

4-aypc

**O‘ZBEKISTON RESPUBLIKASI
OLIY TA’LIM, FAN VA INNOVATSIYALAR VAZIRLIGI**

GULISTON DAVLAT UNIVERSITETI

“Tasdiqlayman”

GuVU rektori

M.T.Xodjiyev

2024-yil



OZIQ-OVQAT TEXNOLOGIYALARI KAFEDRASI

**“MAKARON MAHSULOTLARINI ISHLAB CHIQARISH
TEXNOLOGIYASI”**

**SILLABUSI
(MMICHT1712)**

| | |
|---------------------------|----------------------------------------------------------------------------|
| Bilim sohasi: | 700000 - Muhandislik, ishlov berish va qurilish sohalari |
| Ta’lim sohasi: | 720000 - Ishlab chiqarish va ishlov berish sohalari |
| Ta’lim yo‘nalishi: | 60720100 - Oziq-ovqat texnologiyasi (non, makaron va qandolat ahsulotlari) |

Guliston - 2024

© Ushbu hujjat Guliston davlat universiteti mulki hisoblanadi va uni oluvchilar uchun maxfiy bo'lib, to'liq yoki qisman nusxa ko'chirilishi, tarqatilishi yoki ko'paytirilmasligi yoki uchinchi shaxslarga berilmasligi kerak. Ushbu materialni ko'paytirish, tarqatish, nusxalash, oshkor qilish, o'zgartirish, tarqatish yoki nashr etishning har qanday shakli qat'iyan man etiladi.

| Kun | |
|----------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Avgust 2024 | Ushbu sillabus Guliston davlat universiteti kengashining 2024-yil "_____" "_____" dagi - sonli bayonnomasi bilan maqullangan. |
| | Tuzuvchi: K.K.Sattarov- Oziq-ovqat texnologiyalari kafedrası texnika fanlari doktori (DSc), dotsent. J.Z.Xazratkulov– Oziq-ovqat texnologiyalari kafedrası o'qituvchisi |
| | Taqrizchilar: G.Z.Djahongirova - TKTI, "Oziq-ovqat mahsulotlari texnologiyasi" kafedrası dotsenti, texnika fanlari falsafa doktori (PhD), dotsenti. G.Q.Tuxtamishova - GULDU, "Oziq-ovqat texnologiyalari" kafedrası dotsenti |

Mundarija

MMICHT1712: Makaron mahsulotlarini ishlab chiqarish texnologiyasi

1. Fan tavsifi
2. Fanning dastlabki rekvizitlari.....
3. Fanning maqsadi.....
4. Ta'lim berish natijalari.....
5. Ta'lim berish usullari.....
6. Soatlar/Kreditlar.....
7. Fanning tarkibiy tuzilishi.....
8. Talabalar bilimini baholash.....
9. Adabiyotlar.....
10. Akademik talablar.....

Makaron mahsulotlarini ishlab chiqarish texnologiyasi.

(MMICHT1712)

1.Fan tavsifi

“Makaron mahsulotlarini ishlab chiqarish texnologiyasi” fani makaron mahsulotlarini ishlab chiqarishdagi ishlatiladigan xom ashyo va ozuqaviy qo‘shimchalarni tavsifi, xossalari, ularning sifatiga qo‘yiladigan talablar, ularning turlarini, navlarini sifat ko‘rsatkichlari. Talabalarga mahsulot ishlab chiqarish texnologik tarmoqlarini boshqarish va jarayonlarni samarali ishlatishni o‘rgatadi. Shu bilan birga xom ashyoni ishlab chiqarishga tayyorlash, mahsulot ishlab chiqarish texnologik jarayonlarini ishlab chiqarishda qo‘llaniladigan texnologik uskunalar, zamonaviy yangi tizimlashgan texnologik tarmoqlarni o‘rgatishdan iborat.

2.Fanning dastlabki rekvizitlari

Ushbu fanni o‘zlashtirish uchun. Ixtisoslikka kirish, Non, makaron va qandolat mahsulotlari ishlab chiqarishda innovatsion texnologiyalari, Don vodon mahsulotlari biximiyosi, fanlaridan zarur bilimlarga ega bo‘lish talab etiladi.

3.Fanning maqsadi

Fanning maqsadi talabalarda makaron mahsulotlari ishlab chiqarish sanoat tarmoqlarini texnologik va iqtisodiy samaradorlikda ishlashini o‘rganish, mahsulot sifatini nazorat qilishga yo‘naltirilgan.

- tarmoqda ishlatiladigan asosiy va qo‘shimcha xom ashyo tahlil qilish;
- non mahsulotlari ishlab chiqarish texnologiyasi bo‘yicha barcha jarayonlarni to‘g‘ri olib borish o‘rgatish;
- ishlab chiqarish texnologiyasida yuzaga keladigan texnologik nuqsonlarni bartaraf etish choralarini, tahlil qilish;
- xulosalarni asosli tarzda aniq bayon etishga o‘rgatish hamda egallagan bilimlar bo‘yicha, talabalarni mustaqil fikrlash;
- makaron mahsulotlari ishlab chiqarish texnologiyasi ko‘lami bo‘yicha mos bilim, ko‘nikma va malaka shakllantirishdir ega bo‘lishh;
- xom ashyo va ozuqaviy bo‘yoqlar, ularning kimyoviy tarkibi, xossalari, turlari, navlari, sifat ko‘rsatkichlari;

4.Ta‘lim berish natijalari

Ushbu fanni muvaffaqiyatli tugatib, talabalar quyidagi ko‘nikmalarga ega bo‘ladi:

1. Makaron mahsulotlarini ishlab chiqarish texnologiyasi” fanini o‘rganish natijasida bakalavriyat yo‘nalishidagi talabalar: makaron mahsulotlari ishlab chiqarish sanoati tarmoqlari texnologiyalarini boshqara oladi. Makaron xamirini tayyorlash, presslash, shakl berish, yuqori bug‘ bosimida pishirish, quritish usullarining yangi bosqichlari, sovutish va saqlash bosqichlari, innovatsion ishlab chiqarish texnologik jarayonlari to‘g‘risida ko‘nikmalariga ega bo‘ladi;
2. Xom ashyo va tayyor mahsulot sifatini zamonaviy usullar bilan nazorat qilishni, standartlashtirish, metrologiya, sertifikatatsiya asoslarini o‘rganadi;
3. Un qopsiz usulda ochiq yoki yopiq turdagi omborxonalarda saqlanadi. Yopiq turdagi omborxonalar alohida binolarda yoki korxonaning ishlab chiqarish binosining ichida joylashgan bo‘lishini biladi;
4. Asosiy va qo‘shimcha xom ashyo turiga qarab texnologik rejimlarning optimal ko‘rsatkichlari va ish rejimlarini belgilashni bilib oladi;

5.Ta‘lim berish usullari

- ma‘ruzalar;
- Seminarlar (mantiqiy fikrlash, tezkor savol-javoblar);
- Interfaol kyes-stadiylar;
- Individual loyihalar;
- Guruhlarda ishlash;
- taqdimot qilish;
- jamoa bo‘lib ishlash va himoya qilish uchun loyihalar

6. Soatlar/kreditlar

| Ta'lim turi | Ma'ruza Soat | Amaliy mashg'ulot Soat | Laboratoriya Soat | Mustaqil ta'lim Soat | Jami Soat/kredit |
|-------------|-----------------|------------------------|-------------------|----------------------|------------------|
| Kunduzgi | 7-semestr uchun | | | | |
| | 40 | - | 50 | 90 | 180/6 |
| | 8-semestr uchun | | | | |
| | 20 | - | 24 | 46 | 90/3 |
| Yillik jami | 60 | - | 74 | 136 | 270/9 |

7. Fanning tarkibiy tuzilishi

| № | Mavzular | Soat | Ma'ruza mashg'ulotida ko'riladigan masalalar | soat | Laboratoriya mashg'uloti mavzulari | Soat | Mustaqil ta'lim va mustaqil ish mavzulari | Soat |
|-----------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|------|-----------------------------------------------------------------------------------------|------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|----------------------------------------------------------------------------------------|------|
| 7-semestr uchun | | | | | | | | |
| 1 | 1-mavzu: Kirish. Makaron mahsulotlarining tavsifi va siniflanishi. | 10 | Kirish. Makaron mahsulotlarini siniflanishi va tavsifi. | 2 | Ishlab chiqarish laboratoriyasini tashkil qilish. Ishlab chiqarish laboratoriyalariga qo'yiladigan talablar | 2 | Makaron ishlab chiqarish sanoatining rivojlanish tarixi. | 6 |
| 2 | 2-mavzu: Makaron mahsulotlarini ishlab chiqarish asosiy bosqichlarini qisqacha tavsifi. | 8 | Makaron mahsulotlarini ishlab chiqarish asosiy bosqichlarini qisqacha tavsifi. | 2 | Laboratoriya bajaradigan ishlar. | 2 | Makaron mahsulotlari ishlab chiqarishda dunyo tajribasini o'rganish. | 4 |
| 3 | 3-mavzu: Bug'doy unining turlari va navlari. | 10 | Bug'doy unining tuzilishi va kimyoviy tarkibi. | 2 | Laboratoriya ishlarini bajarishda texnika xafsizligi. | 2 | Makaron mahsulotlari turlari va ularni istemol fiziologiyasi. | 6 |
| 4 | 4-mavzu: Bug'doy donining asosiy sifat ko'rsatkichlariga qo'yiladigan talablar | 8 | Namlik. Donning naturasi. Ifloslanganligi. Donning saffofligi. 1000 ta donning massasi. | 2 | Bug'doy sifat ko'rsatkichlari. | 2 | Makaron mahsulotlarini ishlab chiqarish texnologik bosqichlari | 4 |
| 5 | 5-mavzu: Bug'doy donidan un tortish xillari | 8 | Bug'doy donidan un tortish xillari | 2 | Bug'doyni namligini aniqlash. | 2 | Makaron mahsulotlariga shakl berish jihozlari va usullari | 4 |
| 6 | 6-mavzu: Bug'doy unining makaronboplik xossalari | 10 | Bug'doy unining makaronboplik xossalari | 2 | Bug'doyni ifloslik darajasini aniqlash. | 2 | Makaron mahsulotlarini quritish usullari va rejimlari. | 6 |
| 7 | 7-mavzu: Unning sifat ko'rsatkichlariga qo'yiladigan talablar. Unni saqlash | 10 | Unning sifat ko'rsatkichlariga qo'yiladigan talablar. Unni saqlash | 2 | Bug'doyni shaffofligini aniqlash. | 2 | Tayyor mahsulotlarni sovutish, saralash, qadoqlash va saqlash. | 6 |
| 8 | 8-mavzu: Suv va qo'shimcha xom ashyolar. | 8 | Suv va qo'shimcha xom ashyolar. | 2 | Makaron unini organoleptik ko'rsatkichlarini aniqlash | 2 | Makaron mahsulotlari ishlab chiqarish uchun xom ashyo turlariga qo'yiladigan talablar. | 4 |
| 9 | 9-mavzu: Unni ishlab chiqarishga tayyorlash. | 10 | Unni ishlab chiqarishga tayyorlash. | 2 | Makaron unini kleykovina miqdori va sifatini aniqlash | 4 | Unning kimyoviy tarkibi va tarkibiy qismlarining xususiyatlari. | 4 |
| 10 | 10-mavzu: Qo'shimcha xom ashyolar va qo'shimchalarni tayyorlash | 10 | Qo'shimcha xom ashyolar va qo'shimchalarni tayyorlash | 2 | Makaron unini namligi va kislotat miqdorini aniqlash. | 2 | Bug'doy uni oqsillari tarkibi va tuzilishi. | 6 |

| | | | | | | | | |
|------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|---------------------------------------------------------------------------------|-----------|---------------------------------------------------------------------------------------|-----------|------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| 11 | 11-mavzu: Xamir qorish usullari va retsepturalari | 10 | Xamir qorish usullari va retsepturalari | 2 | Xom ashyoni ishlab chiqarishga tayyorlash. | 4 | Bug'doy uni kraxmalining tarkibi va tuzilishi. | 4 |
| 12 | 12-mavzu: Makaron xamiriga qo'shiladigan xomashyolarni meyorlash va ularni aralashtirish | 10 | Makaron xamiriga qo'shiladigan xomashyolarni meyorlash va ularni aralashtirish | 2 | Xom ashyoni sarfini hisoblash. | 2 | Kleykavina miqdori va sifatning makaron mahsulotlarining elastik va plastik mustahkamligiga ta'siri. | 6 |
| 13 | 13-mavzu: Xamirni zichlash va shakl berish | 10 | Xamirni zichlash va shakl berish | 2 | Makaron mahsulotlarini ishlab chiqarishda qo'shimchalarni sifatini aniqlash. | 4 | Kleykavina issiqlik xarorati ta'siri, bog'lanish xususiyatlarining o'zgarishi. | 4 |
| 14 | 14-mavzu: Xamirning shnekli makaron pressi bo'ylab harakati | 10 | Xamirning shnekli makaron pressi bo'ylab harakati | 2 | Tuxum kukunini, quruq sutni sabzavot qo'shimchalarini quruq modda miqdorini aniqlash. | 2 | Issiqlik ta'sirida kraxmalining tarkibidagi o'zgarishlar. | 6 |
| 15 | 15-mavzu: Zichlangan xamirning fizik xossalari | 12 | Zichlangan xamirning fizik xossalari | 2 | Makaron xamiriga retseptura tayyorlash. | 4 | Yirik va mayda un partiyasining siqilgan xamir vax om ashyoning fizik xususiyatlariga ta'siri. | 6 |
| 16 | 16-mavzu: Xamirning matritsa kanallaridagi harakati | 8 | Xamirning matritsa kanallaridagi harakati | 2 | Makaron xamirini sifat ko'rsatkichlarini aniqlash. | 2 | Makaron xamiri tayyorlash uchun ishlatiladigan suv sifatiga qo'yiladigan talablar. | 4 |
| 17 | 17-mavzu: Un kleykovinasi miqdori va sifati | 10 | Un kleykovinasi miqdori va sifati | 2 | Makaron xamirini laboratoriya pressida tayyorlash. | 2 | Makaron xamiri tayyorlash va xamirni shakllantirish jarayonlari asoslari. | 6 |
| 18 | 18-mavzu: Qorish davomiyligi va jadalligi | 10 | Qorish davomiyligi va jadalligi | 2 | Issitilgan makaron xamirini sifat ko'rsatkichlarini aniqlash. | 4 | Unning suv singdirish xususiyatlarini tavsiflash. Unning makaron xossalari. | 4 |
| 19 | 19-mavzu: Xamirning namligi va xarorati | 4 | Xamirning namligi va xarorati | 2 | Xom makaron mahsulotlarini sifat ko'rsatkichlarini aniqlash | 2 | | |
| 20 | 20-mavzu: Xamirni vakuumlash. Qo'shimchalar qo'shish | 4 | Xamirni vakuumlash. Qo'shimchalar qo'shish | 2 | Makaron mahsulotlarini quritish | 2 | | |
| | Jami | 180 | Jami | 40 | Jami | 50 | Jami | 90 |
| 8-semestr uchun | | | | | | | | |
| 21 | 21-mavzu: Presslanayotgan mahsulotlarda yuzaga keladigan nuqsonlar | 12 | Presslanayotgan mahsulotlarda yuzaga keladigan nuqsonlar | 2 | Makaron mahsulotlarini quritishda bosqichlarini aniqlash. | 4 | Unning namligi va zichligi xamirni qayta ishlash xususiyatlariga ta'siri. | 6 |
| 22 | 22-mavzu: Nam mahsulotlarni havo bilan ishlov berish. Mahsulotlarni bo'laklash va taxlash | 10 | Nam mahsulotlarni havo bilan ishlov berish. Mahsulotlarni bo'laklash va taxlash | 2 | Xamirni presslash. | 2 | Qattiq bug'doy unidan tayyorlangan xamirning xususiyatlari. | 6 |
| 23 | 23-mavzu: Makaron mahsulotlarini quritish. | 12 | Makaron mahsulotlarini quritish. | 2 | Tayyor makaron mahsulotlarini sifatini mavjud gostlarda aniqlash. | 2 | Makaron xamiri haroratining mahsulotlarning shakli mustahkamligiga ta'siri. | 8 |

| | | | | | | | | |
|----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|------------------------------------------------------------------------|----|----------------------------------------------------------------------------|-----|
| 24 | 24- mavzu. Quritish, barqarorlashtirish va sovutish vaqtida makaron mahsulotlari xossalari o'zgarishi | 10 | Quritish, barqarorlashtirish va sovutish vaqtida makaron mahsulotlari xossalari o'zgarishi. | 2 | Makaron mahsulotlarining sifatini organoleptik baxolash. | 2 | Makaron mahsulotlarini shakllantirish jarayonlarining texnologik asoslari. | 6 |
| 25 | 25- mavzu. Past haroratli rejimlardan foydalanib quritish | 10 | Past haroratli rejimlardan foydalanib quritish | 2 | Makaron mahsulotlarini namligini aniqlash. | 2 | Vintli kamerada xamirning harakatlanish xususiyati. | 6 |
| 26 | 26- mavzu: Kalta qirg'ilgan mahsulotlarni bug'li konveyerli quritgichlarda quritish | 12 | Kalta qirg'ilgan mahsulotlarni bug'li konveyerli quritgichlarda quritish | 2 | Makaron mahsulotlarini kislotani miqdorini aniqlash. | 2 | Makaron xamirini qorishda yuqori harorat rejimining mohiyati. | 8 |
| 27 | 27- mavzu: Avtomatlashtirilgan uzluksiz ishlaydigan liniyalarning quritgichlarida uzun mahsulotlarni osma usulda quritish | 10 | Avtomatlashtirilgan uzluksiz ishlaydigan liniyalarning quritgichlarida uzun mahsulotlarni osma usulda quritish | 2 | Makaron mahsulotlarini kaynatish xossalari aniqlash | 2 | Makaron xamiridagi namlik bog'lari shakllari. | 6 |
| 28 | 28- mavzu: Mahsulotni saralash va yaroqsizlarini ajratish. Yaroqsiz mahsulotni qayta ishlash | 4 | Mahsulotni saralash va yaroqsizlarini ajratish. Yaroqsiz mahsulotni qayta ishlash | 2 | Makaron mustaxkamligini Stroganov asbobida aniqlash | 2 | | |
| 29 | 29- mavzu: Makaron mahsulotlari ishlab chiqarishda xom ashyoning sarfi va yo'qotilishi | 4 | Makaron mahsulotlari ishlab chiqarishda xom ashyoning sarfi va yo'qotilishi | 2 | Makaron mahsulotlarini kuldorligini aniqlash. | 2 | | |
| 30 | 30- mavzu: Makaron mahsulotlarini ishlab chiqarishda un sarfini hisoblash | 4 | Makaron mahsulotlarini ishlab chiqarishda un sarfini hisoblash | 2 | Makaron mahsulotlarida metallo magnit miqdorini aniqlash. | 2 | | |
| 31 | | 2 | | | Makaron mahsulotlarini zararkundalar bilan zararlanganligini aniqlash. | 2 | | |
| | Jami | 90 | Jami | 20 | Jami | 24 | Jami | 46 |
| | Jami | 270 | Jami | 60 | Jami | 74 | Jami | 136 |

| № | Kurs loyihasining taxminiy mavzulari |
|---|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1 | Qisqa kesiladigan makaron mahsulotlari ishlab chiqarish korxonasining quvvati 350 kg/soat bo'lgan ishlab chiqarish tsexida guruch makaron mahsuloti ishlab chiqarish texnologiyasi. |
| 2 | Uzun kesiladigan makaron mahsulotlari ishlab chiqarish korxonasining quvvati 450 kg/soat bo'lgan makaron mahsuloti ishlab chiqarish texnologiyasi. |
| 3 | Makaron mahsulotlari ishlab chiqarish korxonasining quvvati 650 kg/soat bo'lgan ziravorli qisqa kesiladigan makaron mahsuloti ishlab chiqarish texnologiyasi. |
| 4 | Makaron mahsulotlari ishlab chiqarish korxonasining quvvati 850 kg/sutka bo'lgan soya oqsili konsentrati kiritilgan uzun va qisqa kesiladigan makaronli mahsuloti ishlab chiqarish texnologiyasi |
| 5 | Makaron mahsulotlari ishlab chiqarish korxonasining quvvati 1000 kg/soa |
| 6 | bo'lgan uzun kesiladigan funksional makaron mahsuloti ishlab chiqarish texnologiyasi. |
| 7 | |

8. Talabalar bilimni baholash

7-semestr uchun

| № | Baholash turi | Topshiriqlar turi | Topshiriq soni | Har bir topshiriq uchun ajratilgan ball | Jami |
|---|------------------|------------------------------------------|----------------|-----------------------------------------|------|
| 1 | Joriy baholash | Mustaqil ish topshiriqlari | 2 | 5 | 10 |
| | | Laboratoriya mashg'ulotlardagi ishtiroki | 20 | 1,5 | 30 |
| 2 | Oraliq baholash | Mustaqil ish topshiriqlari | 2 | 4 | 8 |
| | | Yozma, og'zaki yoki test | 2 | 6 | 12 |
| 3 | Yakuniy baholash | Yozma, og'zaki, ijodiy ish, test va h.k. | 1 | 40 | 40 |
| 4 | Jami | | 27 | | 100 |

8-semestr uchun

| № | Baholash turi | Topshiriqlar turi | Topshiriq soni | Har bir topshiriq uchun ajratilgan ball | Jami |
|---|------------------|------------------------------------------|----------------|-----------------------------------------|------|
| 1 | Joriy baholash | Mustaqil ish topshiriqlari | 4 | 3 | 12 |
| | | Laboratoriya mashg'ulotlardagi ishtiroki | 11 | 2,5 | 28 |
| 2 | Oraliq baholash | Mustaqil ish topshiriqlari | 2 | 4 | 8 |
| | | Yozma og'zaki yoki test | 2 | 6 | 12 |
| 3 | Yakuniy baholash | Yozma, og'zaki, ijodiy ish, test va h.k. | 1 | 40 | 40 |
| 4 | Jami | | 20 | | 100 |

Izoh: Mustaqil ish topshiriqlarini baholash GulDU Kengashining 11-sonli bayoni bilan tasdiqlangan "Talabalar mustaqil ta'limini tashkil qilish tartibi" asosida baholanadi.

Talabaning semestr davomida fan bo'yicha to'plagan umumiy bali har bir nazorat turidan belgilangan qoidalarga muvofiq quyidagi formula orqali hisoblanadi:

$$UB = JN + ON + YaN$$

bu yerda: JN – joriy nazorat; ON – oraliq nazorat; YaN – yakuniy nazorat.

9. ADABIYOTLAR

Asosiy adabiyotlar

1. Vasiyev.M.G va boshqalar. Oziq-ovqat texnologiyalari asoslari. Darslik. T.Voris-nashriyot. 2012. 400 b.
2. Majidov.Q.H., Ashurov.F.B., Sattarov.K.K. va boshqalar Oziq-ovqat texnologiyasi asoslari. Darslik. G. Soliq print nashriyoti, 2021.260.b.
3. O'zbekiston Respublikasi oziq-ovqat sanoati: qisqacha tarixi; rivojlanish istiqbollari; muammolari", Darslik, prof. Turobjonov S.M. tahriri ostida, T.: "Fan va texnologiya", 2014 y, 460 b
4. Ravshanov S.S, Mirzaev J.D. Makaron mahsulotlari texnologiyasi.T. Firdavs-Shoh nashriyoti.2020.168 b.

Qo'shimcha adabiyotlar

1. Mirziyoev SH.M. Buyuk kelajagimizni mard va olijanob xalqimiz bilan birga quramiz. T. "O'zbekiston", 2017, 488 b.
2. Djaxongirova G.Z., Maxmudova D.X. Non va non mahsulotlari ekspertizasi. – Monografiya, T.: Ijld-print, 2019.-240b.
3. Ravshanov S.S, Mirzayev J.D. Don va don mahsulotlari ekspertizasi. Darslik. O'zbekiston xalqaro islom akademiyasi nashriyot-manbaa birlashmasi T.2020.203 b.

Axborot manbaalari

1. <https://hemis.guldu.uz/>
2. <http://portal.guldu.uz/>
3. <http://www.uzdon.uz/>
4. www.ziyounet.uz
5. <https://www.agro.uz/uz/>
6. <http://www.academy.uz/ru/>

10. Akademik talablar

O'qituvchi va talaba o'rtasidagi o'zaro munosabat samimiy va beg'araz bo'lishi lozim, talaba mustaqil bajargan topshiriqlarni belgilangan tartibda elektron pochta yoki o'quv platforma orqali yuboradi va javobni ham shu tartibda oladi.