tizimlash.

Qo'llaniladigan ta'lim texnologiyalari: *oqily hujum*

Qo'shimcha adabiyotlar

1. Kolokonov A.A. Fizicheskiye osnovi izmereniy i etaloni: konspekt leksiy - M.: FGBOL VPO MGTU "STANKIN", 2013. - 150 s.
2. Pozdnyakova O.V., Matyushev V.V. Kontrol kachestva prodovolstvennix tovarov. Metodicheskoye posobiye, po discipline "Metodi, sredstva ispitaniya i kontrolya kachestva sirya i gotovoy produkcii" dlya magistrantov po napravleniyu podgotovka 260100.68 "Texnologii produktov pitaniya" - Krasnoyarsk. gos.agrar.univ. - Krasnoyarsk, 2007.-38 s.
3. Globa I.I., Lamotkin S.A. Xromatograficheskoye i spektralnie metodi analiza. - Minsk, BGTU, 2008.
4. Globa I.I. Opticheskoye metodi i pribori kontrolya kachestva. - Minsk, BGTU, 2009. - 134 s.

INTERNET SAYTLARI

1. www.gov.uz - O'zbekiston Respublikasi hukumat portali
2. www.standart.uz - "O'zstandart" agentligi sayti
3. www.iso.com - Xalqaro standartlashtirish tashkiloti sayti
4. www.ziyonet.uz - O'zbekiston ta'lim portali
5. www.lex.uz - O'zbekiston Respublikasi qonun hujjatlari portali
6. www.metrologiya.ru - Metrologiya bo'yicha Rossiya Federatsiyasi sayti
7. www.agro.uz - O'zbekiston Respublikasi Qishloq xo'jaligi vazirligi sayti

17-mavzu. Buger - Lambert - Ber qonuni.

Qonun to'g'risida umumiy tushunchalar. Miqdoriy fotometrik tahlil usullarining klassifikatsiyasi. Kalibrlovchi grafik usuli. Qo'shimchalar usuli. Differensial fotometriya usuli.

Qo'llaniladigan ta'lim texnologiyalari: dialogik yondashuv.

Adabiyotlar: A1; Q4.

18-mavzu. Infraqizil - spektroskopiya.

Infraqizil (IYU) spektroskopiyani fizik asoslari. IK - spektrning asosiy xarakteristikalarini. IK - spektrning interpretatsiyasi. Proba (sinama) larni tayyorlash. IK - spektroskopiyani qo'llanish.

Qo'llaniladigan ta'lim texnologiyalari: aqlli hujum.

Adabiyotlar: A2; A3; A4; Q3; Q4.

19-mavzu. Xromatografiya usullari.

Umumiy tushunchalar. Xromatografiya usullarining klassifikatsiyasi. Usullarning qisqa tafsiloti. Qishloq xo'jaligi mahsulotlarining sifatini baholashda xromatografiya usullarining o'rni.

Qo'llaniladigan ta'lim texnologiyalari: Venn diagrammasi

Adabiyotlar: A3; Q2.

№	Ma'ruza mavzulari	Dars soatlari hajmi
8-semestr		
1-Modul. Mahsulotlarning sifati		
1	Qishloq xo'jaligi mahsulotlarining sifati	2
2	Sifat va raqobatchilikning o'zaro bog'liqligi	2
3	Agrosanoat kompleksidagi mahsulotlar sifati	2
4	Qishloq xo'jaligi mahsulotlarining sifat ko'rsatkichlari	2
5	Sifat gradatsiyasi va mahsulotlarning nuqsonlari	2
6	Qishloq xo'jaligi mahsulotlarining fizik xossalari	2
7	Qishloq xo'jaligi mahsulotlarining kimyoviy xossalari	2
8	Qayta ishlangan qishloq xo'jaligi va oziq-ovqat mahsulotlarining energetik qiymati va ozuqaviyligi	4
9	Qayta ishlangan qishloq xo'jaligi mahsulotlarining sifatiga konservalash usullarining ta'siri	4
10	Mahsulotlar sifat ko'rsatkichlarini aniqlash usullari	4
11	Sifatni baholanishining shakllari va mahsulotning sifat nazorati	4
2-Modul. Mahsulotlar tarkibini aniqlash vositalari va usullari		
12	Mahsulotlar sifatini nazorat qilishning optik usullari va	4

• **yakuniy nazorat (YAN)** – semestr yakunida muayyan fan bo'yicha nazariy bilim va amaliy ko'nikmalarni talabalar tomonidan o'zlashtirish darajasini baholash usuli. Yakuniy nazorat asosan tayanch so'z va iboralarga asoslangan yozma, og'zaki, test va h.k. shakllarda o'tkaziladi.

Yakuniy nazorat turini o'tkazish va mazkur nazorat turi bo'yicha talabaning bilimini baholash o'quv mashg'ulotlarini olib bormagan professor-o'qituvchi tomonidan amalga oshiriladi.

Tegishli fan bo'yicha o'quv mashg'ulotlarini olib borgan professor-o'qituvchi yakuniy nazorat turini o'tkazishda ishtirok etishi taqiqlanadi.

Yakuniy nazorat turini o'tkazishda kelishuv asosida boshqa oliy ta'lim muassasalarining tegishli fan bo'yicha professor-o'qituvchilari jalb qilinishi mumkin.

Oliy ta'lim muassasasida yakuniy nazorat turlarini o'tkazilishi **ta'lim sifatini nazorat qilish bo'limi** tomonidan doimiy ravishda o'rganib boriladi. Bunda nazorat turlarini o'tkazilish tartibi buzilganligi aniqlangan hollarda, o'tkazilgan nazorat turlarining natijalari bekor qilinishi hamda tegishli yakuniy nazorat turi qaytadan o'tkazilishi mumkin.

Talabaning bilim saviyasi, ko'nikma va malakalarini nazorat qilishning baho mezonlari asosida talabaning fan bo'yicha o'zlashtirish darajasi 5 baholik tizim orqali ifodalanadi.

Talaba mustaqil xulosa va qarorlar qabul qila olsa, ijodiy fikrlab, mustaqil mushohada yuritsa, olgan bilimni amalda qullay oladi, fanning (mavzuning) mohiyatini tushunadi, biladi, ifodalay oladi, aytib beradi hamda fan (mavzu) bo'yicha tasavvurga ega deb topilganda -5 (a'lo) baho bilan baholanadi.

Talaba mustaqil mushohada yuritadi, olgan bilimni amalda qo'llay oladi, fanning (mavzuning) mohiyatini tushunadi, biladi, ifodalay oladi, aytib beradi hamda fan (mavzu) bo'yicha tasavvurga ega deb topilganda - 4 (yaxshi) baho baholanadi.

Talaba olgan bilimni amalda qo'llay oladi, fanning (mavzuning) mohiyatini tushunadi, biladi, ifodalay oladi, aytib beradi hamda fan (mavzu) bo'yicha tasavvurga ega deb topilganda - 3 (qoniqarli) baho baholanadi.

Talaba fan dasturini o'zlashtirmagan, fanning (mavzuning) mohiyatini tushunmaydi hamda fan (mavzu) bo'yicha tasavvurga ega emas deb topilganda - 2 (qoniqsiz) baho bilan baholanadi.

• **Oraliq nazorat turini o'tkazish** va mazkur nazorat turi bo'yicha talabaning bilimini baholash tegishli fan bo'yicha o'quv mashg'ulotlarini olib borgan professor-o'qituvchi tomonidan amalga oshiriladi.

Ni	Amaliy mashg'ulot mavzulari	Dars soatlari hajmi
8-semestr		
1	Mahsulotlarning sifatiga oid ma'lumotlarni o'rganish	2
2	ISO 9000 — seriyasidagi standartlarning talablarini o'rganish	4
3	Oziq-ovqat mahsulotlarining kimyoviy tarkibiga doir tushunchalarni o'rganish	4
4	Mahsulotlarning fizik, kimyoviy va biologik xossalarini va sifatini aniqlovchi ko'rsatkichlarni o'rganish	4
5	Nuqsonlar klassifikatsiyasini o'rganish	2
6	Qishloq xo'jalik mahsulotlarining fizik xossalarini o'rganish	2
7	Qishloq xo'jalik mahsulotlarining kimyoviy xossalarini o'rganish	4
8	Qishloq xo'jalik va kayta ishlangan mahsulotlarning tarkibidagi kimyoviy elementlarni o'rganish	4
9	Qishloq xo'jalik mahsulotlarining sifat ko'rsatkichlarini aniqlash usullarini o'rganish	4
10	Qishloq xo'jalik mahsulotlarining sifat nazoratini o'rganish	2
11	Mahsulotlarning sifatini nazorat qilishning optik metodlari va priborlarini o'rganish	2
12	Refraktometrik tahlil usulidan amaliy foydalanishni o'rganish	2
13	Polyarimetrik tahlilash priborlarini o'rganish	2
14	Fotokolorimetriyaga doir tushunchalarni amaliy o'rganish	2
15	Mahsulotlar tarkibini tahlilashning spektral usullarini o'rganish	2
16	Infrakizil tarozili MD-83 turdagi namlik analizatorining ish tamoyilini o'rganish	2
17	"Infra LYUM FT - 10" turdagi analizatorga doir ma'lumotlarni o'rganish	2
18	O'chash natijalariga matematik ishlov berish va o'chashlar noaniqligini baholashni o'rganish	2
	Jami	48

V. MUSTAQIL TA'LIM VA MUSTAQIL ISHLAR

Mustakil ta'lim uchun tavsiya etiladigan mavzular:

1. Tahlilning fizik - kimyoviy usullarining klassifikatsiyasi.
2. Tahlilning spektral usullarini o'rganish.
3. Infraqizil spektroskopiya usulining fizik asoslarini o'rganish.

4. Mass — spektrometrik tahlil usuli.
5. Tahlilning xromatografik usullari.
6. Xromatografik tahlilning qurilmalarini o'rganish.
7. Mahsulot sifatini nazorat qilishda xromatografiya usullarining qo'llanilishi.
8. Miqoriy xromatografik tahlil usulini o'rganish.
9. Spektral usullarning klassifikatsiyasini o'rganish.
10. Fotometrik tahlil usullarini o'rganish.
11. Refraktometrik tahlil usullarini o'rganish.
12. Yadromagnitli rezonans (YAMR) spektroskopiya usuli
13. Yadromagnitli rezonans (YAMR) spektroskopiya usulining fizikaviy asoslarini o'rganish
14. Fotometriyaning mahsulot sifatini nazorat qilishda qo'llanilishi
15. Mahsulot sifatini nazorat qilishning optik usullari va vositalari
16. Mahsulotlarning xavfsizlik ko'rsatkichlari
17. Nitratlarni nanometrik usulda aniqlash
18. Oziq-ovqat mahsulotlarining fizik-kimyoviy ko'rsatkichlarini aniqlash usullari
19. Mahsulot xossalari miqdoriy va sifat xarakteristikalarini sinab aniqlash
20. Texnik normativ-huquqiy aktlarni o'rganish
21. Qishloq xo'jaligi mahsulotlarining sifatini aniqlash usullari
22. Organometrik (sensorik baholash) usulini o'rganish
23. Oziq-ovqat mahsulotlari tarkibidagi minerallarni o'rganish
24. Mahsulot sifatini nazorat qilishdagi muammolar va ularning yechimlari
25. Sifat menejmenti tizimlarini ISO-9000 seriyasidagi standartlar asosida o'rganish

VI. LABORATORIYA MASHG'ULOTLARINING TAVSIYA ETILADIGAN MAVZULARI

Fan bo'yicha laboratoriya mashg'ulotlari o'quv rejada ko'zda tutilmagan.

"Qishloq xo'jalik mahsulotlarini sifatini baholash" fanidan talabalar bilimni reyting tizimi asosida baholash mezonlari
Talabalarning fanlarni o'zlashtirishi 5 ballik tizimda baholanadi

T/r	Nazorat shakli	Soni	Nazoratlar bo'yicha baholash
<i>Oraliq nazorat</i>			
1.	Yozma ish, og'zaki so'rov yoki test shaklida	1	2, 3, 4, 5
<i>Yakuniy nazorat</i>			
1.	Yozma ish yoki og'zaki so'rov	1	2, 3, 4, 5

T/r	Baholash mezonlari	Baho
1.	Xulosa va qaror qabul qilish; ijodiy fikrlay olish; mustaqil mushohada yurita olish; olgan bilimlarini amalda qo'llay olish; mohiyatini tushunish; bilish, aytib berish; tasavvurga ega bo'lish.	5 (a'lo) baho
2.	Mustaqil mushohada yurita olish; olgan bilimlarini amalda qo'llay olish; mohiyatini tushunish; bilish, aytib berish; tasavvurga ega bo'lish.	4 (yaxshi) baho
3.	Mohiyatini tushunish; bilish, aytib berish; tasavvurga ega bo'lish.	3 (qoniqarli) baho
4.	Dasturni o'zlashtirmaganlik; fanni mohiyatini bilmaslik; aniq tasavvurga ega bo'lmaslik; mustaqil fikrli olmaylik.	2 (qoniqsiz) baho

Fan bo'yicha talabalarning bilim saviyasi va o'zlashtirish darajasining Davlat ta'lim standartlariga muvofiqligini ta'minlash uchun quyidagi nazorat turlari o'tkaziladi:

- **oraliq nazorat (ON)** – semestr davomida o'quv dasturining tegishli (fanlarning bir necha mavzularini o'z ichiga olgan) bo'limi tugallangandan keyin talabaning nazariy bilim va amaliy ko'nikma darajasini aniqlash va baholash usuli. Oraliq nazorat bir semestrda bir, ikki marta o'tkaziladi va shakli (yozma, og'zaki, test va hokazo) o'quv faniga ajratilgan umumiy soatlar hajmidan kelib chiqqan holda belgilanadi;