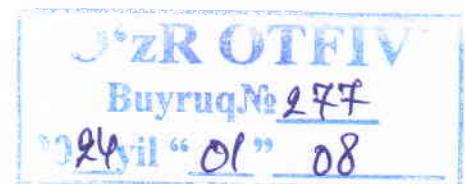


O'ZBEKISTON RESPUBLIKASI  
OLIY TA'LIM, FAN VA INNOVATSIYALAR VAZIRLIGI

*70810801 – Parrandachilik 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 “01” 08 dagi 2024-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. Kasbiy kompetensiyalarga qo'yiladigan talablar .....	7
3. Amaliyotlarga qo'yiladigan talablar.....	9
4. Fanlar katalogining tuzilishi.....	9
Bibliografik ma'lumotlar .....	10
Kelishuv varag'i .....	11

## **1. Umumiy tavsifi.**

70810801 – Parrandachilik 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 70810801 – Parrandachilik magistratura mutaxassisligi bo‘yicha magistrlar tayyorlovchi barcha oliy ta’lim muassasalari uchun talablar majmuini ifodalaydi.

#### **1.1.2. Malaka talabining asosiy foydalanuvchilari:**

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

magistratura mutaxassisligining o‘quv rejasi va o‘quv dasturlarini o‘zlashtiruvchi oliy ta’lim muassasasining talabalari;

magistratura 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 hamda korxonalar;

oliy ta’lim muassasalariga o‘qishga kirayotgan bakalavriat bitiruvchilarini va boshqa manfaatdor shaxslar.

## **1.2. Kasbiy faoliyatlarining tavsifi:**

### **1.2.1. Kasbiy faoliyatining sohalari.**

“Parrandachilik” sohasidagi mutaxassislik bo‘lib, barcha ta’lim muassasalarida mutaxassislikka oid fanlarni o‘qitish, O‘zbekiston Respublikasi Fanlar akademiyasi va tarmoq ilmiy tadqiqot institutlari, markazlari, ilmiy ishlab chiqarish birlashmalarida ilmiy tadqiqot faoliyatini yuritish, parranda turlarini urchitish, ko‘paytirish va mahsuldarligini oshirish chora-tadbirlarni ishlab chiqish va amalga oshirish, loyihalash va tashkil etish, parranda turlari bilan seleksiya ishlarini amalga oshirishni tashkillashtirish usullari va uslublarining majmuasini qamrab oladi.

### **1.2.2. Kasbiy faoliyatining ob’ektlari:**

oliy ta’lim, qayta tayyorlash va malaka oshirish, professional ta’lim muassasalarida pedagogik faoliyat, Fanlar akademiyasi va tarmoq ilmiy tadqiqot institutlari, markazlarida hamda oliy ta’lim muassasalarida ilmiy-tadqiqot faoliyati va jarayonlari, Qishloq xo‘jaligi vazirligi huzuridagi Veterinariya va chorvachilikni rivojlantirish qo‘mitasi, “Parrandasanoat uyushmasi”, “Chorvachilik va parrandachilik ilmiy tadqiqot instituti” va uning xududiy markazlari; davlat va nodavlat, shaxsiy

parrandachilik korxonalar; parrandachilik fermer xo‘jaliklari va sanoat parrandachiligi va uning tasarrufidagi barcha parrandachilik obyektlari,

fermer, shirkat va shaxsiy xo‘jaliklarida chorvachilik xizmati jarayonlari, chorvachilik xo‘jaliklari va fermalarining parrandalalariga naslchilik-bonitirovka xizmati jarayonlari, parrandalarda naslchilik xujjatlarini yuritish jarayonlari.

### **1.2.3. Kasbiy faoliyatlarining turlari:**

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

### **1.2.4. Kasbiy vazifalari**

70810801 – Parrandachilik mutaxassisligi bo‘yicha Milliy malaka ramkasining 7-malaka darajasi hamda magistr kasbiy faoliyatlarinmng sohalari, ob’yeqtari 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 amaliyotga tavsiya etish;

ilmiy maqolalar, tezislar va risolalar tayyorlashda ishtirok etish, o‘tkazilayotgan tadqiqotlar mavzusi bo‘yicha ilmiy sharhlarni va bibliografiyalarni tuzish;

ilmiy adabiyotlar va internet tarmog‘ida eng yangi ilmiy, konstruktorlik, texnologik va ekspluatatsion yutuqlar haqidagi ma’lumotlarni maqsadga yo‘naltirgan holda qidirish va topish;

ilmiy seminar va konferensiyalarni 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;

elektron (e-learning), mobil (m-learning), masofaviy axborot texnologiya va o‘quv-metodik majmualarni mukammal o‘zlashtirish;

pedagogik mahorati hamda malakasini muntazam oshirib borish.

#### **Tashkiliy-boshqaruv faoliyatda:**

fuqarolik jamiyatining dolzarb masalalarini bilishi, O‘zbekiston rivojlantirish strategiyasiga asoslangan faol hayotiy nuqtayi nazarga;

dunyoqarash bilan bog‘liq falsafiy bilimlarga tizimli ega bo‘lishi, mustaqil tahlil qila olishi, kasbiy faoliyatida ularni hisobga ola bilishi;

vatan tarixini bilishi, ma’naviy milliy va umuminsoniy qadriyatlar masalalari yuzasidan o‘z fikrini bayon qila olishi va ilmiy asoslay bilishi, milliy istiqlol g‘oyasiga asoslangan faol hayotiy nuqtayi nazarga ega bo‘lishi;

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-boshqaruva faoliyatida qabul qilinadigan qarorlarni ijtimoiy-iqtisodiy samaradorlik mezonlari asosida ishlab chiqishda hamda qarorlarni muqobil variantini tanlab olishni asoslashda ishtirop etish;

zamonaviy axborot texnologiyalardan boshqaruvda foydalanish;

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

#### **Axborot-tahliliy faoliyatda:**

loyihalar samaradorligini baholash;

axborot-tahlil faoliyati natijalari bo‘yicha hisobot tayyorlash;

boshqaruv qarorlarining samaradorligini baholash.

#### **Ishlab chiqarish va xizmat ko‘rsatish faoliyatda:**

ishlab chiqarish jarayonlari va resurslaridan foydalanishni rejalashtirish, favqulotda sodir bo‘lishi mumkin bo‘lgan xavf-xatarlarni tahlil qilish;

ishlab chiqarish va xizmat ko‘rsatish korxonalariga investitsiyalarni jalg qilish mexanizmlarini qo‘llash, investitsion loyihalarni ishlab chiqish va boshqarish.

parrandachilik xo‘jaliklari faoliyatini rejalashtirishda ishtirop etish;

fermer xo‘jaliklari, parrandachilik fabrikalari va fermalarida zootexniya tadbirlarini rejalashtirishda ishtirop etish;

parrandalarda tanlash, maqsadga muvofiq juftlashni ilmiy asosda tashkil etish va zamonaviy zootexniya xizmatini ko‘rsatish;

parrandachilik xo‘jaliklarda tuxum va go‘sht ishlab chiqarish, har bir muayyan hudud, muayyan xo‘jaligidan kelib chiqib mahsuldor parranda zotlarini takomillashtirish;

mahsuldorlikni eksterer konstitutsiyasiga binoan baholash;

zootexniyada tajribalar o‘tkazishning o‘ziga hos xususiyatlari, analogik guruuhlar tamoyiliga asoslangan tajriba usullari, guruuhlar-davrlar tamoyiliga asoslangan tajriba usullarini aniqlash;

parrandalar seleksiyasi, parrandalarni urchitish, parranda zotlari, parrandalarga ratsion tuzish;

parrandalarini saqlash sharoitlari, mikroiqlim ko‘rsatkichlar, etologiya ko‘rsatkichlari, tajriba qo‘yish usullari;

tabiiy resurslarni muhofaza qilish va hayot faoliyatni xavfsizligi qoidalarini ta'minlash;

ishlab chiqarish jarayonlari monitoringi va sifatini baholash usullari va mexanizmlarini ishlab chiqish;

ishlab chiqarish va xizmat ko'rsatish korxonalariga investitsiyalarni jalb qilish mexanizmlarini qo'llash, investitsion loyihalarni ishlab chiqish va boshqarish.

**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:**

davlat 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 parrandachilik sohasiga 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 hujatlardan 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;

parrandachilik sohasiga 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 yondoshishni bilish;

ilmiy faoliyati 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-xuquqiy hujjatlardan foydalana olishi, o‘zining kasbiy faoliyatida asosli mustaqil qarorlar qabul qila bilish;

parrandachilik sohalariga oid zamonaviy texnologiyalari tizimini yaratish va ularning ekspluatatsiyasi bilan bog‘liq bo‘lgan ishlab chiqarish jarayonlari monitoringi va sifatini baholash usullari va mexanizmlarini ishlab chiqish, ilmiy faoliyati natijalari bo‘yicha davlat va xorijda e’lon qilingan loyihalarda ishtirok etish uchun loyiha tayyorlash ko‘nikmalariga ega bo‘lish, o‘z faoliyatida me’yoriy-xuquqiy hujjatlardan foydalana olishi, o‘zining kasbiy faoliyatida asosli mustaqil qarorlar qabul qila bilish, ishlab chiqarishda foydalanayotgan va import qilingan inkubator markalari, texnik xususiyatlari, foydalanish, inkubatsiya tuxumlarni yetishtirish, saqlash, zararsizlantirish, inkubatorga joylashtirish texnologiyasi, tuxumlarni inkubatsiyalashda quyiladigan talablar, enbrional rivojlanishi, bir kecha kunduz uchun jo‘jalarni jo‘natish kabi innovatsion texnologiyalarni qo‘llashning nazariy va amaliy ko‘nikmalariga ega bo‘lish.

parrandachilik tarmoqlarida seleksiya ishini tashkil etish, boshqarish jarayonlarini rejalashtirish va uni boshqarish, parranda zotlari, tizimlari va krosslari bilan selektsiya ishlarini yuritish, genetik xususiyatlaridan kelib chiqgan xolda parranda galalarini yaratish, mahalliy parrandalarni zot guruhlarini selektsiyalash yuli bilan mahsuldorligini oshirish, getirozisgenefondini tashkil etish, xududlar bo‘yicha krosslarini tarqatish, mahalliy ozuqalardan foydalanib, retseparini belgilashda nazariy va amaliy ko‘nikmalariga ega bo‘lish.

parranda mahsulotlari ishlab chiqarishda zamonoviy texnologiyalarni joriy qilish, iqtisodiy samaradorligini tahlil qila bilishi, parranda go‘shti va tuxumlarini yetishtirishda mahalliy va import qilingan parranda zotlari, tizimlari, krosslari, tuxum yunalishidagi parrandalar, go‘sht yunalishdagi parrandalar va qushmahsuldorligi parrandalardan sifatlari go‘sht va tuxum mahsulotlarni olishda innovatsiyon texnologiyalarni qo‘llash, andozada mahsulot olish, saqlashda nazariy va amaliy ko‘nikmalariga ega bo‘lish, parrandalarning mahsulotlarni ishlab chiqarishda kutilayotgan xavf-xatarlarni aniqlash, chora-tadbirlarini amalga oshirishni bilish, parrandachilik sohalarida yuritiladigan hujjatlar tahlili va rasmiylashtirishni bilish;

qishloq xo‘jalik parrandalarning jo‘jalarni o‘stirish va saqlash xonalarini tayyorlash, mikroiqlim ko‘satgich meyorlashtirish, jo‘jalarni qabul qilish, o‘stirish meyyorlarini tartibga keltirishda intensiv usullari texnologiyalaridan foydalanilgan xolda, sog‘gom mahsuldor gallalarini yaratish, o‘stirish davrlari bo‘yicha ozuqa retseparini belgilashda nazariy va amaliy bilimlariga ega bo‘lish, parranda mahsulotlari ishlab chiqarish andozalari, standartlari bilish, parranda go‘shtini ishlab chiqarishda intinsiv jo‘jalarni o‘tirish usullarini bilishi va amalga oshirish;

parranda mahsulotlarini jaxon andozalari asosida ekspotga tayyolashni amalda bilishi, oziq-ovqat xofsizligi ta’minlashda laboratoriya tahlillari va xujjatlarni rasmiylashtirishni bilish, parranda mahsulotlarini ishlab chiqarish texnologiyasiga asoslangan xolda mahsulot yetishtirish, laboratoriyadan utkazish, sifafatlash, qayta ishlov berish, saqlash, kategoriyalarga ajratish, moslamalarga joylashtirish, ekspotga jo‘natish, hujjatlarni rasmiylashtirish jarayonlarini bilish.

parranda mahsulotlarini ishlab chiqarishda ekologik muhintlarini yaratish chora tadbirlarini va uni amalga oshish jarayonlarini nazorat qilishda ishtirok etish, dasturga muofiq bajarilgan ishlarini rasmiylashtirish, tahlil qilish, nazorat qilish, hisobot berish, ishining natijalarini baholash kunikmasiga ega bo‘lish;

### 3. Amaliyotlarga qo‘yiladigan talablar.

Amaliyot ilmiy-pedagogik ish va ilmiy tajriba orttirish 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 orttirish).

#### 4. Fanlar katalogining tuzilishi:

T.r.	Fanning malakaviy kodi	O‘quv fanlari, bloklari va faoliyati turlarining nomlari	Umumiy yuklamaning xajmi, soatlarda	Kredit miqdori	Semestr
1.00		<b>MAJBURIY FANLAR</b>	1380	46	
1.01	SRT1104	Sohada raqamli texnologiyalar	120	4	1
1.02	ITM1104	Ilmiy tadqiqot metodologiyasi	120	4	1
1.03	MFO‘M1204	Maxsus fanlarni o‘qitish metodikasi	120	4	1
1.04	ITAPTI1108	Innovatsion texnologiyalar asosida parranda tuxumlarini inkubatsiyalash	240	8	1,2
1.05	QXPS1108	Qishloq xo‘jalik parrandalari seleksiyasi	240	8	1,2
1.06	PGTYIT1206	Parranda go‘shti va tuxum yetishtirishning innovatsion texnologiyalari	180	6	2
1.07	IUJO‘T1206	Intensiv usulda jo‘jalar o‘sirish texnologiyasi	180	6	2
1.08	PMETT1306	Parranda mahsulotlarini eksportga tayyorlash texnologiyasi	180	6	3
2.00		<b>TANLOV FANLARI</b>	420	14	
2.00		<i>Tanlov fanlar (3 ta fan)</i>	420	14	1,2,3
	Kvalifikatsiyasi	<b>Parrandachi, pedagog-tadqiqotchi</b>			
		Jami	1800	60	
3.00		<b>ILMIY FAOLIYAT</b>	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	
		<b>HAMMASI</b>	3600	120	

## Bibliografik ma'lumotlar

UDK 002: 651. 1/7

Guruh T 55

OKS 01.040.01

---

### Tayanch so'zlar:

kasbiy faoliyat turi, kompetensiya, modul, ta'lif mutaxassisligi, kasbiy faoliyat ob'yekti, kasbiy faoliyat sohasi, magistraturaning o'quv reja va fan dasturi (magistratura dasturi), profil, o'qib-o'rganish natijalari, e-learning va m-learning texnologiyalari, parrandachilikda seleksiyasi, urchitish, inkubatsiyalash, inbriional rivojlanishi, zotlari, leniyalari, krosslari, parrandalarni oziqlantirish, saqlash sharoitlari, mikroiqlim ko'rsatkichlari, tajriba quyish usullari, ilmiy boshqarish, axborot-kommunikativ tizimlar, zamonaviy tadqiqot usullari, axborot va zamonaviy pedagogik texnologiyalar, modellar va modellash, fan ishchi dasturlari, ilmiy-tadqiqotlar, virtual elektron bilim manbalari.

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

**ISHLAB CHIQILDI:**

Samarqand davlat veterinariya meditsinasи,  
chorvachilik va bioteknologiyalar universitetи

Rektor

X.B. Yunusov

2024-yil “ ”

M.O.



Toshkent davlat agrar universiteti

Azorrekotor

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.

Qorako'chilik va cho'l ekologiyasi ilmiy-  
tadqiqot instituti

Direktor

E.S.Shaptakov

2024-yil “ ”

M.O.

“JIZZAX ORGANIC” MCHJ XK

direktori

A.A.Kaziyev

2024-yil “ ”

M.O.

O'zbekiston Respublikasi  
Veterinariya va chorvachilikni rivojlantirish  
qo'mitasi

Rais

B.T.Norqobilov

2024-yil “ ”

M.O.

Chorvachilik va parrandachilik  
ilmiy-tadqiqot instituti

Direktor

A.A.Nurmatov

2024-yil “ ”

M.O.

“SIYOB SHAVKAT ORZU” klasteri

direktori

B.M.Marupov

2024-yil “ ”

M.O.

