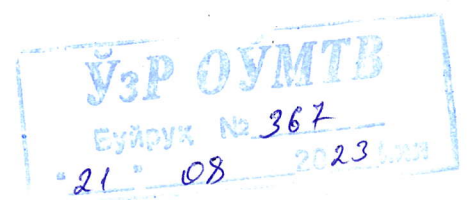


O‘zbekiston Respublikasi
Oliy ta’lim, fan va innovatsiyalar vazirligi

60720100 – Oziq-ovqat texnologiyasi (oziq-ovqat mahsulotlari texnologiyasi)
bakalavriat ta’lim yo‘nalishining malaka talablari

Toshkent - 2023



ISHLAB CHIQILGAN:

Toshkent kimyo-texnologiya instituti

TASDIQLANGAN VA AMALGA KIRITILGAN:

O‘zbekiston Respublikasi Oliy ta’lim, fan va innovatsiyalar vazirligining
2023 yil «21» 08 dagi 367 - sonli yig‘ilishida ma’qullangan.

JORIY ETILGAN:

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

Mazkur Malaka talablari “Oliy ta’lim davlat ta’lim standarti. Asosiy qoidalar”, “Oliy ta’lim 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.	<i>60720100 – Oziq-ovqat texnologiyasi (oziq-ovqat mahsulotlari texnologiyasi)</i> bakalavriat ta'lim yo'nalishining umumiy tavsifi.....	4
1.1.	Qo'llanish sohasi.....	4
1.1.1.	<i>60720100 – Oziq-ovqat texnologiyasi (oziq-ovqat mahsulotlari texnologiyasi)</i> ta'lim yo'nalishi Malaka talabining qo'llanishi	4
1.1.2.	Malaka talablarining asosiy foydalanuvchilari	4
1.2.	<i>60720100 – Oziq-ovqat texnologiyasi (oziq-ovqat mahsulotlari texnologiyasi)</i> ta'lim yo'nalishi bo'yicha bakalavrlar kasbiy faoliyatlarining tavsifi	4
1.2.1.	<i>60720100 – Oziq-ovqat texnologiyasi (oziq-ovqat mahsulotlari texnologiyasi)</i> ta'lim yo'nalishi bo'yicha bakalavrlar kasbiy faoliyatining sohalari	4
1.2.2.	<i>60720100 – Oziq-ovqat texnologiyasi (oziq-ovqat mahsulotlari texnologiyasi)</i> ta'lim yo'nalishi bo'yicha bakalavrlar kasbiy faoliyatlarining obyektlari	4
1.2.3.	<i>60720100 – Oziq-ovqat texnologiyasi (oziq-ovqat mahsulotlari texnologiyasi)</i> ta'lim yo'nalishi bo'yicha bakalavrlar kasbiy faoliyatlarining turlari.....	5
1.2.4.	<i>60720100 – Oziq-ovqat texnologiyasi (oziq-ovqat mahsulotlari texnologiyasi)</i> ta'lim yo'nalishi bo'yicha bakalavrlarning kasbiy vazifalari.....	5
2.	<i>60720100 – Oziq-ovqat texnologiyasi (oziq-ovqat mahsulotlari texnologiyasi)</i> ta'lim yo'nalishi bo'yicha bakalavrlarning kasbiy kompetensiyalariga qo'yiladigan talablar .	6
2.1.	Umumiy kompetensiyalar.....	6
2.2.	Kasbiy kompetensiyalar.....	6
2.3.	Umumiy va kasbiy kompetensiyalarni egallashni ta'minlaydigan fanlar va amaliyotlarga qo'yiladigan talablar	7
2.3.1	Kvalifikatsiya	8
2.3.2.	<i>60720100 – Oziq-ovqat texnologiyasi (oziq-ovqat mahsulotlari texnologiyasi)</i> ta'lim yo'nalishi uchun ajratilgan o'quv fanlari, bloklar bo'yicha soatlar va kreditlar:	8
2.3.3.	<i>60720100 – Oziq-ovqat texnologiyasi (oziq-ovqat mahsulotlari texnologiyasi)</i> bakalavriat ta'lim yo'nalishi bo'yicha ta'lim dasturining tuzilishi:.....	9
	Bibliografik ma'lumotlar	10
	Kelishuv varag'i.....	11

**1. 60720100 – Oziq-ovqat texnologiyasi (oziq-ovqat mahsulotlari texnologiyasi)
bakalavriat ta'lim yo'nalishining tavsifi**

60720100 – Oziq-ovqat texnologiyasi (oziq-ovqat mahsulotlari texnologiyasi) 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 (oziq-ovqat mahsulotlari texnologiyasi) ta'lim yo'nalishi malaka talabining qo'llanilishi.

Malaka talabi **60720100 – Oziq-ovqat texnologiyasi (oziq-ovqat mahsulotlari texnologiyasi)** ta'lim yo'nalishi bo'yicha bakalavrlar tayyorlovchi barcha oliy ta'lim muassasalari 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 muassasasining talabalari;

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

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

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

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

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

60720100 – Oziq-ovqat texnologiyasi (oziq-ovqat mahsulotlari texnologiyasi) 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 (oziq-ovqat mahsulotlari texnologiyasi) ta'lim yo'nalishi bo'yicha bakalavrlar kasbiy faoliyatlarining obyektlari:

- O'zbekiston Respublikasi Fanlar akademiyasi va tarmoq ilmiy-tadqiqot institutlarida;

- oziq-ovqat mahsulotlari ishlab chiqarish korxonalarida;

- qishloq xo'jalik mahsulotlarini saqlash va dastlabki ishlov berish korxonalarida;

- kimyo, yengil sanoat, metallurgiya, qurilish mahsulotlari va boshqa ishlab chiqarish korxonalarida;

- sinov va tahlil laboratoriyalarida;

- qishloq xo'jaligi vazirligi tizimidagi idoralarda;

- sog'liqni saqlash vazirligi tizimidagi laboratoriyalarda;

- davlat boshqaruv organlari, o'rta mahsus kasbiy ta'limning davlat va nodavlat muassasalarida kompleks masalalarni yechish.

60720100 – Oziq-ovqat texnologiyasi (oziq-ovqat mahsulotlari 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 huquqiga ega bo'ladi.

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

- ishlab chiqarish;
- ilmiy-tadqiqot;
- tashkiliy-boshqaruv;
- loyihaviy-konstruktorlik;
- foydalanish va xizmat ko'rsatish.

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

60720100 – Oziq-ovqat texnologiyasi (oziq-ovqat mahsulotlari 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:

Tashkiliy-boshqaruv hamda ishlab chiqarish 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.
- 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.

Ilmiy-tadqiqot faoliyatida:

- texnik vositalar, tizimlar, jarayonlar, qurilmalar, materiallar, yog'-moy 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.

2. 60720100 – Oziq-ovqat texnologiyasi (oziq-ovqat mahsulotlari texnologiyasi) 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 ishlab chiqarishda sanitariya va gigiyena talablarini inobatga olish;
- oziq-ovqat sanoatining umumiy va maxsus uskunalaridan foydalanish;

- 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 ishlab chiqarishni tashkil qilish;

- yorma ishlab chiqarishni tashkil qilish;

- omuxta yem ishlab chiqarishni tashkil qilish;

- go'sht va sut mahsulotlari ishlab chiqarish;

- me'yoriy-huquqiy hujjatlarni izlash, tahlil qilish va o'zlarining professional faoliyatlarida foydalanish.

2.3. Umumiy va kasbiy kompetensiyalarni egallashni ta'minlaydigan fanlar va amaliyotlarga qo'yiladigan talablar.

Talabalar umumiy va kasbiy kompetensiyalar, bilim va ko'nikmalarni egallashi o'quv rejasiga mantiqiy ketmaketligda kiritiladigan **majburiy va tanlov** fanlarni o'zlashtirish, amaliyotlarni o'tish hamda boshqa o'quv mashg'ulot va akademik vazifalarni bajarish yordamida amalga oshiriladi.

Majburiy fanlar – bakalavriat ta'lim yo'nalishi bo'yicha bevosita umumiy va kasbiy kompetensiyalarni egallashga qaratilgan, zarur tayanch bilim va ko'nikmalarni ta'minlaydigan fanlar majmuasidir.

Tanlov fanlari – ta'lim yo'nalishi doirasida ixtisoslashuvdan kelib chiqib chuqurlashtirilgan, qo'shimcha bilim berish, bevosita ixtisosligi uchun zarur kompetensiyalarni kengaytirishga xizmat qiladigan, shuningdek, talabning shaxsiy qiziqishlari, ijodiy yondashuvlari va iqtidorini qo'llab-quvvatlashga qaratilgan fanlar majmuasidir.

Ta'lim yo'nalishi bo'yicha quyidagi amaliyotlar o'tkaziladi:

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;

ishlab chiqarish amaliyoti – o'quv mashg'ulotlari turi. Unda talabalar korxonada, pedagogik, ilmiy tadqiqot va boshqa muassasalarda o'quv dasturlarida belgilangan ishlab chiqarish vazifalarini mustaqil ravishda bajaradilar. Ishlab chiqarish amaliyoti talaba yoki o'quvchilar nazariy bilimlarini amaliy yoki unumli mehnat bilan bog'lab, ularda ko'nikma va malakalar hosil qiladi. Ishlab chiqarish amaliyoti muddati tasdiqlangan o'quv rejasida belgilanadi.

2.3.1. Kvalifikatsiya : muxandis-texnolog

2.3.2. 60720100 – Oziq-ovqat texnologiyasi (oziq-ovqat mahsulotlari texnologiyasi) ta'lim yo'nalishi uchun ajratilgan o'quv fanlari, bloklar bo'yicha soatlar va kreditlar:

O'quv fanlari, bloklar va faoliyat turlarining nomlari	Kunduzgi ta'lim shakli uchun fanlarga ajratilgan soat	Ajratilgan kredit
Majburiy fanlar	5070	169
Tanlov fanlar	1530	51
Malakaviy amaliyot	420	14
Yakuniy davlat attestatsiyasi	180	6

2.3.3. 60720100 – Oziq-ovqat texnologiyasi (oziq-ovqat mahsulotlari texnologiyasi) bakalavriat ta'lim yo'nalishi bo'yicha ta'lim dasturining tuzilishi:

T.r.	Fanning malakaviy kodi	O'quv fanlari, bloklar va faoliyat turlarining nomlari	Umumiy yuklamaning hajmi, soatlarda	Kredit miqdori	Fan o'tiladigan semestr
1.00		Majburiy fanlar	5070	169	
1.01	O'RT1204	O'zbek (rus) tili	120	4	2
1.02	DIN1104	Dinshunoslik	120	4	1
1.03	UNK1108	Umumiy va noorganik kimyo 1,2	240	8	1,2
1.04	XT1108	Xorijiy til 1,2	240	8	1,2
1.05	FIZ1108	Fizika 1,2	240	8	1,2
1.06	OM1108	Oliy matematika 1,2,	240	8	1,2
1.07	O'EYT1204	O'zbekistonning eng yangi tarixi	120	4	2
1.08	TTAT1106	Texnik tizimlarda axborot texnologiyalari	180	6	2
1.09	MKG1106	Muhandislik va kompyuter grafikasi	180	6	1
1.10	MS2304	Metrologiya va standartlashtirish	120	4	3
1.11	SIM4704	Soha iqtisodiyoti va menejmenti	120	4	7
1.12	FAL3504	Falsafa	120	4	5
1.13	EKO3604	Ekologiya	120	4	6
1.14	XFX4704	Hayot faoliyati havfsizligi	120	4	8
1.15	BIO1104	Biologiya	120	4	1
1.16	AK2306	Analitik kimyo	180	6	3
1.17	OK2304	Organik kimyo	120	4	3
1.18	OOK2406	Oziq-ovqat kimyosi	180	6	4
1.19	BIK2306	Biokimyo	180	6	3
1.20	MIK2306	Mikrobiologiya	180	6	3
1.21	ICHSG2304	Ishlab chiqarishda sanitariya va gigiyena	120	4	3
1.22	OOTA2406	Oziq-ovqat texnologiyasi asoslari	180	6	4
1.23	OOX2406	Oziq-ovqat xomashyosi	180	6	4
1.24	OF2404	Ovqatlanish fiziologiyasi	120	4	4
1.25	ICHJM4706	Ishlab chiqarish jarayonlarini modellashtirish va avtomatlashtirish	180	6	7
1.26	OOXA3506	Oziq-ovqat xavsizligi asoslari	180	6	5
1.27	OOSQ4806	Oziq-ovqat mahsulotlarini saqlash va qadoqlash texnologiyasi	180	6	8
1.28	UICHT3506	Un ishlab chiqarish texnologiyasi	180	6	5
1.29	YQIT4806	Yog'larni qayta ishlash texnologiyasi	180	6	8
1.30	OOQ3504	Oziq-ovqat qo'shimchalari	120	4	5
1.31	ATJQ3606	Asosiy texnologik jarayon va qurilmalar	180	6	6
	ATJQ3601	Asosiy texnologik jarayon va qurilmalar (kurs loyihasi)	30	1	6
2.00		Tanlov fanlar	1530	51	5,6,7,8
		Jami	6600	220	
		Malakaviy amaliyot	420	14	4,6,8
		Yakuniy davlat attestatsiyasi	180	6	8
		Jami	600	20	
		HAMMASI	7200	240	

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, majburiy va tanlov fanlari, oliy ta'lim muassasasi, ta'lim jarayoni, ishlab chiqarish, ilmiy tadqiqot jarayoni, o'zbek (rus) tili, dinshunoslik, umumiy va noorganik kimyo, xorijiy til, fizika, oliy matematika, o'zbekistonning eng yangi tarixi, texnik tizimlarda axborot texnologiyalari, muhandislik va kompyuter grafikasi, metrologiya va standartlashtirish, soha iqtisodiyoti va menejmenti, falsafa, ekologiya, hayot faoliyati havfsizligi, ixtisoslikka kirish, jismoniy tarbiya va sport, biologiya, analitik kimyo, organik kimyo, oziq-ovqat kimyosi, biokimyo, mikrobiologiya, ishlab chiqarishda sanitariya va gigiyena, oziq-ovqat texnologiyasi asoslari, oziq-ovqat xomashyosi, oziq-ovqat xavsizligi asoslari, ovqatlanish fiziologiyasi, ishlab chiqarish jarayonlarini modellashtirish va avtomatlashtirish, oziq-ovqat mahsulotlarini saqlash va qadoqlash texnologiyasi, un ishlab chiqarish texnologiyasi, yog'larni qayta ishlash texnologiyasi, soha korxonalarini loyihalash asoslari, asosiy texnologik jarayon va qurilmalar, o'simlik moylari; yog'larni qayta ishlash; non, makaron va qandolat mahsulotlari ekspertizasi; non, makaron va qandolat mahsulotlari; non, makaron va qandolat mahsulotlarining texnik-kimyoviy nazorati; 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 xavfsizlik mezonlari; oziq-ovqat sanoatining umumiy va maxsus uskunalari; oziq-ovqat mahsulotlari fizik-kimyoviy tadqiq qilish usullari.

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

ISHLAB CHIQLDI:

Toshkent kimyo-texnologiya instituti



Rektor  B.Sh. Usmonov

2023 yil « _____ » _____

M.O.

KELISHILDI:

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

I.A. Karimov nomidagi Toshkent
davlat texnika universiteti

Direktor



 Sh.U. Yakubov

2023 yil « _____ » _____
M.O.

"O'zyog'moysanoat" uyushmasi

Rektor



 S.M. Turobjonov

2023 yil « _____ » _____
M.O.

"Mill Max Group" MChJ

Boshqaruv
raisi

2023 yil « _____ » _____
M.O.



 O.O. Zufarov

Bosh
direktor

2023 yil « _____ » _____
M.O.



 E.K. Kalanov

Toshkent kimyo-texnologiya instituti 60720100 – Oziq-ovqat texnologiyasi (mahsulot turlari bo'yicha) va 60720200 – Yog'lar, efir moylari va parfyumeriya-kosmetika mahsulotlari texnologiyasi ta'lim yo'nalishlari bo'yicha malaka talablari va o'quv rejasi ishlab chiquvchilar, turdosh oliy ta'lim muassasalari va asosiy kadrlar iste'molchilari o'rtasida

KELISHUV DALOLATNOMASI

Toshkent sh.

“ ” _____ 2023 yil

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

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

60720200 – Yog'lar, efir moylari va parfyumeriya-kosmetika mahsulotlari texnologiyasi

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-son, 2020 yil 10 noyabrdagi «Aholining sog'lom ovqatlanishini ta'minlash bo'yicha qo'shimcha chora-tadbirlar to'g'risida»gi PQ-4887-son Qarorlari, O'zbekiston Respublikasi Prezidentining 2019 yil 8 oktyabrdagi "O'zbekiston Respublikasi oliy ta'lim tizimini 2030-yilgacha rivojlantirish konsepsiyasini tasdiqlash to'g'risida"gi 5847-son, 2023 yil 15 iyundagi "2019/2020 o'quv yilida O'zbekiston Respublikasining oliy ta'lim muassasalariga o'qishga qabul qilishning davlat buyurtmasi parametrlari to'g'risida"gi F-31-son Farmonlariga hamda oliy ta'lim sohasini tartibga soluvchi boshqa me'yoriy-huquqiy xujjatlar, 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

"Mill Max Group" MChJ bosh direktori

Toshkent kimyo-texnologiya instituti rektori

S.M. Turobjonov

O.O. Zufarov

E.K. Kalanov

B.Sh. Usmonov

Toshkent kimyo-texnologiya institutida ishlab chiqilgan 60720100 – *Oziq-ovqat texnologiyasi (mahsulot turlari bo'yicha)* va 60720200 – *Yog'lar, efir moylari va parfyumeriya-kosmetika mahsulotlari texnologiyasi* ta'lim yo'nalishlari 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 (mahsulot turlari bo'yicha)* va 60720200 – *Yog'lar, efir moylari va parfyumeriya-kosmetika mahsulotlari texnologiyasi* ta'lim yo'nalishlarining malaka talablari va o'quv rejasi O'zbekiston Respublikasining "Ta'lim to'g'risida", qonuni, 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-son, 2020 yil 10 noyabrdagi «Aholining sog'lom ovqatlanishini ta'minlash bo'yicha qo'shimcha chora-tadbirlar to'g'risida»gi PQ-4887-son Qarorlari, O'zbekiston Respublikasi Prezidentining 2019 yil 8 oktyabrdagi "O'zbekiston Respublikasi oliy ta'lim tizimini 2030-yilgacha rivojlantirish konsepsiyasini tasdiqlash to'g'risida"gi 5847-son, 2023 yil 15 iyundagi "2019/2020 o'quv yilida O'zbekiston Respublikasining oliy ta'lim muassasalariga o'qishga qabul qilishning davlat buyurtmasi parametrlari to'g'risida"gi F-31-son Farmonlariga hamda "O'zbekiston Respublikasi Oliy ta'lim, fan va innovatsiyalar" vazirligining 2023 yil 9 iyun 259-sonli buyrug'i, oliy ta'lim sohasini tartibga soluvchi boshqa normativ huquqiy hujjatlarga hamda horij tajribalariga muvofiq ishlab chiqilgan.

Bakalavriat ta'lim yo'nalishi o'quv rejasi 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 (mahsulot turlari bo'yicha)* va 60720200 – *Yog'lar, efir moylari va parfyumeriya-kosmetika mahsulotlari texnologiyasi* ta'lim yo'nalishlari bo'yicha tuzilgan yangilangan malaka talablari va o'quv rejasi 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, ishlab chiqarish va laboratoriya amaliyotlariga, 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 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 byudjetining 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 muassasalarining talab va takliflari inobatga olingan.

Xulosa qilib aytganda, 60720100 – *Oziq-ovqat texnologiyasi (mahsulot turlari bo'yicha)* va 60720200 – *Yog'lar, efir moylari va parfyumeriya-kosmetika mahsulotlari texnologiyasi* ta'lim yo'nalishlari 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.

**I.A. Karimov nomidagi
Toshkent davlat texnika universiteti
rektori, professor**



S.M. Turobjonov

Toshkent kimyo-texnologiya institutida ishlab chiqilgan 60720100 – *Oziq-ovqat texnologiyasi (mahsulot turlari bo'yicha)* va 60720200 – *Yog'lar, efir moylari va parfyumeriya-kosmetika mahsulotlari texnologiyasi* ta'lim yo'nalishlari bo'yicha oliy ma'lumotli bakalavrlar tayyorlashning tayyorgarlik darajasi va zaruriy bilimlar mazmuniga qo'yiladigan talablar yangilangan malaka talablari va o'quv rejasiga

TAQRIZ

60720100 – *Oziq-ovqat texnologiyasi (mahsulot turlari bo'yicha)* va 60720200 – *Yog'lar, efir moylari va parfyumeriya-kosmetika mahsulotlari texnologiyasi* ta'lim yo'nalishlarining malaka talablari va o'quv rejasi O'zbekiston Respublikasining "Ta'lim to'g'risida", qonuni, 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-son, 2020 yil 10 noyabrdagi «Aholining sog'lom ovqatlanishini ta'minlash bo'yicha qo'shimcha chora-tadbirlar to'g'risida»gi PQ-4887-son Qarorlari, O'zbekiston Respublikasi Prezidentining 2019 yil 8 oktyabrdagi "O'zbekiston Respublikasi oliy ta'lim tizimini 2030-yilgacha rivojlantirish konsepsiyasini tasdiqlash to'g'risida"gi 5847-son Farmonlariga hamda "O'zbekiston Respublikasi Oliy ta'lim, fan va innovatsiyalar" vazirligining 2023 yil 9 iyun 259-sonli buyrug'i bilan tasdiqlangan tamoyillarga amal qilingan.

60720100 – *Oziq-ovqat texnologiyasi (mahsulot turlari bo'yicha)* va 60720200 – *Yog'lar, efir moylari va parfyumeriya-kosmetika mahsulotlari texnologiyasi* ta'lim yo'nalishlari bo'yicha tuzilgan yangilangan malaka talablari va o'quv rejasi 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, dala va laboratoriya amaliyotlariga, 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 byudjetining 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 muassasalarining talab va takliflari inobatga olingan.

Xulosa qilib aytganda, 60720100 – *Oziq-ovqat texnologiyasi (mahsulot turlari bo'yicha)* va 60720200 – *Yog'lar, efir moylari va parfyumeriya-kosmetika mahsulotlari texnologiyasi* ta'lim yo'nalishlari 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.

TKTI Oziq-ovqat mahsulotlari texnologiyasi
kafedrasi mudiri, t.f.n., professor

A.T. Ruziboyev