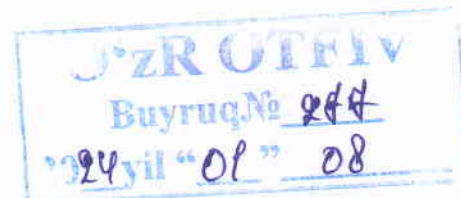


O'ZBEKISTON RESPUBLIKASI
OLIV TA'LIM, FAN VA INNOVATSIYALAR VAZIRLIGI

***70810804 – Chorvachilik mahsulotlarini qayta ishlash
texnologiyasi magistratura mutaxassisligining***

MALAKA TALABI

Toshkent 2024



ISHLAB CHIQILGAN VA KIRITILGAN:

Samarqand davlat veterinariya meditsinasi, chorvachilik va biotexnologiyalar universiteti.

TASDIQLANGAN VA AMALGA KIRITILGAN:

O'zbekiston Respublikasi Oliy ta'lim, fan va innovatsiyalar vazirligining 2024-yil "___" _____ dagi ___-sonli buyrug'i bilan.

JORIY ETILGAN:

O'zbekiston Respublikasi Oliy ta'lim, fan va innovatsiyalar vazirligi.

Mazkur malaka talablari "Oliy ta'limning davlat ta'lim standarti. Asosiy qoidalar", "Oliy ta'limning davlat ta'lim standarti. Oliy ta'lim yo'nalishlari va mutaxassisliklari klassifikatori", O'zbekiston Respublikasi Milliy va tarmoq malaka doiralari (ramkasi), kasbiy standartlari va kadrlar buyurtmachilari takliflariga muvofiq ishlab chiqilgan va rasmiy me'yoriy-uslubiy hujjat hisoblanadi.

O'zbekiston Respublikasi hududida Malaka talablarini rasmiy chop etish huquqi O'zbekiston Respublikasi Oliy ta'lim, fan va innovatsiyalar vazirligiga tegishlidir.

MUNDARIJA

T/r		bet
1.	Umumiy tavsifi.....	4
1.1.	Qo‘llanish sohasi	4
1.1.1.	Malaka talabining qo‘llanishi	4
1.1.2.	Malaka talabining asosiy foydalanuvchilari.....	4
1.2.	Kasbiy faoliyatlarining tavsifi.....	4
1.2.1.	Kasbiy faoliyatining sohalari.....	4
1.2.2.	Kasbiy faoliyatlarning obyektlari.....	4
1.2.3.	Kasbiy faoliyatlarning turlari.....	5
1.2.4.	Kasbiy vazifalari.....	5
2.	Kasbiykompetensiyalarga qo‘yiladigan talablar	6
3.	Amaliyotlarga qo‘yiladigan talablar.....	8
4.	Fanlar katalogining tuzilishi.....	8
	Bibliografik ma’lumotlar	10
	Kelishuv varag‘i	11

1. Umumiy tavsifi

70810804 – Chorvachilik mahsulotlarini qayta ishlash texnologiyasi magistratura mutaxassisligi bo'yicha magistrlar tayyorlash kunduzgi ta'lim shaklida amalga oshiriladi. Kunduzgi ta'limda magistratura dasturining me'yoriy muddati 2 yil.

1.1. Qo'llanish sohasi.

1.1.1. Malaka talabining qo'llanilishi

Malaka talabi 70810804 – Chorvachilik mahsulotlarini qayta ishlash magistratura mutaxassisligi bo'yicha magistrlar tayyorlovchi barcha oliy ta'lim tashkilotlari uchun talablar majmuini ifodalaydi.

1.1.2. Malaka talabining asosiy foydalanuvchilari:

mazkur magistratura mutaxassisligi bo'yicha malaka talablari, o'quv reja va o'quv dasturlarini ishlab chiqish va yangilash, ular asosida o'quv jarayonini samarali amalga oshirish uchun mas'ul hamda o'z vakolat doirasida bitiruvchilarning tayyorgarlik darajasiga javob beradigan oliy ta'lim muassasasining boshqaruv xodimlari (rektor, prorektorlar, o'quv-uslubiy boshqarma (bo'limi) boshlig'i, dekanlar va kafedra mudirlari) va professor-o'qituvchilari;

mutaxassislikning o'quv rejasi va o'quv dasturlarini o'zlashtiruvchi oliy ta'lim tashkilotining talabalari;

magistratura bitiruvchilarining tayyorgarlik darajasini baholashni amalga oshiruvchi Davlat attestatsiya komissiyalari;

ta'limni boshqarish bo'yicha vakolatli davlat organlari;

oliy ta'lim tashkilotlarini moliyalashtirishni ta'minlovchi organlar;

oliy ta'lim tizimini akkreditatsiya va sifatini nazorat qiluvchi vakolatli davlat organlari;

kadrlar buyurtmachilari va ish beruvchi tashkilot va korxonalar;

oliy ta'lim tashkilotlariga o'qishga kirayotgan bakalavriat bitiruvchilari va boshqa manfaatdor shaxslar.

1.2. Kasbiy faoliyatlarining tavsifi.

1.2.1. Kasbiy faoliyatining sohalari:

"Qishloq, o'rmon, baliq xo'jaligi va veterinariya" sohasidagi mutaxassislik bo'lib, barcha ta'lim muassasalarida mutaxassislikka oid fanlarni o'qitish, chorvachilik mahsulotlarini ishlab chiqarish, saqlash va qayta ishlashda amaliy masalalarni yechish uchun yangi texnologiyalarni qo'llash, O'zbekiston Respublikasi Fanlar akademiyasi va tarmoq ilmiy tadqiqot institutlari, markazlari, ilmiy ishlab chiqarish birlashmalarida ilmiy tadqiqot faoliyatini yuritish, chorvachilik mahsulotlarini saqlash va qayta ishlash sohasida qo'llaniladigan go'sht, sut va baliq mahsulotlarini yetishtirish, ular asosida turli assortimentli chorvachilik mahsulotlarini ishlab chiqarish chora-tadbirlarni ishlab chiqish va amalga oshirish metodlari va uslublarining majmuasini qamrab oladi.

1.2.2. Kasbiy faoliyatlarning obyektlari:

O'zbekiston Respublikasi Qishloq xo'jaligi vazirligi huzuridagi Veterinariya va chorvachilikni rivojlantirish qo'mitasi, tizim tashkilotlari, Bojxona qo'mitasi idoralari, respublika, viloyat, tuman va shaharlarning hayvonlar kasalliklari tashxisi va oziq-ovqat mahsulotlari xavfsizligi davlat markazlari hamda xususiy va nodavlat chorvachilik tashkilotlari;

davlat va nodavlat chorvachilik mahsulotlari ishlab chiqarish korxonalari, chorvachilik klasterlar, qushxonalar, sut va sut mahsulotlarini ishlab chiqarish, saqlash, qayta ishlash va qadoqlashni tashkil etish, sovutkichli va muzlatkichli omborlar, go'sht va go'sht mahsulotlarini qayta ishlash korxonalari, parranda va parranda mahsulotlarini saqlash va qayta ishlash, baliq mahsulotlarini qayta ishlash korxonalari;

davlat, aksionerlik va xususiy kompaniyalar (firmalar), ishlab chiqarish birlashmalari, iqtisodiyotning turli soha va tarmoqlarida boshqaruv qarorlarini amalga oshirish jarayonlari.

1.2.3. Kasbiy faoliyatlarning turlari:

- *ilmiy-tadqiqot;*
- *pedagogik;*
- *tashkiliy-boshqaruv;*
- *ishlab chiqarish va xizmat ko'rsatish;*
- *axborot-tahliliy faoliyat;*
- *tadbirkorlik;*

1.2.4. Kasbiy vazifalari

70810804 – Chorvachilik mahsulotlarini qayta ishlash texnologiyasi magistratura mutaxassisligi bo'yicha Milliy malaka ramkasining 7-malaka darajasi hamda magistrlar kasbiy faoliyatlarining sohalari, obyektlari va turlariga muvofiq, magistratura bitiruvchisi quyidagi kasbiy vazifalarni bajarishga qodir bo'lishi lozim:

Ilmiy-tadqiqot faoliyatda:

ilmiy faoliyatni tashkil qilish;
ilmiy, amaliy tadqiqotlarni o'tkazish, tajriba natijalarini tahlil qilish va ular asosida ilmiy asoslangan xulosalar chiqarish, ilmiy yangiliklarni kashf etish;
ilmiy maqolalar, risola va tahrir qilish, o'tkazilayotgan tadqiqotlar mavzusi bo'yicha ilmiy sharhlarni ishlab chiqish, referatlar va bibliografiyalarni tuzish;
ilmiy adabiyotlar va internet tarmog'ida eng yangi ilmiy, konstruktorlik, texnologik va ekspluatatsion yutuqlar haqidagi ma'lumotlarni maqsadga yo'nalgan holda qidirish va topish;
ilmiy seminar, konferensiya va simpoziumlarni tashkil etish, o'tkazish hamda faol ishtirok etish;
mos mutaxassislik mavzusi bo'yicha ilmiy loyihalarni ishlab chiqish, yechilayotgan ilmiy muammolar va topshiriqlarning konseptual va nazariy modellarini ishlab chiqish;
ilmiy mahorati hamda malakasini muntazam oshirib borish.

Pedagogik faoliyatda:

oliy ta'lim, qayta tayyorlash va malaka oshirish, professional ta'lim muassasalarida mutaxassisligi bo'yicha pedagogik va o'quv-uslubiy faoliyat yuritish;
ma'ruzalar, uslubiy qo'llanmalar va o'quv adabiyotlarini tayyorlash hamda tahrir qilishda ishtirok etish;
o'quv jarayonini tashkil qilish, zamonaviy axborot va pedagogik texnologiyalardan, o'qitishning texnik vositalaridan foydalanib o'quv mashg'ulotlarini o'tkazish;
pedagogik mahorati hamda malakasini muntazam oshirib borish.

Tashkiliy-boshqaruv faoliyatda:

Fuqarolik jamiyatining dolzarb masalalarini bilishi, O'zbekiston rivojlantirish strategiyasiga asoslangan faol hayotiy nuqtayi nazarga;
ishlab chiqarishni tashkil etish va boshqarish;
tashkilot va korxonalar faoliyatini strategik rivojlantirishda zamonaviy bilimlarni qo'llash orqali boshqarish;
tashkilot, korxona va ularning alohida bo'linmalari tashkiliy tuzilmasini optimallashtirish, xodimlarning professional tayyorgarlik darajasini oshirib borishni tashkil qilish va boshqarish, mehnat salohiyatidan samarali foydalanishni rejalashtirish, mehnatni rag'batlantirish tizimini yo'lga qo'yish;
birlamchi ishlab chiqaruvchi bo'g'in ishini tashkil qilish va uni boshqarish;
bajarayotgan faoliyati bo'yicha ish rejasini tuzish va uni bajarish, nazorat qilish va amalga oshirilgan ishlarning natijalarini baholash;

kasbga oid muammolar yechimlarini amaliyotga tadbiq etish, ishlab chiqarish jarayonida sifatni boshqarish;

korxonalar tashkiliy-boshqaruv faoliyatida qabul qilinadigan qarorlarni ijtimoiy-iqtisodiy samaradorlik mezonlari asosida ishlab chiqishda hamda qarorlarni muqobil variantini tanlab olishni asoslashda ishtirok etish;

zamonaviy axborot texnologiyalardan boshqaruvda foydalanish;

atrof-muhitni muhofaza qilish va mehnat xavfsizligi talablariga mos kelishi borasida ishlab chiqarish jarayonlarini nazorat qilish.

Ishlab chiqarish va xizmat ko'rsatish faoliyatda:

chorvachilik tarmoqlarida chorvachilik mahsulotlarini ishlab chiqarish va qayta ishlash korxonalari faoliyatini rejalashtirishda ishtirok etish;

shirkat, fermer, dehqon, xo'jaliklari, parrandachilik fabrikalari va fermalarida chorvachilik faoliyatini rejalashtirishda ishtirok etish;

chorvachilik mahsulotlarini qayta ishlashni ilmiy asosda tashkil etish ishlari bo'yicha zamonaviy texnologik xizmatini ko'rsatish;

sut va sut mahsulotlarini qayta ishlash sexlari;

parranda mahsulotlarini qayta ishlashni ilmiy asosda tashkil etish;

chorvachilik mahsulotlari qayta ishlashda qadoqlash usullarini ilmiy asosida tashkil etish;

chorvachilik mahsulotlarni saqlash jarayonlarida boziq-ovqat xavfsizlikni ta'minlash;

chorvachilik mahsulotlarini ishlab chiqarish, qayta ishlash, saqlash, qadoqlash, tashish jarayonlarida oziq-ovqat xavfsizligini ta'minlash;

konserva tayyorlash zavodlari asbob uskunalar, jihozlar, qadoqlash vositalari va materiallari, ulardan samarali foydalanish;

chorvachilik mahsulotlarini saqlash va qayta ishlashning konsalting xizmatini ko'rsatish;

chorvachilik mahsulotlarini standartlashtirish va sertifikatlash xizmatlarini tashkil etish;

chorvachilik mahsulotlarini texnokimyoviy nazoratini amalga oshirish;

tabiiy resurslarni muhofaza qilish va hayot faoliyati xavfsizligi qoidalarini ta'minlash.

Axborot-tahliliy faoliyatda:

loyihalar samaradorligini baholash;

axborot-tahlil faoliyati natijalari bo'yicha hisobot tayyorlash;

boshqaruv qarorlarining samaradorligini baholash.

Tadbirkorlik faoliyatida:

yangi biznes-loyihalarni shakllantirish va amalga oshirish;

biznesni tashkil etish, biznes-rejalarni ishlab chiqish va amalga oshirish.

2. Kasbiy kompetensiyalariga qo'yiladigan talablar:

daylat siyosatining dolzarb masalalarini bilishi, ijtimoiy-iqtisodiy muammolar va jarayonlarni mustaqil tahlil qila olish;

og'zaki va yozma shaklda davlat tili qoida va me'yorlariga amal qilgan holda fikr, mulohaza, g'oya, taklif, ta'rif va xulosalami mantiqiy, to'g'ri, asosli va aniq bayon etish hamda ifodalay olishi;

o'qitishning ilg'or, zamonaviy texnologiyasini bilish va undan kasb faoliyatida zamonaviy ilmiy asosda foydalana olish;

pedagogik faoliyatda axborot va pedagogik texnologiyalardan foydalanishni hamda chorvachilik mahsulotlarini qayta ishlashga oid fanlarni o'qitishning mazmuni, shakl, metod va vositalarini bilish;

olingan kasbiy tajribani tanqidiy ko'rib chiqish, o'z-o'zini rivojlantirish, malaka oshirish va o'z kasbiy faoliyatining turi hamda xarakterini o'zgartirishga qodir bo'lishi;

yangi bilimlarni mustaqil egallashi, o'z ustida ishlashi va mehnati faoliyatini ilmiy asosda tashkil qila olish;

raqamlashtirish jarayonida me'yoriy hujjatlardan foydalana olish, sohani raqamlashtirish sharoitida ma'lumotlarni qayta ishlashning asosiy usullari va vositalarini o'zlashtirish, intellektual boshqaruv tizimlarida ishlash ko'nikmalariga ega bo'lish;

bulutli texnologiyalardan foydalana olish, buyumlar internet texnologiyasining mohiyati va ahamiyatini tushunish, telemeditsina, telekonferensiya va videoaloqa bilan ishlash ko'nikmalariga ega bo'lish, raqamlashtirish sharoitida axborot xavfsizligining asosiy talablariga rioya qilish;

ilmiy-tadqiqot metodologiyasi va ilmiy-amaliy tadqiqotlar olib borish, tajriba natijalarini qayta ishlash va ular asosida ilmiy asoslangan xulosalar chiqarish;

chorvachilik mahsulotlarini qayta ishlashga oid ilmiy muammolarni mustaqil tahlil qila olish, ilmiy maqolalar tayyorlash va tahrir qilish, ilmiy seminar, konferensiya va simpoziumlarni tashkillashtirishda ishtirok etish;

ilmiy loyihalarni ishlab chiqish, ilmiy tadqiqot ishlari natijalarini rasmiylashtirish va joriy qilish, tadqiqot olib borish ko'nikmalariga ega bo'lish;

o'zlashtirilgan bilimlarni ijodiy tanqidiy ko'rib chiqish va tahlil qilish, ulardan ilmiy faoliyatida foydalana olish;

ta'lim sifati va samaradorligini oshirishga innovatsion yondashishni bilish;

ilmiy faoliyat natijalari bo'yicha davlat va xorijda e'lon qilingan loyihalarda ishtirok etish uchun loyiha tayyorlash ko'nikmalariga ega bo'lish;

davlat, nodavlat va notijorat tashkilotlari tomonidan e'lon qilingan loyihalarda ishtirok etish uchun loyiha tayyorlash malakalariga ega bo'lish;

ishlab chiqarishni tashkil etish va boshqarish ko'nikmalariga ega bo'lish;

boshqaruv qarorlarini qabul qilish;

o'z faoliyatida me'yoriy-huquqiy hujjatlardan foydalana olishi, o'zining kasbiy faoliyatida asosli mustaqil qarorlar qabul qila bilish;

chorvachilik tarmoqlarida qayta ishlashni tashkil etish, boshqarish jarayonlarini rejalashtirish va uni boshqarish;

chorvachilik mahsulotlarini qayta ishlash sohasida qo'llaniladigan birlamchi hujjatlar va yo'riqnomalarni ishlab chiqish;

chorvachilik mahsulotlarini qayta ishlash sohasiga oid zamonaviy axborot texnologiyalari tizimini yaratish bilan bog'liq bo'lgan ishlab chiqarish jarayonlari monitoringi va sifatini baholash usullari hamda mexanizmlarini ishlab chiqish;

atrof-muhitni muhofaza qilish va mehnat xavfsizligi talablariga mos kelishi borasida ishlab chiqarish jarayonlarini nazorat qilishda ishtirok etish;

fikrlar har xil bo'lgan sharoitda boshqaruv qarorini qabul qilish;

birlamchi ishlab chiqarish ishini tashkil qilish va uni boshqarish;

bajarayotgan faoliyati bo'yicha ish rejasini tuzish va uni bajarish, nazorat qilish va amalga oshirgan ishining natijalarini baholash;

oziq-ovqat xavfsizligini ta'minlash, fuqarolarning sog'ligi va hayotini yaxshilash, jamiyatning ijtimoiy-iqtisodiy holatini barqarorlashtirish, milliy xavfsizlik va mamlakat mustaqilligini barqaror saqlashning asosiy yo'nalishlarini, aholini sifatli oziq-ovqat mahsulotlari bilan barqaror ta'minlash, qishloq xo'jaligi hamda barcha turdagi oziq-ovqat mahsulotlarini tekshirish usullarini baholash ko'nikmalariga ega bo'lish;

sut va sut mahsulotlarini qayta ishlashning hozirgi zamon texnologiyasi, sutni qabul qilish, sovutish va saqlash, sutga mexanik va issiqlik ishlovi berish, pasterizatsiyalangan va sterilizatsiyalangan sut mahsulotlari ishlab chiqarish, sut mahsulotlari sifatini aniqlash usullari; innovatsion texnologiyalarga asoslangan sutni qayta ishlash jarayonlari, sut mahsulotlarining xavfsizligi va davlat standartlari talablari bo'yicha malaka, texnologik jarayonlarning yaxlit, uzluksiz zanjirini yaratish sohasida nazariy va amaliy ko'nikmalarga ega bo'lish;

go'sht va go'sht mahsulotlariga issiqlik va sovuqlik ishlovi berish, go'shtli yarim tayyor

mahsulotlarni ishlab chiqarish, kolbasa mahsulotlari va go'sht konservalari ishlab chiqarish, suyakni kompleks qayta ishlash jihozlari, bu jihozlarning tuzilishi, ishlash prinsiplari, arzalik va kamchiliklari, hozirgi zamon talablari asosida go'shtni qayta ishlash jarayonlarini takomillashtirish, chorvachilik chiqindilaridan samarali foydalanish sohasida nazariy va amaliy ko'nikmalarga ega bo'lish;

konservlash usullari (fizikaviy, kimyoviy va biologik), ularga qo'yiladigan standart talablari, ishlov berish operatsiyalari, shu jumladan jarayon prinsiplari, ta'sir qiluvchi omillar, jihozlarni tanlashni aniqlovchi omillar, jihozlarning oziq-ovqat mahsulotlari va tarkibiy qismlarga ta'sirini aniqlash, parranda va baliq mahsulotlaridan tayyor va yarimtayyor mahsulotlar ishlab chiqarish texnologiyalari ko'nikmalarga ega bo'lish;

mahsulot ishlab chiqarish jarayonida, oziq-ovqat mahsulotlari sifat ko'rsatkichlarining shakllanishi, oziq-ovqat mahsulotlari sifatini nazorat qilishda va ta'mi yaxshilangan sog'lom oziq-ovqat mahsulotlarini ishlab chiqishda sensorik tahlilni qo'llash malakasiga, shuningdek, hissiy idrokga fiziologik va psixologik omillarning ta'siri, oziq-ovqat mahsulotlarini ishlab chiqarishda foydalanilishi mumkin usullar va ular asosida tegishli xulosalar chiqarish uchun sensorli tahlildan foydalanish ko'nikmalarga ega bo'lish;

3. Amaliyotlarga qo'yiladigan talablar.

Amaliyot ilmiy-pedagogik ish va ilmiy tajriba o'ttirish bo'yicha tegishli amaliy ko'nikmalar, kompetensiyalar va malakalarni shakllantirishga qaratiladi.

Ta'lim mutaxassisligi bo'yicha quyidagi amaliyotlar o'tkaziladi:
Ilmiy-pedagogik ish;
Ilmiy amaliyot (tajriba o'ttirish).

4. Fanlar katalogining tuzilishi:

T/r	Fanning malakaviy kodi	O'quv fanlari, bloklari va faoliyat turlarining nomlari	Umumiy yuklamaning hajmi, soatlarda	Kredit miqdori	Fan o'tiladigan semestr
1.00		MAJBURIY FANLAR	1380	46	
1.01	SRT1104	Sohada raqamli texnologiyalar	120	4	1
1.02	ITM1104	Ilmiy tadqiqot metodologiyasi	120	4	1
1.03	MFO'M1104	Maxsus fanlarni o'qitish metodikasi	120	4	1
1.04	OOMXS1108	Oziq-ovqat mahsulotlarining xavfsizligi va sifatini	240	8	1,2
1.05	SMTHZM1108	Sut mahsulotlari texnologiyasining hozirgi zamon muammolari	240	8	1,2
1.06	GGMT1206	Go'sht va go'sht mahsulotlari texnologiyasi	180	6	2
1.07	OOMQ11206	Oziq-ovqat mahsulotlarini qayta ishlash	180	6	2
1.08	OOMST1306	Oziq-ovqat mahsulotlarining sensorik tahlili	180	6	3

2.00		TANLOV FANLARI	420	14	
2.00		<i>Tanlov fanlar (3 ta fan)</i>	<i>420</i>	<i>14</i>	<i>1,2,3</i>
Kvalifikatsiyasi		Chorva mahsulotlari texnologi, pedagog-tadqiqotchi			
3.00		ILMIY FAOLIYAT	1800	60	
3.01		Ilmiy-tadqiqot ishi va magistrlik dissertatsiyasini tayyorlash hamda himoya qilish	1080	36	1,2,3,4
3.02		Ilmiy-pedagogik ish	540	18	1,2,3,4
3.03		Ilmiy amaliyot (tajriba orttirish)	180	6	4
		Jami	1800	60	
		HAMMASI	3600	120	

Bibliografik ma’lumotlar

UDK 002: 651. 1/7

Guruh T 55

OKS 01.040.01

Tayanch soʻzlar:

kasbiy faoliyat turi, kompetensiya, modul, ta’lim mutaxassisligi, kasbiy faoliyat obyekti, kasbiy faoliyat sohasi, magistraturaning oʻquv reja va fan dasturi (magistratura dasturi), profil, oʻqib-oʻrganish natijalari, Qishloq xoʻjaligi vazirligi, Veterinariya va chorvachilikni rivojlantirish qoʻmitasi, veterinariya va chorvachilikni rivojlantirish boshqarmalari, veterinariya va chorvachilikni rivojlantirish boʻlimlari, Qishloq, oʻrmon, baliq xoʻjaligi va veterinariya sohasi, sut va sut mahsulotlarini qayta ishlash sexlari, chorvachilik mahsulotlarni standartlashtirish va sertifikatlash xizmatlarini tashkil etish, chorvachilik klasterlar, qushxonalar, sovutkichli va muzlatkichli omborlar, goʻsht va goʻsht mahsulotlarini qayta ishlash, parranda va parranda mahsulotlarini saqlash va qayta ishlash, baliq mahsulotlarini qayta ishlash korxonalari.

Ishlab chiquvchilar, kelishilgan asosiy turdosh oliy ta'lim muassasalari hamda kadrlar iste'molchilari

ISHLAB CHIQILDI:

**Samarqand davlat veterinariya meditsinasi,
chorvachilik va biotexnologiyalar universiteti**



Rektor  **X.B. Yunusov**

2024-yil " " "

M.O'.

Toshkent davlat agrar universiteti



Prorektor  **S.Y. Islomov**

2024-yil " " "

M.O'.

KELISHILDI:

**O'zbekiston Respublikasi
Oliy ta'lim, fan va innovatsiyalar vazirligi
huzuridagi Oliy ta'limni rivojlantirish
tadqiqotlari markazi**

Direktor  **M. Boltabayev**

2024-yil " " "

M.O'.

**O'zbekiston Respublikasi
Veterinariya va chorvachilikni rivojlantirish
qo'mitasi**

Rais  **B.T. Norqobilov**

2024-yil " " "

M.O'.

**Qorako'lichilik va cho'l ekologiyasi ilmiy-
tadqiqot instituti**

Direktor  **E.S. Shaptakov**

2024-yil " " "

M.O'.

**Chorvachilik va parrandachilik
ilmiy-tadqiqot instituti**

Direktor  **A.A. Nurmatov**

2024-yil " " "

M.O'.

"JIZZAX ORGANIC" MCHJ XK

direktori **A.A. Kaziyeu**

2024-yil " " "

M.O'.

"SIYOB SHAVKAT ORZU" klasteri

direktori **B.M. Marupov**

2024-yil " " "

M.O'.

