

O'zbekiston Respublikasi
Oliy va o'rta maxsus ta'lim vazirligi

ISHLAB CHIQILGAN VA KIRITILGAN:

• Toshkent kimyo-tehnologiya instituti

TASDIQLANGAN VA AMALGA KIRITILGAN:

O'zbekiston Respublikasi Oliy va o'rta maxsus ta'lim vazirligi hoziridagi Oliy va o'rta maxsus, professional ta'lim yo'nalishlari bo'yicha o'quv-uslubiy hujjatlar siyosatini Muvofiqlashtiruvchi kengashning 2022 yil «10» «09» dagi 5-sonli yig'ilishida ma'qullangan.

O'zbekiston Respublikasi Oliy va o'rta maxsus ta'lim vazirligining 2022 yil «10» «09» dagi 302-sonli buyrug'i bilan tasdiqlangan.

JORIY ETILGAN:

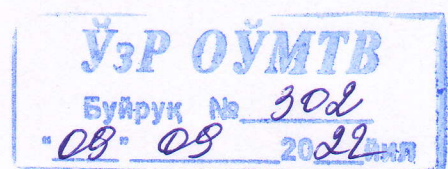
O'zbekiston Respublikasi Oliy va o'rta maxsus ta'lim vazirligi.

60720100 – Oziq-ovqat texnologiyasi (mahsulot turlari bo'yicha)
bakalavriat ta'lim yo'nalishining malaka talablari

Markur Malaka talablari "Oliy ta'lim davlat ta'lim standardi. Asosiy qoidalar", "Oliy ta'lim yo'nalishlari va mutaxassisliklari klassifikatori", O'zbekiston Respublikasi Milliy malaka ramkasiga muvofiq ishlab chiqilgan va rasmiy me'yoriy-hujjat hisoblanadi.

O'zbekiston Respublikasi hududida Malaka talabini rasmiy chop etish huquqi O'zbekiston Respublikasi Oliy va o'rta maxsus ta'lim vazirligiga tegishlidir.

Toshkent



SO'Z BOSHI

ISHLAB CHIQLILGAN VA KIRITILGAN:

- Toshkent kimyo-texnologiya instituti

TASDIQLANGAN VA AMALGA KIRITILGAN:

O'zbekiston Respublikasi Oliy va o'rta maxsus ta'lim vazirligi huzuridagi Oliy va o'rta maxsus, professional ta'lim yo'nalishlari bo'yicha o'quv-uslubiy birlashmalar faoliyatini Muvofiqlashtiruvchi kengashning 2022 yil «20» 08 dagi 5 - sonli yig'ilishida ma'qullangan.

O'zbekiston Respublikasi Oliy va o'rta maxsus ta'lim vazirligining 2022 yil «09» 09 dagi 302 sonli buyrug'i bilan tasdiqlangan.

JORIY ETILGAN:

O'zbekiston Respublikasi Oliy va o'rta maxsus ta'lim vazirligi.

Mazkur Malaka talablari "Oliy ta'lim davlat ta'lim standarti. Asosiy qoidalar", "Oliy ta'lim yo'nalishlari va mutaxassisliklari klassifikatori", O'zbekiston Respublikasi Milliy malaka ramkasiga muvofiq ishlab chiqilgan va rasmiy me'yoriy-uslubiy hujjat hisoblanadi.

O'zbekiston Respublikasi hududida Malaka talabini rasmiy chop etish huquqi O'zbekiston Respublikasi Oliy va o'rta maxsus ta'lim vazirligiga tegishlidir.

MUNDARIJA

T/r	bet
1. 60720100 – Oziq-ovqat texnologiyasi (mahsulot turlari bo'yicha) bakalavriat ta'lim yo'nalishining umumiy tavsifi	4
1.1. Qo'llanish sohasi.....	4
1.1.1. 60720100 – Oziq-ovqat texnologiyasi (mahsulot turlari bo'yicha) ta'lim yo'nalishi Malaka talabining qo'llanishi	4
1.1.2. Malaka talablarining asosiy foydalanuvchilari.....	4
1.2. 60720100 – Oziq-ovqat texnologiyasi (mahsulot turlari bo'yicha) ta'lim yo'nalishi bo'yicha bakalavrlar kasbiy faoliyatlarining tavsifi.....	4
1.2.1. 60720100 – Oziq-ovqat texnologiyasi (mahsulot turlari bo'yicha) ta'lim yo'nalishi bo'yicha bakalavrlar kasbiy faoliyatining sohalari	4
1.2.2. 60720100 – Oziq-ovqat texnologiyasi (mahsulot turlari bo'yicha) ta'lim yo'nalishi bo'yicha bakalavrlar kasbiy faoliyatlarining obyektlari.....	4
1.2.3. 60720100 – Oziq-ovqat texnologiyasi (mahsulot turlari bo'yicha) ta'lim yo'nalishi bo'yicha bakalavrlar kasbiy faoliyatlarining turlari	5
1.2.4. 60720100 – Oziq-ovqat texnologiyasi (mahsulot turlari bo'yicha) ta'lim yo'nalishi bo'yicha bakalavrlarning kasbiy vazifalari	5
2. 60720100 – Oziq-ovqat texnologiyasi (mahsulot turlari bo'yicha) ta'lim yo'nalishi bo'yicha bakalavrlarning kasbiy kompetensiyalariga qo'yiladigan talablar	6
2.1. Umumiy kompetensiyalar.....	6
2.2. Kasbiy kompetensiyalar.....	7
Bibliografik ma'lumotlar	8
Kelishuv varag'i.....	9

1. 60720100 – Oziq-ovqat texnologiyasi (mahsulot turlari bo'yicha) bakalavriat ta'lim yo'nalishining umumiy tavsifi

60720100 – Oziq-ovqat texnologiyasi (mahsulot turlari bo'yicha) ta'lim yo'nalishi bo'yicha bakalavrlar tayyorlash kunduzgi, kechki va sirtqi ta'lim shakllarida amalga oshiriladi. Barcha ta'lim shakllari bo'yicha o'qitish kredit-modul tizimi asosida tashkil qilinadi. Kunduzgi ta'limda bakalavriat dasturining me'yoriy muddati 4 yil.

1.1. Qo'llanish sohasi

1.1.1. 60720100 – Oziq-ovqat texnologiyasi (mahsulot turlari bo'yicha) ta'lim yo'nalishi malaka talabining qo'llanilishi.

Malaka talabi **60720100 – Oziq-ovqat texnologiyasi (mahsulot turlari bo'yicha)** ta'lim yo'nalishi bo'yicha bakalavrlar tayyorlovchi barcha oliy ta'lim tashkilotlari uchun talablar majmuini ifodalaydi.

1.1.2. Malaka talablarining asosiy foydalanuvchilari:

- mazkur ta'lim yo'nalish 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 bitiruvchilarning tayyorgarlik darajasiga javob beradigan oliy ta'lim tashkilotining 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 fan dasturlarini o'zlashtiruvchi oliy ta'lim tashkilotining talabalari;

- bakalavriat bitiruvchilarining tayyorgarlik darajasini baholashni amalga oshiruvchi Davlat attestatsiya komissiyalari;

- ta'limni boshqarish bo'yicha vakolatli davlat organlari;

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

1.2. 60720100 – Oziq-ovqat texnologiyasi (mahsulot turlari bo'yicha) ta'lim yo'nalishi bo'yicha bakalavrlar kasbiy faoliyatlarining tavsifi

1.2.1. 60720100 – Oziq-ovqat texnologiyasi (mahsulot turlari bo'yicha) ta'lim yo'nalishi bo'yicha bakalavrlar kasbiy faoliyatining sohalari:

60720100 – Oziq-ovqat texnologiyasi (mahsulot turlari bo'yicha) bakalavriat ta'lim yo'nalishi – ishlab chiqarish texnologiyalari sohasidagi yo'nalish bo'lib, yog'-moy, non, makaron va qandolat mahsulotlari, don mahsulotlari, go'sht, sut va baliq mahsulotlari texnologiyasiga innovatsion texnika va texnologiyalarni tadbiq etish, zamonaviy va xavfsizlik bo'yicha ishlab chiqarish, qayta ishlash, saqlash va tadqiq qilishga yo'naltirilgan vositalar, usullar majmuasini qamrab oladi.

1.2.2. 60720100 – Oziq-ovqat texnologiyasi (mahsulot turlari bo'yicha) ta'lim yo'nalishi bo'yicha bakalavrlar kasbiy faoliyatlarining obyektlari:

- oziq-ovqat xomashyolari;
- oziq-ovqat kimyosi;
- ovqatlanish fiziologiyasi;
- oziq-ovqat texnologiyasi asoslari;
- oziq-ovqat mahsulotlarini fizik-kimyoviy tadqiq qilish usullari;
- non mahsulotlari ishlab chiqarish texnologiyasi;
- un ishlab chiqarish texnologiyasi;
- o'simlik moylari ishlab chiqarish texnologiyasi;
- oziq-ovqat mahsulotlarini texnologik, medik-toksikologik va standart ko'rsatkichlarini

nazorat qilish;

- go'sht-sut mahsulotlari ishlab chiqarish texnologiyasi;
- yog'larni qayta ishlash texnologiyasi;
- makaron mahsulotlari ishlab chiqarish texnologiyasi;
- yorma ishlab chiqarish texnologiyasi;
- omuxta yem ishlab chiqarish texnologiyasi;
- qandolat mahsulotlari texnologiyasi;
- oziq-ovqat mahsulotlarini saqlash va qadoqlash texnologiyasi.

1.2.3. 60720100 – Oziq-ovqat texnologiyasi (mahsulot turlari bo'yicha) ta'lim yo'nalishi bo'yicha bakalavrlar kasbiy faoliyatlarining turlari

- ishlab chiqarish;
- ilmiy-tadqiqot;
- tashkiliy-boshqaruv;
- loyihaviy-konstruktorlik;
- foydalanish va xizmat ko'rsatish;
- pedagogik (umumiy o'rta va o'rta maxsus, kasb-hunar ta'limi tizimida).

1.2.4. 60720100 – Oziq-ovqat texnologiyasi (mahsulot turlari bo'yicha) ta'lim yo'nalishi bo'yicha bakalavrlarning kasbiy vazifalari.

60720100 – Oziq-ovqat texnologiyasi (mahsulot turlari bo'yicha) 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:

Ishlab chiqarish hamda ilmiy-tadqiqot faoliyatida:

- namunaviy texnologik jarayonlarni ishlab chiqish va ularni qo'llash;
- uchastka, sex, bo'lim texnologiyasi 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 tatbiq 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.

Tashkiliy-boshqaruv faoliyatida:

- 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 tatbiq 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.

Foydalanish va xizmat ko'rsatish faoliyatida:

- tizimli yondoshuv asosida avtomatlashtirilgan ravishda ishlab chiqishni takomillashtirish;
- bajarilayotgan tajriba-konstruktorlik va amaliy ishlar mavzusi bo'yicha matematik, axborot va imitatsion modellarni ishlab chiqish va tadqiq qilish;
- asbob-uskunalar, qurilmalar, mexanizmlar va jihozlar, ularning ishchi qismlari parametrlari va ish holatini tashxis sinovlaridan o'tkazish.

Pedagogik faoliyatida (umumiy o'rta va o'rta maxsus, kasb-hunar ta'limi tizimida):

- umumiy o'rta, o'rta maxsus kasb-hunar ta'lim tizimining ta'lim muassasalarida tayyorgarlik yo'nalishida nazarda tutilgan o'quv fanlari bo'yicha mutaxassislik fanlaridan nazariy hamda amaliy mashg'ulotlarni olib borish;
- o'quv jarayonini tashkil etish va o'tkazilishiga ko'maklashish, ma'lumotlarni to'plash, umumlashtirish va tahlil etish;
- o'qitilayotgan fanlar bo'yicha zarur o'quv-metodik hujjatlarni shakllantirish, tuzish va ularni tadbiq etish;
- o'z ustida ishlab o'qitayotgan faniga tegishli metodlar va vositalarni muntazam takomillashtirib borish.

2. 60720100 – Oziq-ovqat texnologiyasi (mahsulot turlari bo'yicha) ta'lim yo'nalishi bo'yicha bakalavrlarning kasbiy kompetensiyalariga qo'yiladigan talablar

2.1. Umumiy kompetensiyalar:

- davlat siyosatining dolzarb masalalarini bilish, ijtimoiy muammolar va jarayonlarni mustaqil tahlil qila olish;
- barqaror rivojlanish va media falsafa masalalarini kasbiy faoliyatda qo'llay olish;
- xorijiy tillardan birida kasbiy faoliyatiga oid hujjatlar va ishlar mohiyatini tushunish, tabiiy ilmiy fanlar bo'yicha kasbiy faoliyati doirasida zaruriy bilimlarga ega bo'lish hamda ulardan zamonaviy ilmiy asosda hayotda va o'z kasb faoliyatida foydalana olish;
- axborot texnologiyalarini kasbiy faoliyatda qo'llay olish, axborotlarni yig'ish, saqlash, qayta ishlash va ulardan foydalanish usullarini egallash, ishbilarmonlik yozishmalarini olib borish va elektron aloqalarni olib borish, kasbiy faoliyatda mustaqil asoslangan qarorlar qabul qilish;
- yangi bilimlarni mustaqil egallay olish, o'z ustida ishlash va mehnat faoliyatini ilmiy asosda tashkil qila olish;
- sog'lom turmush tarzi va unga amal qilish zaruriyati to'g'risida ilmiy tassavvurga ega bo'lish.

2.2. Kasbiy kompetensiyalar:

- oziq-ovqat homashyolarini bilish;
- oziq-ovqat fiziologiyasini bilish;
- oziq-ovqat mahsulotlari biokimyosi bo'yicha bilimlarni amaliyotda qo'llash;
- oziq-ovqat ishlab chiqarishdagi zamonaviy texnologiyalardan foydalanish;
- oziq-ovqat mahsulotlarini sertifikatlash va xavfsizlik mezonlarini inobatga olish;
- oziq-ovqat sanoatining umumiy va maxsus uskunalaridan foydalanish;
- oziq-ovqat mahsulotlarining texnologik, medik-toksikologik va standart ko'rsatkichlarini nazorat qilish;
- yog'lar va moyli hom ashyolarni 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 ishlab chiqarishni tashkil qilish;
- yorma ishlab chiqarishni tashkil qilish;
- omuxta yem ishlab chiqarishni tashkil qilish;
- go'sht-sut mahsulotlari ishlab chiqarish;
- me'yoriy-huquqiy hujjatlarni izlash, tahlil qilish va o'zlarining professional faoliyatlarida foydalanish.

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, yog'lar va moyli hom ashyolar kimyosi; o'simlik moylari; yog'larni qayta ishlash; yog'-moy mahsulotlarini saqlash va qadoqlash; yog' va moylar ekspertizasi; non, makaron va qandolat mahsulotlari ekspertizasi; non, makaron va qandolat mahsulotlari; non, makaron va qandolat mahsulotlarining texnik-kimyoviy nazorati; non biokimyosi; don va don mahsulotlari tovarshunosligi; un va yorma, omuxta yem ishlab chiqarish; don va don mahsulotlari ekspertizasi; don va don mahsulotlarini saqlash; oziq-ovqat mahsulotlari biokimyosi; oziq-ovqat ishlab chiqarishdagi zamonaviy texnologiyalar; oziq-ovqat mahsulotlarini sertifikatlash asoslari va xavfsizlik mezonlari; oziq-ovqat sanoatining umumiy va maxsus uskunalari; oziq-ovqat mahsulotlarining texnologik, medik-toksikologik va standart ko'rsatkichlarini nazorat qilish.

Ishlab chiquvchilar, kelishilgan asosiy kadrlar istemolchilari

ISHLAB CHIQILDI:

Toshkent kimyo-texnologiya instituti



Rektor **B.Sh. Usmonov**

2022 yil « »

KELISHILDI:

**O'zbekiston Respublikasi
Oliy va o'rta maxsus ta'lim vazirligi
huzuridagi Oliy ta'limini
rivojlantirish tadqiqotlari va ilg'or
texnologiyalarni tatbiq etish markazi**

**I.A. Karimov nomidagi Toshkent
davlat texnika universiteti**

Direktor



Sh.U. Yakubov

2022 yil « »
M.O'.

Rektor



S.M. Turobjonov

2022 yil « »
M.O'.

"O'zyog'moysanoat" uyushmasi

**O'zbekiston oziq-ovqat sanoati
uyushmasi**

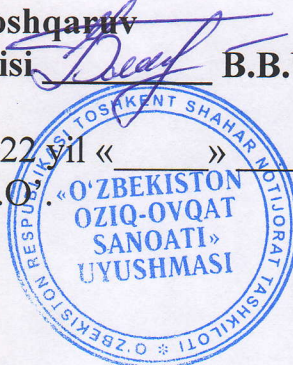
**Boshqaruv
raisi**



O.O. Zufarov

2022 yil « »
M.O'.

**Boshqaruv
raisi**



B.B. Umirshayxov

2022 yil « »
M.O'.

"Mill Max Group" MChJ

**Bosh
direktor**



E.K. Kalanov

2022 yil « »
M.O'.