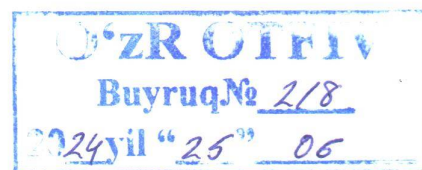


O‘ZBEKISTON RESPUBLIKASI
OLIY TA‘LIM, FAN VA INNOVATSIYALAR VAZIRLIGI

*60720100 – Oziq-ovqat texnologiyasi bakalavriat ta‘lim
yo‘nalishining*

MALAKA TALABI

Toshkent-2024



ISHLAB CHIQILGAN VA KIRITILGAN:

Islom Karimov nomidagi Toshkent davlat texnika universiteti
Toshkent kimyo-texnologiya instituti

TASDIQLANGAN VA AMALGA KIRITILGAN:

O‘zbekiston Respublikasi Oliy ta’lim, fan va innovatsiyalar vazirligining
2024-yil “25” 05 dagi 218– 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 standartlar 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'llanilishi	4
1.1.2.	Malaka talablarining asosiy foydalanuvchilari	4
1.2.	Kasbiy faoliyatlarining tavsifi	4
1.2.1.	Kasbiy faoliyatining sohalari	4
1.2.2.	Kasbiy faoliyatlarining obyektlari	4
1.2.3.	Kasbiy faoliyatlarining turlari	5
1.2.4.	Kasbiy vazifalari	5
2.	Kasbiy kompetensiyalariga qo'yiladigan talablar	7
3.	Amaliyotlarga qo'yiladigan talablar	8
4.	Fanlar katalogining tuzilishi	8
5.	Dual ta'lim bo'yicha o'qitishga qo'yiladigan talablar	11
	Bibliografik ma'lumotlar	12
	Kelishuv varag'i	13

1. Umumiy tavsifi

60720100 – Oziq-ovqat texnologiyasi ta'lim yo'nalishi bo'yicha bakalavrlar tayyorlash kunduzgi, kechki, masofaviy va sirtqi ta'lim shakllarida amalga oshiriladi. Kunduzgi ta'limda bakalavriat dasturining me'yoriy muddati 4 yil.

1.1. Qo'llanish sohasi

1.1.1. Malaka talabining qo'llanilishi.

Malaka talablari 60720100 – Oziq-ovqat texnologiyasi ta'lim yo'nalishi bo'yicha bakalavrlar tayyorlovchi barcha oliy ta'lim muassasalari uchun talablar majmuyini ifodalaydi.

1.1.2. Malaka talablarining asosiy foydalanuvchilari:

Mazkur ta'lim yo'nalishi 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 muassasalarining boshqaruv xodimlari (rektor, prorektorlar, o'quv bo'limi boshlig'i, dekanlar va kafedra mudirlari) va professor-o'qituvchilari;

ta'lim yo'nalishining o'quv rejasi va o'quv dasturlarini o'zlashtiruvchi oliy ta'lim muassasasining talabalari;

bakalavriat bitiruvchilarining tayyorgarlik darajasini baholashni amalga oshiruvchi Davlat attestatsiya komissiyalari;

ta'limni boshqarish bo'yicha vakolatli davlat organlari;

oliy ta'lim muassasalarini 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 muassasalariga o'qishga kirayotgan abituriyentlar, ularning ota-onalari va boshqa manfaatdor shaxslar.

1.2. Kasbiy faoliyatlarining tavsifi.

1.2.1. Kasbiy faoliyatining sohalari.

Ishlab chiqarish texnologiyalari sohasidagi yo'nalish bo'lib, yog'-moy, non, makaron va qandolat mahsulotlari, don mahsulotlari, go'sht, sut va baliq mahsulotlari, konservalangan oziq-ovqat mahsulotlari, vino, bijg'ish mahsulotlari, va alkogolsiz ichimliklar texnologiyalariga oid korxonalar xom ashyosini qabul qilish va saqlash, mahsulot ishlab chiqarish texnologik jihozlarini boshqarish, yordamchi materiallar va mahsulotlarning sifatini nazorat qilish, ishlab chiqarishni tashkil etish va takomillashtirish bilan bog'liq kasbiy sohalari majmuasini qamrab oladi.

1.2.2. Kasbiy faoliyatlarining obyektlari.

Davlat va nodavlat tashkilot, korxonalar va muassasalar, kompaniyalar (firmalar), ishlab chiqarish birlashmalari va soha korxonalarida muhandis-texnolog.

60720100 – *Oziq-ovqat texnologiyasi* ta'lim yo'nalishi bo'yicha bakalavriat bitiruvchilari ishlab chiqarish texnologiyalari sohasidagi ta'lim yo'nalishini tamomlagandan so'ng oziq-ovqat sanoatining ishlab chiqarish korxonalarida, sohaga oid tashkilotlarda, ilmiy tadqiqot mussasalarida, ilmiy va tahlil laboratoriyalarida kompleks masalalarni yechish, pedagogik qayta tayyorlashdan o'tgan taqdirda, professional ta'lim muassasalarida ta'limning vakolatli boshqaruv organlari tomonidan aniqlanadigan umumkasbiy va ixtisoslik fanlarini o'qitish bo'yicha pedagogik faoliyati bilan shug'ullanish huquqiga ega bo'ladi.

1.2.3. Kasbiy faoliyatlarining turlari:

- *ishlab chiqarish;*
- *ilmiy-tadqiqot;*
- *tashkiliy-boshqaruv;*
- *loyihaviy-konstruktorlik;*
- *foydalanish va servis xizmatini ko'rsatish;*
- *axborot-tahliliy faoliyatida.*

1.2.4. Kasbiy vazifalari.

60720100 – *Oziq-ovqat texnologiyasi* ta'lim yo'nalishi bo'yicha Milliy malaka ramkasining 6-malaka darajasi hamda bakalavr kasbiy faoliyatlarining sohalari, obyektlari va turlariga muvofiq bakalavriat bitiruvchisi quyidagi kasbiy vazifalarni bajarishga qodir bo'lishi lozim:

Ilmiy-tadqiqot faoliyatida:

Texnik vositalar, tizimlar, jarayonlar, qurilmalar, materiallar, oziq-ovqat mahsulotlarini ishlab chiqarish bo'yicha zamonaviy texnologiyalarni amaliyotga tatbiq etish, uskunalar va avtomatlashtirilgan liniyalarni sinovdan o'tkazishda zarur bo'lgan tashkiliy ishlarda ishtirok etish;

respublika va horijda chop etilgan oziq-ovqat mahsulotlari ishlab chiqarish va qayta ishlash texnologiyalariga oid ilmiy-texnik axborotlarning ilmiy manbalarini o'rganish;

ilmiy-tadqiqot ishlarini bajarishda bevosita ishtirok etish;

mavzu (topshiriq) bo'yicha ilmiy-texnikaviy ma'lumotlarni yig'ish, ishlov berish, tahlil qilish va olingan malumotlarni tizimlashtirishda ishtirok etish;

ilmiy-tadqiqot natijalarini va ishlanmalarni amaliyotga tatbiq etishda qatnashish.

kichik ilmiy xodim va yordamchi lavozimlarda ilmiy-tadqiqot ishlari olib borishi;

ilmiy-uslubiy va boshqa texnik ishlarini bajarish;

ilmiy-tadqiqot va ishlab chiqarish jamoasi tarkibida (ta'lim yo'nalishi xususiyatlariga mos ravishda) kasbiy faoliyat masalalarini yechish;

ilmiy-amaliy seminarlar, konferensiyalarni tashkil etish hamda ilmiy, tahliliy ommabop nashrlarda maqolalar bilan qatnashish qobiliyatiga ega bo'lishi lozim.

Tashkiliy-boshqaruv faoliyatida:

ishlab chiqarishda bo'lim texnologi bo'lib ishlash, ishlab chiqarish sexini yuritish;

xom ashyo, yordamchi materiallar va mahsulotlarning sifatini nazorat qilish; ishlab chiqarishni tashkil etish va takomillashtirish bo'yicha texnologik yechimlarni ishlab chiqish;

texnologik sxemalarni tahlil qilish va texnologik parametrlarni hisoblash; korxonadagi asbob-uskunalar va texnologik jihozlarning ishlashini ta'minlash, ularni yaroqli holatda ushlab turish va qayta tiklash;

avtomatlashtirilgan tizimlarning instrumental vositalari va muhitlarini rivojlantirish va ulardan foydalanish;

buyurtmachilar bilan ishlash;

kasbiy etika kodeksiga rioya qilish;

texnik vositalar, tizimlar, jarayonlar, qurilmalar, materiallarni va yangi turdagi materiallarning tarkibi va ishlab chiqarish texnologiyasini amaliyotga tadbiq etish;

mashinalar va avtomatlashtirilgan liniyalarni sinovdan o'tkazishda ishtirok etish;

O'zbekistonda va xorijda chop etilgan soha texnologiyalariga oid ilmiy-texnik axborotlar va manbalarni o'rganish;

ilmiy-tadqiqot ishlarida ishtirok etish;

mavzu bo'yicha ilmiy-texnikaviy ma'lumotlarni yig'ish, ishlov berish, tahlil qilish va olingan ma'lumotlarni tizimlashtirishda ishtirok etish;

ilmiy izlanish natijalarini amaliyotga tatbiq etish.

ishlab chiqarish jarayonlari va resurslarini rejalashtirish va boshqarish;

zamonaviy axborot texnologiyalar tizimini yaratish, ishlab chiqarish jarayonlari monitoringi va sifatini baholash metodlari va mexanizmlarini ishlab chiqish;

ishlab chiqarish jarayonlarining atrof-muhitni muhofaza qilish va mehnat xavfsizligi talablariga mos kelishini nazorat qilish;

kasbiy muammolarning yechimlarini amaliyotga tadbiq etish;

ijrochilar jamoasi ishini tashkil qilish;

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

birlamchi ishlab chiqarish bo'g'ini ishini tashkil qilish va uni boshqarish;

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

Loyihaviy-konstruktorlik faoliyatida:

Texnologik reglament asosida ishlab chiqarish jarayonlarini tanlash, xom ashyolarga ishlov berish va mahsulotlarni ishlab chiqarish loyihasini tuzish;

namunaviy texnologik jarayonlarni ishlab chiqish va ularni qo'llash;

avtomatlashtirilgan tizimlarning instrumental vositalari va muhitlarini rivojlantirish va ulardan foydalanish;

loyihaviy va dasturiy hujjatlarni ishlab chiqish;

amaliyotda axborot texnologiyalarning xalqaro va kasbiy standartlarini, zamonaviy metodologiyalarni, instrumental va hisoblash vositalarini o‘z ixtisosligiga mos ravishda qo‘llash.

Axborot-tahliliy faoliyatida:

Loyihalar samaradorligini baholash;

axborot-tahlil faoliyati natijalari bo‘yicha hisobot tayyorlash;

boshqaruv qarorlarining samaradorligini baholash.

2. Kasbiy kompetensiyalariga qo‘yiladigan talablar.

kasbiy faoliyatda tabiiy fanlarning asosiy qonunlaridan foydalana olishi, matematik tahlil va modellashtirish, nazariy va eksperimental tadqiqotlar usullarini qo‘llay olishi;

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

xorijiy tillardan birida kasbiy faoliyatiga oid hujjatlar va ishlar mohiyatini tushunish va kasbiy faoliyati uchun yetarli darajada undan foydalana olishi;

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;

ish joyidagi potensial xavflarni yaxshi tushunishi va yuzaga kelishi mumkin bo‘lgan baxtsiz hodisalarning oldini ola bilishi;

axborotlarni yig‘ish, saqlash, qayta ishlash va ulardan foydalanish usullarini bilish va faoliyatida mustaqil asoslangan qarorlar qabul qila olishni;

oziq-ovqat sanoatida oziq-ovqat homashyolarini, oziq-ovqat fiziologiyasini, oziq-ovqat mahsulotlari biokimyosi bo‘yicha bilimlarni bilish va amaliyotda qo‘llash;

oziq-ovqat ishlab chiqarishdagi zamonaviy texnologiyalardan va oziq-ovqat sanoatining umumiy va maxsus uskunalaridan foydalanish;

oziq-ovqat mahsulotlarini ishlab chiqarishda sanitariya va gigiyena talablarini inobatga olish hamda oziq-ovqat mahsulotlarining texnologik, medik-toksikologik va standart ko‘rsatkichlarini nazorat qilish, oziq-ovqat mahsulotlarini kimyoviy tahlil qilish;

o‘simlik moylari ishlab chiqarish, yog‘larni qayta ishlash, oziq-ovqat mahsulotlarini saqlash va qadoqlash, non mahsulotlari ishlab chiqarish, makaron mahsulotlari ishlab chiqarish, qandolat mahsulotlari ishlab chiqarish, un, yorma, omuxta yem, go‘sht va sut mahsulotlari ishlab chiqarish texnologiyalarini tashkil etish;

me‘yoriy-huquqiy hujjatlarni izlash, tahlil qilish va o‘zlarining professional faoliyatlarida foydalanish;

korxonaning uzluksiz ishlashi, an’anaviy va noan’anaviy xom ashyolarni qayta ishlash, texnik – iqtisodiy tahlil qilish;

yog‘-moy, don, non, makaron, qandolat, go‘sht, sut, vino, spirt, pivo, alkogolsiz ichimliklar va konserva mahsulotlari ishlab chiqarishda mikrobiologik tekshirish usullarini qo‘llash, turli ozuqa muhitlarini tayyorlash, vinochilikdagi mikroorganizmlarni o‘rganish va ajratish usullari, mikroorganizmlarni ekish va o‘stirish, sof achitqilarni ajratish, alkogolli va alkogolsiz ichimliklarda uchraydigan

mikrobiologik kasalliklar hamda ularga qarshi kurashish choralari bilan tanishish va o'rganish;

oziq-ovqat mahsulotlarni sifat ko'rsatkichlarini aniqlash uslublari, tayyor mahsulotlarni organoleptik tahlili, asosiy ko'rsatkichlarini aniqlashning zamonaviy uslublari, ifloslantiruvchi moddalarni aniqlash, falsifikatsiyalangan mahsulotlarni ajrata olish;

donli xom ashyolarning morfologik va anatomik tavsifi, don to'qimalarining tuzilishi, qand moddalarini hosil bo'lishiga tashqi muhitning ta'siri, donlarda modda almashinuvining o'ziga xosligi, qandlashtirish, rektifikatsiyalash jarayonlari haqida bilish;

xom ashyoni qayta ishlash uskunalari, oziq-ovqat mahsulotlari ishlab chiqarish uskuna va jihozlari mehnat unumdorligini aniqlash va hisoblashni bilishi; korxonaning uzluksiz ishlashi, an'anaviy va noan'anaviy xom ashyolarni qayta ishlash, texnik – iqtisodiy tahlil qilish;

3. Amaliyotlarga qo'yiladigan talablar.

Malakaviy amaliyot – umumkasbiy va ixtisoslik fanlaridan nazariy bilimlarni mustahkamlash va amaliy (ishlab chiqarish) jarayonlari bilan uyg'unlashtirish, tegishli amaliy ko'nikmalar, kompetensiyalar va malakalarni shakllantirishga qaratiladi. Ta'lim yo'nalishi bo'yicha uchunchi bosqich oltinchi semesterda 4 haftalik va to'rtinchi bosqichning sakkizinchi semestrda 15 haftalik uzluksiz malakaviy amaliyotlar o'tkaziladi.

4. Fanlar katalogining tuzilishi:

T.r.	Fanning malakaviy kodi	O'quv fanlari, bloklar va faoliyat turlari	Umumiy yuklamaning hajmi, soatlarda	Kredit miqdori	Semestri
1.00		Majburiy fanlar	4770	159	
1.01	O'RT1204	O'zbek (rus) tili	120	4	2
1.02	DIN1104	Dinshunoslik	120	4	1
1.03	KIMY11208	Kimyo 1,2	240	8	1,2
1.04	XT11208	Xorijiy til 1,2	240	8	1,2
1.05	FIZ11208	Fizika 1,2	240	8	1,2
1.06	OM11208	Oliy matematika 1,2	240	8	1,2
1.07	O'EYT1104	O'zbekistonning eng yangi tarixi	120	4	1
1.08	TTAT1206	Texnik tizimlarda axborot texnologiyalari	180	6	2
1.09	MKG1106	Muhandislik va kompyuter grafikasi	180	6	1
1.10	MS1404	Metrologiya va standartlashtirish	120	4	4
1.11	SIM1704	Soha iqtisodiyoti va menejmenti	120	4	7
1.12	FAL1504	Falsafa	120	4	5
1.13	EKO1604	Ekologiya	120	4	6
1.14	HFX1504	Hayot faoliyati xavfsizligi	120	4	5
1.15	ATJQ1504	Asosiy texnologik jarayon va qurilmalar	120	4	5
1.16	OOTA1406	Oziq-ovqat texnologiyasi asoslari	180	6	4
1.17	OOXA1404	Oziq-ovqat xavfsizligi asoslari	120	4	4
1.18	OOK1204	Oziq-ovqat kimyosi	120	4	2
1.19	OOB1304	Oziq-ovqat biokimyosi	120	4	3

1.20	MIK1304	Mikrobiologiya	120	4	3
1.21	OOXA13410	Oziq-ovqat xom ashyosi va tovarshunosligi 1,2	300	10	3,4
1.22	OMFK1706	Oziq-ovqat mahsulotlarini fizik-kimyoviy tadqiq qilish usullari	180	6	7
Oziq-ovqat mahsulotlari texnologiyasi bo'yicha majburiy fanlar					
1.23	GSMT15609	Go'sht va sut mahsulotlari ishlab chiqarish texnologiyasi 1,2	270	9	5,6
	GSMT1601	Go'sht va sut mahsulotlari ishlab chiqarish texnologiyasi 2 (kurs loyiha)	30	1	6
1.24	NMQM16709	Non, makaron va qandolat mahsulotlari texnologiyasi 1,2	270	9	6,7
1,25	UYOY14509	Un, yorma va omuxta yem ishlab chiqarish texnologiyasi 1,2	270	9	4,5
	UYOY1501	Un, yorma va omuxta yem ishlab chiqarish texnologiyasi 2 (kurs loyiha)	30	1	5
1.26	O'MICH1705	O'simlik moylari ishlab chiqarish texnologiyasi	150	5	7
	O'MICH1701	O'simlik moylari ishlab chiqarish texnologiyasi (kurs loyiha)	30	1	7
1.27	YQIT1706	Yog'larni qayta ishlash texnologiyasi	180	6	7
Kvalifikatsiya		Muhandis-texnolog (oziq-ovqat mahsulotlari texnologiyasi bo'yicha)			
Oziq-ovqat xavfsizligi bo'yicha majburiy fanlar					
1.23	OOXT15610	Oziq-ovqat xavfsizligini ta'minlash 1,2	300	10	5,6
1.24	OXSM16708	Oziq-ovqat xavfsizligi va sifati muhandisligi 1,2	270	9	6,7
	OXSM1701	Oziq-ovqat xavfsizligi va sifati muhandisligi 2 (kurs loyiha)	30	1	7
1,25	OMIS14510	Oziq-ovqat mahsulotlarini identifikatsiyalash va soxtaligini aniqlash 1,2	300	10	4,5
1.26	OSMH1706	Oziq-ovqat siyosati va me'yoriy hujjatlari	180	6	7
1.27	OOK1706	Oziq-ovqat kontaminantlari	180	6	7
Kvalifikatsiya		Muhandis-texnolog (oziq-ovqat xavfsizligi bo'yicha)			
Vinochilik texnologiyasi, bijg'ish mahsulotlari va alkogolsiz ichimliklar texnologiyasi bo'yicha majburiy fanlar					
1.23	VMBB15610	Vino va bijg'ish mahsulotlari biokimyosi 1,2	300	10	5,6
1.24	PAIT16709	Pivo va alkogolsiz ichimliklar ishlab chiqarish texnologiyasi 1,2	270	9	6,7
1.25	VT14509	Vinochilik texnologiyasi 1,2	270	9	4,5
	VT1501	Vinochilik texnologiyasi 2 (kurs loyiha)	30	1	5
1.26	ITKN1706	Ishlab chiqarishda texno-kimyoviy nazorat va sifati boshqarish	180	6	7
1.27	AMPE1706	Ampelografiya	180	6	7
Kvalifikatsiya		Muhandis-texnolog (vinochilik texnologiyasi, bijg'ish mahsulotlari va alkogolsiz ichimliklar texnologiyasi bo'yicha)			
Yog'-moy mahsulotlari texnologiyasi bo'yicha majburiy fanlar					
1.23	O'MIT15609	O'simlik moylari ishlab chiqarish texnologiyasi 1,2	270	9	5,6
	O'MIT1601	O'simlik moylari ishlab chiqarish texnologiyasi 2 (kurs loyiha)	30	1	6
1.24	YQIT16709	Yog'larni qayta ishlash texnologiyasi 1,2	270	9	6,7
1,25	YMXA14510	Yog'lar va moyli xom ashyolar kimyosi 1,2	300	10	4,5
1.26	YMME1706	Yog'-moy mahsulotlari ekspertizasi	180	6	7

1.27	YMSQ1706	Yog'-moy mahsulotlarini saqlash va qadoqlash texnologiyasi	180	6	7
Kvalifikatsiya		Muhandis-texnolog (yog'-moy mahsulotlari texnologiyasi bo'yicha)			
Don mahsulotlari texnologiyasi bo'yicha majburiy fanlar					
1.23	UIT15609	Un ishlab chiqarish texnologiyasi 1,2	270	9	5,6
	UIT1601	Un ishlab chiqarish texnologiyasi 2 (kurs loyiha)	30	1	6
1.24	YIT16709	Yorma ishlab chiqarish texnologiyasi 1,2	270	9	6,7
1,25	DON14510	Donshunoslik 1,2	300	10	4,5
1.26	OYIT1706	Omixta yem ishlab chiqarish texnologiyasi	180	6	7
1.27	DQIK1706	Donni qayta ishlash ko'xolarida sifatni boshqarish va texnokimyoviy nazorat	180	6	7
Kvalifikatsiya		Muhandis-texnolog (don mahsulotlari texnologiyasi bo'yicha)			
Oziq-ovqat mahsulotlarini konservalash texnologiyasi					
1.23	OMKT15610	Oziq-ovqat mahsulotlarini konservalash texnologiyasi 1,2	300	10	5,6
1.24	KSXM16709	Konserva sanoati xom-ashyo va materiallari 1,2	270	9	6,7
1,25	KKM14509	Konserva korxonalarini muxandisligi 1,2	270	9	4,5
	KKM1501	Konserva korxonalarini muxandisligi 2 (kurs loyiha)	30	1	5
1.26	KMIK1706	Konserva mahsulotlari ishlab chiqarishda kontaminantlar	180	6	7
1.27	KMSH1706	Konserva mahsulotlari sifati va havfsizligi	180	6	7
Kvalifikatsiya		Muhandis-texnolog (oziq-ovqat mahsulotlarini konservalash texnologiyasi bo'yicha)			
Go'sht va sut mahsulotlari texnologiyasi bo'yicha bo'yicha majburiy fanlar					
1.23	GSMT15610	Go'sht va sut mahsulotlari texnologiyasi 1,2	300	10	5,6
1.24	GSXM16709	Go'sht va sut sanoati xom-ashyo va materiallari 1,2	270	9	6,7
1,25	GSKJ14509	Go'sht va sut korxonalarini muxandisligi 1,2	270	9	4,5
	GSKJ12501	Go'sht va sut korxonalarini muxandisligi 2 (kurs loyiha)	30	1	5
1.26	GSMK1706	Go'sht va sut mahsulotlari ishlab chiqarishda kontaminantlar	180	6	7
1.27	GSQT1706	Go'sht va sut mahsulotlari sifati va havfsizligi	180	6	7
Kvalifikatsiya		Muhandis-texnolog (go'sht va sut mahsulotlari texnologiyasi bo'yicha)			
Non, makaron va qandolat mahsulotlari texnologiyasi bo'yicha majburiy fanlar					
1.23	NMIT15609	Non mahsulotlari ishlab chiqarish texnologiyasi 1,2	270	9	5,6
	NMIT1601	Non mahsulotlari ishlab chiqarish texnologiyasi 2 (kurs loyiha)	30	1	6
1.24	QMIT16709	Qandolat mahsulotlari ishlab chiqarish texnologiyasi 1,2	270	9	6,7
1,25	NMQM14510	Non, makaron va qandolat mahsulotlari ishlab chiqarishdagi xomashyolar va oziqaviy qo'shimchalar 1,2	300	10	4,5
1.26	MMIT1706	Makaron mahsulotlari ishlab chiqarish texnologiyasi	180	6	7
1.27	NMQK1706	Non, makaron va qandolat korxonalarida sifatni boshqarish va texnokimyoviy nazorat	180	6	7
Kvalifikatsiya		Muhandis-texnolog (non, makaron va qandolat mahsulotlari texnologiyasi bo'yicha)			
Umumiy va funksional ovqatlanishni tashkil etish bo'yicha majburiy fanlar					

1.23	UFOT15609	Umumiy va funksional ovqatlanishni tashkil etish asoslari 1,2	270	9	5,6
	UFOT1601	Umumiy va funksional ovqatlanishni tashkil etish asoslari 2 (kurs loyiha)	30	1	6
1.24	BUFM16709	Bolalar uchun funksional mahsulotlar texnologiyasi 1,2	270	9	6,7
1,25	OOT14510	Oziq-ovqat tovarshunosligi 1,2	300	10	4,5
1.26	UFOK1706	Umumiy va funksional ovqatlanishda sifat-havfsizlik nazorati	180	6	7
1.27	NA1706	Nutritsiologiya asoslari	180	6	7
Kvalifikatsiya		Muhandis-texnolog (umumiy va funksional ovqatlanishni tashkil etish bo'yicha)			
2.00		Tanlov fanlar	1410	47	3-7
		Jami	6180	206	
		Malakaviy amaliyot	1020	34	6,8
		Hammasi	7200	240	

5. Dual ta'lim bo'yicha o'qitishga qo'yiladigan talablar.

Dual ta'lim kadrlar iste'molchilarning talablaridan kelib chiqqan holda kerakli amaliy bilim va ko'nikmalarni egallashlari uchun ishlab chiqarish korxonalarida ta'lim jarayoni tashkil etiladi.

Bibliografik ma'lumotlar

UDK: 002:651.1/7

Guruh T 55

OKS 01.040.01

Tayanch so'zlar:

kasbiy faoliyat turi, kompetensiya, ta'lim yo'nalishi, kasbiy faoliyat obyekti, kasbiy faoliyat sohasi, bakalavriatning asosiy o'quv reja va fan dasturlari, profil, o'qib-o'rganish natijalari, o'quv davri, tarmoqlar va sohalar, malaka talablari, bakalavriatning o'quv jarayoni, mustaqil ta'lim, ishlab chiqarish, tashkiliy-boshqaruv faoliyati, malaka amaliyoti, bitiruv malaka ishi, davlat attestatsiyasi, o'quv fanlari bloki, oliy ta'lim muassasasi, ta'lim jarayoni, ishlab chiqarish, ilmiy tadqiqot jarayoni, o'simlik moylari; yog'lar; non, makaron va qandolat mahsulotlari, un va yorma, omuxta yem, don va don mahsulotlari, vino, uzum, spirt, pivo, alkogolsiz ichimlik, konserva, go'sht-sut mahsulotlari, oziq-ovqat xavfsizligi, oziq-ovqat, biologik faol modda, probiotik, prebiotik, funksional ovqatlanish, alimentar ovqatlanish, nutrient, kontaminant, mikrobiologiya, tahlil, fizik-kimyoviy tahlil, oziq-ovqat qo'shimchalari.

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



ISHLAB CHIQLILGAN:

Islom Karimov nomidagi Toshkent davlat texnika universiteti

Rektor [Signature] akademik. S.M. Turabdjano

202_ yil " " _____

M.O'.



Toshkent kimyo-texnologiya instituti

Rektor [Signature] B.Sh. Usmonov

202_ yil " " _____

M.O'.

KELISHILDI:

O'zbekiston Respublikasi

Oliy ta'lim, fan va innovatsiyalar vazirligi huzuridagi Oliy ta'limni rivojlantirish tadqiqotlari markazi

Direktor [Signature] M.Boltabayev

202_ yil " " _____

M.O'.

Toshkent davlat agrar universiteti

Rektor [Signature] S.Y. Islamov

202_ yil " " _____

M.O'.

"O'zyog'moysanoat" uyushmasi boshqaruv raisi

[Signature] O.O.Zufarov

202_ yil " " _____

M.O'.

O'zbekiston oshpazlar uyushmasi raisi

[Signature] A.X.Umarov

202_ yil " " _____

M.O'.

"MILL MAX GROUP" MCHJ

bosh direktori

[Signature] E.K. Kalanov

202_ yil " " _____



M.O'.

"TOSHKENTVINO KOMBINATI" AJ

direktori

[Signature] Sh.Z. Adilov

202_ yil " " _____



M.O'.

Toshkent kimyo-texnologiya instituti
60720100 – Oziq-ovqat texnologiyasi ta'lim yo'nalishi bo'yicha malaka talablari va
o'quv rejasining ishlab chiquvchilar, turdosh oliy ta'lim muassasalari va asosiy
kadrlar iste'molchilari o'rtasida

KELISHUV DALOLATNOMASI

Toshkent sh.

"4" 06 2024 yil

Biz quyida imzo chekuvchilar – "O'zyog'moysanoat" uyushmasi boshqaruv raisi O.O.Zufarov, O'zbekiston oziq-ovqat sanoati uyushmasi boshqaruv raisi B.B.Umirshayxov, Islom Karimov nomidagi Toshkent davlat texnika universiteti rektori prof. S.M.Turabdjano birgalikda TKTIda ishlab chiqilgan quyidagi bakalavriat ta'lim yo'nalishining malaka talablari va o'quv rejasi mazmuni bilan tanishib chiqib, kelishuv haqida ushbu dalolatnomani tuzdik:

60720100 – Oziq-ovqat texnologiyasi ta'lim yo'nalishi.

Malaka talablari hamda o'quv rejani ishlab chiqilishida O'zbekiston Respublikasi Prezidentining 2017 yil 20 apreldagi "Oliy ta'lim tizimini yanada rivojlantirish chora-tadbirlari to'g'risida" PQ-2909-son, 2017 yil 27 iyuldagi "Oliy ma'lumotli mutaxassislar tayyorlash sifatini oshirishda iqtisodiyot sohalari va tarmoqlarining ishtirokini yanada kengaytirish chora-tadbirlari to'g'risida"gi PQ-3151-son, 2018 yil 5 iyundagi "Oliy ta'lim muassasalarida ta'lim sifatini oshirish va ularning mamlakatda amalga oshirilayotgan keng qamrovli islohotlarda faol ishtirokini ta'minlash bo'yicha qo'shimcha chora-tadbirlar to'g'risida"gi PQ-3775-sonli, O'zR OTFIVning 2023 yil 9 iyundagi "Oliy ta'limning me'yoriy-uslubiy hujjatlarini ishlab chiqish jarayonini takomillashtirish to'g'risida"gi 259-sonli hamda O'zR OTFIVning 2024 yil 20 maydagi "O'z DSt 3557:2021 "Oliy ta'limning davlat ta'lim standarti. Oliy ta'lim yo'nalishlari va mutaxassisliklari klassifikatori" O'zbekiston Respublikasining Davlat standartiga o'zgartirish va qo'shimchalar kiritish to'g'risida"gi 168-sonli buyruqlari, oliy ta'lim sohasini tartibga soluvchi boshqa me'yoriy-huquqiy hujjatlar, shuningdek, xalqaro talablarga asoslangan.

Mazkur malaka talablari va o'quv rejalarining ishlab chiqilishida asosiy kadrlar iste'molchilari tomonidan qo'yilgan talablar ham inobatga olingan.

Ta'lim yo'nalishi bo'yicha malaka talablari o'quv reja va fan dasturlari hamda boshqa hujjatlarni yaratish uchun asos bo'lib hisoblanadi.

Ishlab chiqilgan malaka talablari va o'quv rejani o'rnatilgan tartibda tasdiqqa tavsiya etish mumkin.

I.A. Karimov nomidagi Toshkent davlat texnika universiteti rektori

"O'zyog'moysanoat" uyushmasi boshqaruv raisi

O'zbekiston oshpazlar uyushmasi raisi

Toshkent kimyo-texnologiya instituti rektori

S.M. Turobjonov

O.O.Zufarov

A.X.Umarov

B.Sh.Usmonov

**Toshkent kimyo-texnologiya institutida
ishlab chiqilgan 60720100 – Oziq-ovqat texnologiyasi ta'lim yo'nalishi
bo'yicha oliy ma'lumotli bakalavrlar tayyorlashning tayyorgarlik darajasi va
zaruriy bilimlar mazmuniga qo'yiladigan talablar yangilangan malaka talablari va
o'quv rejasiga
TAQRIZ**

“Ta'lim to'g'risida”gi O'zbekiston Respublikasi Qonunini ijro etish, ta'lim mazmunini tubdan isloh qilish, tayyorlanayotgan kadrlar sifatining respublikada amalga oshirilayotgan chuqur iqtisodiy va ijtimoiy islohotlar talablariga, shuningdek ta'lim, fan, texnika va texnologiyalar rivojlanishining ilg'or jahon darajasiga muvofiqligini ta'minlash bevosita malaka talablarining mazmuniga bog'liq.

60720100 – Oziq-ovqat texnologiyasi ta'lim yo'nalishining malaka talablari va o'quv rejasini O'zbekiston Respublikasining “Ta'lim to'g'risida”, qonuni, O'zbekiston Respublikasi Prezidentining 2018 yil 5 iyundagi “Oliy ta'lim muassasalarida ta'lim sifatini oshirish va ularning mamlakatda amalga oshirilayotgan keng qamrovli islohotlarda faol ishtirokini ta'minlash bo'yicha qo'shimcha chora-tadbirlar to'g'risida”gi PQ-3775-sonli, O'zR OTFIVning 2023 yil 9 iyundagi “Oliy ta'limning me'yoriy-uslubiy hujjatlarini ishlab chiqish jarayonini takomillashtirish to'g'risida”gi 259-sonli hamda O'zR OTFIVning 2024 yil 20 maydagi “O'z DSt 3557:2021 “Oliy ta'limning davlat ta'lim standarti. Oliy ta'lim yo'nalishlari va mutaxassisliklari klassifikatori” O'zbekiston Respublikasining Davlat standartiga o'zgartirish va qo'shimchalar kiritish to'g'risida”gi 168-sonli buyruqlari, oliy ta'lim sohasini tartibga soluvchi boshqa normativ huquqiy hujjatlarga hamda xorij tajribalariga muvofiq ishlab chiqilgan.

Bakalavriat ta'lim yo'nalishi o'quv rejasini kredit-modul tizimi asosida shakllantirilgan va kasbiy kompetensiyalariga qo'yiladigan talablarga muvofiq, talabalar majburiy va tanlov fanlarini o'zlashtirishi, amaliyotlarni o'tishi va natijada kasbiy faoliyatida zarur bilim, ko'nikma va malaka kompetensiyalarini egallashini ta'minlovchi mazmunda ishlab chiqilgan.

60720100 – Oziq-ovqat texnologiyasi ta'lim yo'nalishi bo'yicha tuzilgan yangilangan malaka talablari va o'quv rejasini xorij tajribasi asosida uyg'unlashtirilgan, ta'lim oluvchilarda chuqur bilim, mustaqil fikrlash, yuksak kasb-kop malakasi shakllanishini ta'minlashga alohida e'tibor qaratilgan, bakalavrlarning fanlarni o'zlashtirish jarayonida tajriba, ko'nikmalar hamda tasavvurga ega bo'lish, qo'yilgan talablarni bilishi va ulardan samarali foydalana olish kabilar to'g'ri ko'rsatilgan. Malaka talablari va o'quv rejasida fan va texnika oldida turgan dolzarb muammolarni o'rganish va ularni ijobiy yechimini izlab topishda zamonaviy uslub va texnologiyalarga, seminar mashg'ulotlariga, mustaqil bilim olish hamda olingan ma'lumotlarni tahlil qilishga keng o'rin berilgan.

Malaka talablarini ishlab chiqishda ta'limni demokratlashtirish, insonparvarlashtirish, globallashtirish sharoitida o'ziga xoslikni saqlash va jahon ta'lim makoniga integrallashtirish tamoyillariga amal qilingan. Malaka talablaridagi bloklar bo'yicha fanlar tarkibi, ularning o'zaro nisbatlari bitiruvchilarning tanlagan mutaxassisligi bo'yicha olgan nazariy bilimlarini amaliyotda qo'llay olish

ko‘nikmasini kuchaytirish nuqtai nazaridan qayta ko‘rib chiqilgan. Fanlar uchun belgilangan vaqt budjetining nazariy, amaliy, tajriba, mustaqil ishlar uchun taqsimoti bitiruvchining nazariy bilimlarini mustahkamlash va ularni amaliyotda muvaffaqiyat bilan qo‘llash ko‘nikmasini shakllantirishga qaratilgan.

Malaka talablari va o‘quv rejasini ishlab chiqishda turdosh oliy ta’lim muassasalaining talab va takliflari inobatga olingan.

Xulosa qilib aytganda, 60720100 – Oziq-ovqat texnologiyasi ta’lim yo‘nalishi bo‘yicha bakalavrlar tayyorlash uchun tuzilgan yangilangan malaka talablari va o‘quv rejasi oliy ta’lim o‘quv jarayonini jahon andozalari darajasiga yetkazishga yo‘naltirilgan bo‘lib, har tomonlama yetuk mutaxassislar tayyorlashga oid masalalarni o‘z ichiga olgan va sifatli tuzilgan, O‘zbekiston Respublikasi davlat standartlash tizimi qoidalari talablarini qoniqtiradi hamda uni tasdiqlashni taklif qilaman.

O‘zbekiston oshpazlar uyushmasi
raisi



A.X.Umarov

**Toshkent kimyo-texnologiya institutida ishlab chiqilgan
60720100 – Oziq-ovqat texnologiyasi ta'lim yo'nalishi bo'yicha oliy ma'lumotli
bakalavrlar tayyorlashning tayyorgarlik darajasi va zaruriy bilimlar mazmuniga
qo'yiladigan talablar yangilangan malaka talablari va o'quv rejasiga
TAQRIZ**

Toshkent kimyo-texnologiya institutida 60720100 – Oziq-ovqat texnologiyasi ta'lim yo'nalishi malaka talablarini ishlab chiqilishida O'zbekiston Respublikasi Prezidenti Devonining 2018 yil 3 apreldagi 5002-sonli topshirig'i va O'zbekiston Respublikasi Prezidentining 5 iyundagi "Oliy ta'lim muassasalarida ta'lim sifatini oshirish va ularning mamlakatda amalga oshirilayotgan keng qamrovli islohotlarda faol ishtirokini ta'minlash bo'yicha qo'shimcha chora-tadbirlar to'g'risida"gi PQ-3775-sonli qarori Oliy ta'lim, fan va innovatsiyalar vazirligining 2024-yil 29-maydagi "Oliy ta'lim yo'nalishlarini optimallashtirish jarayonida me'yoriy-uslubiy hujjatlarni ishlab chiqish to'g'risida"gi 193-sonli buyrug'i va qarorlari bilan tasdiqlangan tamoyillarga amal qilingan.

60720100 – Oziq-ovqat texnologiyasi ta'lim yo'nalishi bo'yicha tuzilgan yangilangan malaka talablari va o'quv rejasini xorij tajribasi asosida uyg'unlashtirilgan, ta'lim oluvchilarda chuqur bilim, mustaqil fikrlash, yuksak kasb-kor malakasi shakllanishini ta'minlashga alohida e'tibor qaratilgan, bakalavrlarning fanlarni o'zlashtirish jarayonida tajriba, ko'nikmalar hamda tasavvurga ega bo'lish, qo'yilgan talablarni bilishi va ulardan samarali foydalana olish kabilar to'g'ri ko'rsatilgan. Malaka talablari va o'quv rejasida fan oldida turgan dolzarb muammolarni o'rganish va ularni ijobiy yechimini izlab topishda zamonaviy uslub va texnologiyalarga, seminar mashg'ulotlariga, mustaqil bilim olish hamda olingan ma'lumotlarni tahlil qilishga keng o'rin berilgan.

Malaka talablarini ishlab chiqishda talabaning kelgusida faoliyat olib boradigan ob'ektlari misolida fan va texnikaning ilg'or yutuqlaridan foydalangan holda jahon ta'lim makoniga integrallashtirish tamoyillariga amal qilingan. Malaka talablaridagi bloklar bo'yicha fanlar tarkibi, ularning o'zaro nisbatlari bitiruvchilarning tanlagan mutaxassisligi bo'yicha olgan nazariy bilimlarini amaliyotda qo'llay olish ko'nikmasini kuchaytirish nuqtai nazaridan qayta ko'rib chiqilgan. Fanlarni shakllantirishda ularning mazmuni jihatidan izchilligi ta'minlangan bo'lib, bugungi kun talabidan kelib chiqib yangi fanlar kiritilgan.

Malaka talablari va o'quv rejasini ishlab chiqishda asosiy kadr iste'molchilari bo'lgan korxonalar va tashkilotlarning talab hamda takliflari inobatga olingan.

Xulosa qilib aytganda, 60720100 – Oziq-ovqat texnologiyasi ta'lim yo'nalishi bo'yicha bakalavrlar tayyorlash uchun tuzilgan yangilangan malaka talablari va o'quv rejasini oliy ta'lim o'quv jarayonini jahon andozalari darajasiga yetkazishga yo'naltirilgan bo'lib, har tomonlama yetuk mutaxassislar tayyorlashga oid masalalarni o'z ichiga olgan va sifatli tuzilgan, O'zbekiston Respublikasi davlat standartlash tizimi qoidalari talablarini qoniqtiradi hamda uni tasdiqlashni taklif qilaman.

**"O'zyog'moysanoat" uyushmasi
boshqaruv raisi**



O.O.Zufarov