

KASBIY STANDART
Go'sht va go'sht mahsulotlari ishlab chiqarish

Reyestr raqami:

QR kod

I. Umumiy ma'lumotlar

1. Kasbiy standartning qo'llanish sohasi: Ushbu kasbiy standart "Go'sht mahsulotlarini maydalovchi", "Go'sht mahsulotlarini qadoqlovchi", "Go'sht yarim tayyor mahsulotlarini tayyorlovchi", "Go'shtni bo'laklovchi" va "Go'shtni suyakdan ajratish qurilmasi apparatchisi" kasblari bo'yicha xodimlarga malaka talablarini belgilash, ularning malakasini mustaqil baholash, ta'lim dasturlarini ishlab chiqish, shuningdek, tashkilotlarda inson resurslarini boshqarish sohasi va boshqa faoliyat yo'nalishlarida keng turda qo'llaniladi.

2. Ushbu kasbiy standartda quyidagi asosiy tushunchalar va atamalar qo'llaniladi:

bilim – kasbiy faoliyat doirasida mehnat vazifalarni bajarish uchun zarur bo'lgan egallangan va o'zlashtirilgan ma'lumotlar;

informal ta'lim – maqsadli yoki rejalashtirilgan, biroq institutsionallashtirilmagan ta'lim bo'lib, u oilada, ish joyida va kundalik hayotdagi o'quv faoliyatlarini o'z ichiga oladi;

kasb – ko'nikma va bilimlarni talab qiluvchi muayyan mehnat vazifalari va funksiyalarini bajarish bilan bog'liq bo'lgan faoliyat turi;

kasb xaritasi – muayyan kasb haqida tizimlashtirilgan ma'lumotlarni (kasb nomi, malaka darajasi, ish staji, layoqati va shaxsiy kompetensiyalariga qo'yilgan talablar v.b.) o'z ichiga oluvchi kasbiy standartning tarkibiy qismi;

kasbiy standart – norasmiy va informal ta'limni inobatga olgan holda, muayyan kasbiy faoliyat sohasida bilim, ko'nikma, mas'uliyat va mustaqillik, malaka darajasi, mehnat mazmuni, sifati va sharoitlariga qo'yiladigan talablarni belgilovchi rasmiy hujjat;

kasbiy faoliyat sohasi – ilmiy, ijtimoiy, iqtisodiy sohalarda, ishlab chiqarishda namoyon bo'ladigan kasbiy faoliyat obyektlarining majmuasi;

kasbiy faoliyat turi – xususiyati, natijalari va mehnat sharoitlari bir-biriga yaqin bo'lgan mehnat funksiyalarining majmuasi. Kasbiy faoliyat turi kasbiy standartlarni ishlab chiqishda qo'llanilib, aniq mehnat funksiyalari hamda malaka talablarini tavsiflash uchun asos bo'lib xizmat qiladi;

kasbiy standartlar reyestri – kasbiy faoliyat sohalari va turlari bo'yicha tizimlashtirilgan kasbiy standartlar ro'yxati.

kompetensiya – bilim, malaka va shaxsiy sifatlarini ma'lum sohada muvaffaqiyatli faoliyat uchun qo'llay olish;

ko'nikma – mehnat vazifasi doirasida alohida yoki yakka harakatlarni jismoniy va (yoki) aqliy jihatdan bajarish;

malaka – tegishli hujjat bilan tasdiqlanuvchi bilim, ko'nikma va kompetensiyalar majmuasi bo'lib, shaxsning muayyan kasbiy faoliyat turini bajarishga tayyorligini aks ettiradi;

malaka darajasi – xodimlarning bilim, ko'nikma va kompetensiyalarining murakkablik, standart bo'lmagan mehnat harakatlari va mas'uliyat parametrlariga muvofiqlik darajasi;

mehnat funksiyasi – mehnat taqsimoti natijasida yuzaga kelgan o'zaro bog'liq mehnat vazifalari majmui;

mehnat vazifasi – mehnat funksiyasi doirasida xodimga yuklanadigan (topshiriladigan) ishning aniq turi;

mehnat harakatlari – muayyan mehnat funksiyasini bajarish uchun xodimning mehnat predmeti bilan o'zaro ta'siri jarayoni;

norasmiy ta'lim – tashkillashtirilgan, maqsadli va rejalashtirilgan ta'lim bo'lib, shaxs yoki ta'lim xizmatlarini ko'rsatuvchi tashkilot tomonidan amalga oshiriladi va rasmiy ta'limni to'ldiruvchi yoki uning alternativasi bo'lishi mumkin;

rasmiy ta'lim – davlat ta'lim muassasalari va davlat tomonidan tan olingan nodavlat ta'lim muassasalarida amalga oshiriladigan, tashkillashtirilgan, maqsadli va rejalashtirilgan ta'lim jarayoni.

3. Kasbiy standartni ishlab chiqishga asos bo'lgan normativ-huquqiy hujjatlar:

O'zbekiston Respublikasi Prezidentining 2023-yildagi 5-apreldagi "2023-yilda Qishloq xo'jaligi mahsulotlari ishlab chiqarish, qayta ishlashni kengaytirish va qo'llab-quvvatlashning qo'shimcha chora-tadbirlari to'g'risida" PQ-113-son qarori;

O'zbekiston Respublikasi Prezidentining 2024-yil 30-sentyabrdagi "O'zbekiston Respublikasi milliy malaka tizimini yanada takomillashtirish chora-tadbirlari to'g'risida"gi PQ-345-son Qarori.

4. Ushbu kasbiy standartda quyidagi qisqartmalar qo'llaniladi:

MMR – Milliy malaka ramkasi;

TMR – Tarmoq malaka ramkasi.

II. Kasbiy standartning pasporti

1	Kasbiy standartning nomi:	Go'sht va go'sht mahsulotlari ishlab chiqarish	
2	Kasbiy faoliyatning asosiy maqsadi:	Yil davomida barqaror ravishda aholini yangi, sifatli, va ozuqaviy jihatdan boy go'sht va go'sht mahsulotlari bilan ta'minlash	
3	IFUT bo'yicha seksiya, bo'lim, guruh, sinf va kichik sinf:	C seksiyasi Ishlab chiqaradigan sanoat 10 Oziq-ovqat mahsulotlari ishlab chiqarish 10.1 Go'shtni qayta ishlash va konservalash, go'sht mahsulotlari ishlab chiqarish 10.11 Parranda go'shtidan tashqari go'shtni qayta ishlash 10.13 Go'shtdan va uy parrandalari go'shtidan mahsulotlar ishlab chiqarish 10.11.1 Qushxonalarda mol so'yish, go'shtga ishlov berish yoki qadoqlash 10.13.9 Boshqa toifalarga kiritilmagan go'sht mahsulotlari ishlab chiqarish	
4	Kasbiy standartning qisqacha mazmuni:	Go'shtni qayta ishlash va konservalash, go'sht mahsulotlari ishlab chiqarish, qushxonalarda mol so'yish, go'shtga ishlov berish va qadoqlash, go'shtdan mahsulotlar ishlab chiqarish hamda ushbu mahsulotlarni laboratoriya sharoitida analiz qilish va sifat standartlariga rioya qilgan holda tahlil qilishni ta'minlash, shuningdek, mazkur kasbiy faoliyat sohasida xodimlarga qo'yiladigan talablar va zarur bilim, ko'nikmalarni yagona nuqtai nazardan shakllantirish	
5	Qamrab olingan kasblar ro'yxati va malaka darajasi:	Kasblar kodi va nomi:	TMR dagi malaka darajasi:
		75112008 Go'sht mahsulotlarini maydalovchi	2
		75112009 Go'sht mahsulotlarini qadoqlovchi	2
		75111001 Go'sht yarim tayyor mahsulotlarini tayyorlovchi	2
		75112013 Go'shtni bo'laklovchi	3
		81601003 Go'shtni suyakdan ajratish qurilmasi apparatchisi	4

III. Kasbiy faoliyat turining funksional xaritasi

Kasblar		Mehnat funksiyalari		Mehnat vazifalari	
T/r	Kodi va nomi	Kodi	Nomi	Kodi	Nomi
1	75112008 Go'sht mahsulotlarini maydalovchi	A1.2	Go'sht mahsulotlari xom ashyosiga ishlov berish va sifat ko'rsatkichlarini nazorat qilish	A1.01.2	Go'sht mahsulotlarini ishlab chiqarish texnologik uskunalariga texnik xizmat ko'rsatish va ekspluatatsiya qilish
				A1.02.2	Hayvonlar xom ashyosidan go'sht mahsulotlarini ishlab chiqarish va iste'molchilarga yetkazish
2	75112009 Go'sht mahsulotlarini qadoqlovchi	B1.2	Hayvonlar mahsulotlaridan yuqori sifatli va xavfsiz go'sht mahsulotlari ishlab chiqarish va qadoqlash	B1.01.2	Go'sht mahsulotlarini ishlab chiqarishning yangi texnologiyalarini joriy etish va mahsulotlarini sinovdan o'tkazish
				B1.02.2	Go'sht mahsulotlaridan konserva ishlab chiqarish uchun keyingi qayta ishlashga o'tkazish
3	75111001 Go'sht yarim tayyor mahsulotlarini tayyorlovchi	D1.2	Go'sht va go'sht mahsulotlari, konserva va oziq-ovqat konsentratlarini ishlab chiqarish	D1.01.2	Go'sht mahsulotlarini ishlab chiqarish bo'yicha texnologik operatsiyalarni amalga oshirish
				D1.02.2	Xom ashyo, yarim tayyor va tayyor mahsulotlar sifat va xavfsizligining laboratoriya nazoratini o'tkazish
4	75112013 Go'shtni bo'laklovchi	E1.3	Go'sht mahsulotlarini bo'laklashning texnologik jarayonini avtomatlashtirilgan texnologik liniyalarda olib borish	E1.01.3	Go'sht mahsulotlarining texnologik jarayonlari samaradorligini oshirish va texnologik asbob-uskunalarida bo'laklash, texnik xizmat ko'rsatish
				E1.02.3	Go'sht mahsulotlari saqlanadigan turli sovutgichlar bilan sovutish uskunalariga xizmat ko'rsatish va ularning ishlashini nazorat qilish
5	81601003 Go'shtni suyakdan ajratish qurilmasi apparatchisi	F1.4	Avtomatlashtirilgan texnologik liniyalarda go'shtni suyakdan ajratish	F1.01.4	Go'sht mahsulotlarini texnologik asbob-uskunalarida suyakdan ajratish, sovutish hamda muzlatish jarayonini uskunalarida boshqarish
				F1.02.4	Texnologik liniyalarda hayvonlar mahsulotlaridan yangi go'sht mahsulotlari ishlab chiqarish

IV. Kasblar xaritasi va mehnat funksiyalari tavsifi

Kasbning nomi:	Go'sht mahsulotlarini maydalovchi	
Mashg'ulot nomining kodi:	75112	
TMR bo'yicha malaka darajasi:	2	
Malakani baholashga qo'yiladigan talablar:	Malakani baholash tavsiya etiladi	
Amaliy tajriba (ish staji)ga qo'yilgan talablar:	Talab etilmaydi	
Layoqatiga va shaxsiy kompetensiyalarga qo'yilgan talablar:	Yangi texnologiyalarni o'rganishga tayyorlik, go'sht va go'sht xomashyosini qayta ishlash bo'yicha vazifalarni bajarishda va stressli vaziyatlarda samarali ishlash; Samarali mehnat munosabatlarini o'rnatish; O'zaro muloqotda xushmuomulali bo'lish; Professional rivojlanish ustida ishlash; Kasb bilan bog'liq o'zgarishlarni kuzatish	
Ta'lim darajasiga qo'yilgan talablar:	Umumiy o'rta ta'lim	
Norasmiy va informal ta'lim bilan bog'liqligi:	Ish joyida trening va seminarlar hamda qisqa muddatli o'quv kurslari	
Kasbiy standartlar reestrida mavjudligi:		
Kasbning boshqa mumkin bo'lgan nomlari:		
Boshqa kasblar bilan aloqadorligi:	TMR bo'yicha malaka darajasi	Kasbning nomi
	2	Go'sht mahsulotlarini kesuvchi
Mehnat funksiyalarining tavsifi		
Kodi va nomi	Mehnat vazifalari	
A1.2-Go'sht mahsulotlari xom ashyosining turlari va sifat ko'rsatkichlarini bajarish	A1.01.2-Go'sht mahsulotlarini ishlab chiqarish texnologik uskunalariga texnik xizmat ko'rsatish va ekspluatatsiya qilish	O'qitish natijalari
		Mehnat harakatlari:
		1. Uskunalarda go'sht mahsulotlarini maydalash
		2. Texnologik jarayonni tashqi belgilar va nazorat-o'lchov asboblari yordamida kuzatish
		3. Hayvon mahsulotini dastlabki qayta ishlash uchun yuklash, vaznini o'lchash va saralash
		4. Go'sht mahsulotlarini dastlabki qayta ishlashdan keyin omborga joylashtirish
		Ko'nikmalar:
		Uskunalariga ish ko'rsatmalariga muvofiq go'sht mahsulotlarini yuklash
		Nazorat-o'lchov tarozilari ko'rsatkichlarini qayd etish
		Mahsulotlarni kesishda moslamalardan samarali foydalanish
		Harorat, namlik va boshqa asosiy jarayon parametrlarini nazorat-o'lchov asboblari yordamida tartibga solish
		Bilimlar:
		Xom ashyo, yarim tayyor mahsulot va sarf materiallarni qabul qilish va saqlash tartibi

		Hayvonlarni qabul qilish standartlari va veterinariya talablari
		Hayvon zotlari va mahsuldorlik yo'nalishlari
		Texnologik jarayon xususiyatlari, uskunalarning tuzilishi va ishlash tamoyillari
		Xom ashyo, yarim tayyor va tayyor mahsulotlarning sifat ko'rsatkichlari
		Hayvon to'shlarining anatomik tuzilishi va parchalash sxemalari
		Go'shtni suyakdan ajratish va parchalash usullari
		Mehnatni muhofaza qilish va xavfsizlik qoidalari
	Mas'uliyat va mustaqillik:	1. Go'sht mahsulotlari sifatini ta'minlashda rahbarlik ostida mas'uliyat
		2. Muntazam tekshiruvlarni mustaqil ravishda o'tkazish va uskunalarda oddiy sozlashlarni amalga oshirish
		3. Nosozliklar haqida o'z vaqtida xabar berish va rahbar ko'rsatmalariga muvofiq harakat qilish
	A1.02.2- Hayvonlar xom ashyosidan go'sht mahsulotlarini ishlab chiqarish va iste'molchilarga yetkazish	Mehnat harakatlari:
		1. Tabiiy go'sht yarim tayyor mahsulotlarini ishlab chiqarish va termik ishlov berish, sovitish, muzlatish, qadoqlash
		2. Avtomatlashtirilgan ishlab chiqarish liniyalarida texnologik rejimlarga rioya qilish
		3. Go'sht mahsulotlarining yangi turlari va ularni ishlab chiqarish texnologiyalarini ishlab chiqish va joriy etish bo'yicha loyiha va tajriba ishlarida ishtirok etish
		Ko'nikmalar:
		Hayvonlarni so'yishgacha saqlash shart-sharoitlarini nazorat qilish va ularni yuvintirish
		Veterinariya talablariga rioya qilgan holda hayvonlarni so'yish, terisini olish, to'shni parchalash, go'shtni suyakdan ajratish, yarim tayyor mahsulotlar ishlab chiqarish
		Ishlab chiqarish uskunalarining texnologik samaradorligini aniqlash
		Hayvonlar xom ashyosidan kolbasa va go'sht konservasi ishlab chiqarish jarayonlarini kuzatish
		Go'sht yarim tayyor mahsulotlarini tayyorlashda tana qismlarini quruq va nam qayta ishlash
		Texnologik ko'rsatmalarga muvofiq tana qismlarini yog'sizlantirish
		Bilimlar:
		Go'sht mahsulotlarini markirovkalash qoidalari
		Go'sht tanalarini tozalash, quruq va nam qayta ishlash bo'yicha texnologik ko'rsatmalarga qo'yiladigan talablar
		Avtomatik boshqaruv va texnologik jarayonlar normal parametrlari
		Axborot-kommunikatsiya texnologiyalari asoslari

		Mehnatni muhofaza qilish va xavfsizlik qoidalari
	Mas’uliyat va mustaqillik:	1. Go’sht mahsulotlarining yangi turlari va ularni ishlab chiqarish texnologiyalari holatini muntazam kuzatishda mas’uliyat
		2. Oddiy kuzatuv va dastlabki tekshiruvlarni nazorat ostida amalga oshirish
Texnik va/yoki texnologik talab		Quvvati 5–15 kVt bo’lgan go’sht maydalagich (volchok), quvvati 3–7 kVt suyak ajratgich (deboner) va emulsifikatordan samarali foydalanish

Kasbning nomi:	Go'sht mahsulotlarini qadoqlovchi	
Mashg'ulot nomining kodi:	75112	
TMR bo'yicha malaka darajasi:	2	
Malakani baholashga qo'yiladigan talablar:	Malakani baholash tavsiya etiladi	
Amaliy tajriba (ish staji)ga qo'yilgan talablar:	Talab etilmaydi	
Layoqatiga va shaxsiy kompetensiyalarga qo'yilgan talablar:	Yangi texnologiyalarni o'rganishga tayyorlik, go'sht yoki go'sht xomashyosini qayta ishlash bo'yicha vazifalarni bajarishda va stressli vaziyatlarda samarali ishlash; Samarali mehnat munosabatlarini o'rnatish; O'zaro muloqotda xushmuomulali bo'lish; Professional rivojlanish ustida ishlash; Kasb bilan bog'liq o'zgarishlarni kuzatish	
Ta'lim darajasiga qo'yilgan talablar:	Umumiy o'rta ta'lim	
Norasmiy va informal ta'lim bilan bog'liqligi:	Ish joyida trening va seminarlar hamda qisqa muddatli o'quv kurslari	
Kasbiy standartlar reestrda mavjudligi:		
Kasbning boshqa mumkin bo'lgan nomlari:		
Boshqa kasblar bilan aloqadorligi:	TMR bo'yicha malaka darajasi	Kasbning nomi
	2	Go'sht nimtalariga ishlov beruvchi
Mehnat funksiyalarining tavsifi		
Kodi va nomi	Mehnat vazifalari	
B1.2-Hayvonlar mahsulotlaridan yuqori sifatli va xavfsiz go'sht mahsulotlari ishlab chiqarish va qadoqlash	B1.01.2- Go'sht mahsulotlarini ishlab chiqarishning yangi texnologiyalarini joriy etish va mahsulotlarini sinovdan o'tkazish	O'qitish natijalari
		Mehnat harakatlari:
		1. Go'sht mahsulotlarini maxsus texnologik jihozlar yordamida qadoqlash
		2. Maxsus jihozlarda go'sht mahsulotlarini markirovkalash
		3. Texnologik jarayonni kuzatish va natijalarni jurnalga qayd etish
		Ko'nikmalar:
		Talab qilinadigan xom ashyo va sarf materiallar hajmini hisoblash
		Avtomatlashtirilgan texnologik liniyalarda go'sht mahsulotlari ishlab chiqarish uskunalaridan samarali foydalanish
		Qadoqlash va markirovka uskunalariga texnik xizmat ko'rsatish
		Texnologik jihoz parametrlarini o'rnatish va nazorat qilish
		Sifat va ishlab chiqarish samaradorligining pasayish sabablarini bartaraf etish
		Yangi turdagi mahsulotlar uchun hujjatlarni

		rasmiylashtirish Ishlab chiqarish jarayonida resurs va energiya tejovchi texnologiyalardan foydalanish Bilimlar: Muzlatish kameralariga go'sht mahsulotlarini joylash va saqlash tartibi Sifatni nazorat qilish usullari Mahsulotdagi nuqsonlar va ularni bartaraf etish bo'yicha yo'riqnomalar Reseptura hisoblash, yangi mahsulot turlariga oid hujjatlarni rasmiylashtirish tartibi Mehnatni muhofaza qilish, sanitariya va yong'in xavfsizligi qoidalari
	B1.02.2-Go'sht mahsulotlaridan konserva ishlab chiqarish uchun keyingi qayta ishlashga o'tkazish	Mehnat harakatlari: 1. Hayvonlarni qabul qilish va so'yishdan oldin saqlash 2. Go'shtni ajratish va turlarga bo'lish, mahsulotlarni ajratish 3. Turli xil tabiiy go'sht va yarim tayyor mahsulotlarni tayyorlash, ularga termik ishlov berish, sovutish, muzlatish va qadoqlash 4. Go'sht xom ashyosi va oziq-ovqat mahsulotlarini ishlab chiqarishda sarflanadigan materiallarni avtomatlashtirilgan texnologik liniyalarda texnologik ko'rsatmalarga muvofiq qabul qilish va topshirish 5. Go'sht xom ashyosi va sarflanadigan materiallar kelishi va sifat ko'rsatkichlarini monitoring qilish, oziq-ovqat mahsulotlarini ishlab chiqarish 6. Texnologik liniyalarda oziq-ovqat mahsulotlarini ishlab chiqarish texnologik operatsiyalarining parametrlari va rejimlarini ko'rsatmalarga muvofiq boshqarish Ko'nikmalar: Belgilangan vaqtda hayvonlarni so'yishga yetkazish Hayvon mahsulotlarini qayta ishlash usullariga ko'ra saralash, hayot davridagi zararlanishlar va teri nuqsonlarini aniqlash Hayvonlarni og'irligini o'lchash va qabul qilish hujjatlarini rasmiylashtirish Go'sht xom ashyosidan oziq-ovqat mahsulotlarini ishlab chiqarish jarayonida xom ashyoni va yarim tayyor mahsulotlarni organoleptik ko'rsatkichlar bo'yicha baholash Texnologik ko'rsatmalarga muvofiq oziq-ovqat mahsulotlari ishlab chiqish jarayonlarini nazorat qilish Ishlab chiqarish jarayonida texnologik ko'rsatmalarga muvofiq shaxsiy himoya vositalaridan foydalanish Bilimlar: Oziq-ovqat xavfsizligi bo'yicha normativ-huquqiy

		hujjatlar talablari
		Asosiy texnologik jarayonlarning xususiyatlari, yirik va kichik mol, parranda va quyonlarni qayta ishlash texnologik uskunalarining tuzilishi va ishlash tamoyillari
		Hayvonlar kasalligi va zaifligining tashqi belgilari
		Xom ashyo, yarim tayyor mahsulotlar va tayyor mahsulotlar sifatini ishlab chiqarish jarayonida nazorat qilish tartibi va davriyligi
	Mas'uliyat va mustaqillik:	1. Yuqori sifatli va xavfsiz go'sht mahsulotlari ishlab chiqarish va qadoqlashda rahbarlik ostida mas'uliyat 2. Tozalash, saralash va qadoqlash ishlarini ko'rsatmalarga muvofiq mustaqil ravishda bajarish
Texnik va/yoki texnologik talab		Quvvati 5–15 kVt bo'lgan go'sht maydalagich (volchok), quvvati 3–7 kVt suyak ajratgich (deboner) va emulsifikatordan samarali foydalanish

Kasbning nomi:	Go'sht yarim tayyor mahsulotlarini tayyorlovchi	
Mashg'ulot nomining kodi:	75111	
TMR bo'yicha malaka darajasi:	2	
Malakani baholashga qo'yiladigan talablar:	Malakani baholash tavsiya etiladi	
Amaliy tajriba (ish staji)ga qo'yilgan talablar:	Talab etilmaydi	
Layoqatiga va shaxsiy kompetensiyalarga qo'yilgan talablar:	Go'sht yarim tayyor mahsulotlarini tayyorlash qurilmalarida ishlashga qarshi tibbiy cheklovlarning mavjud emasligi; Yangi texnologiyalarni o'rganishga tayyorlik, go'sht yoki go'sht xomashyosini qayta ishlash bo'yicha vazifalarni bajarishda va stressli vaziyatlarda samarali ishlash; Samarali mehnat munosabatlarini o'rnatish; O'zaro muloqotda xushmuomulali bo'lish; Professional rivojlanish ustida ishlash; Kasb bilan bog'liq o'zgarishlarni kuzatish	
Ta'lim darajasiga qo'yilgan talablar:	Umumiy o'rta ta'lim	
Norasmiy va informal ta'lim bilan bog'liqligi:	Ish joyida trening va seminarlar hamda qisqa muddatli o'quv kurslari	
Kasbiy standartlar reestrda mavjudligi:		
Kasbning boshqa mumkin bo'lgan nomlari:		
Boshqa kasblar bilan aloqadorligi:	TMR bo'yicha malaka darajasi	Kasbning nomi
	2	Go'shtdan kulinariya mahsulotlarini tayyorlovchi
Mehnat funksiyalarining tavsifi		
Kodi va nomi	Mehnat vazifalari	
D1.2-Go'sht va go'sht mahsulotlari, konserva va oziq-ovqat konsentratlarini ishlab chiqarish	D1.01.2- Go'sht mahsulotlarini ishlab chiqarish bo'yicha texnologik operatsiyalarni amalga oshirish	O'qitish natijalari
		Mehnat harakatlari:
		1. Mahsulot sifati parametrlari, xomashyo sarfi me'yorlari va tayyor mahsulot ishlab chiqarish ko'rsatkichlarini boshqarish
		2. Turli xil tabiiy go'sht va yarim tayyor mahsulotlarni tayyorlash, ularga termik ishlov berish, sovutish, muzlatish va qadoqlash
		3. Tayyor mahsulotni maxsus texnologik uskunalar yordamida yuklash
		4. Xomashyoning boshqa ishlab chiqarish maydonchasidan qurilmaga kelishini nazorat qilish
		Ko'nikmalar:
		Avtomatlashtirilgan liniyalarda ishlab chiqarish parametrlarini muntazam sozlash
		Mahsulot sifati va uskuna unumdorligining kamayishini bartaraf etish
		Go'sht mahsulotlarini ishlab chiqarishda mahsulot ishlab chiqarilishini me'yor doirasida nazoratga olish

		Hayvonlarni so'yishdan oldin saqlash shartlari va rejimlarini nazorat qilish
		So'yish oldidan hayvonlarni yuvish
		Bilimlar:
		Hayvonlarning barcha turlaridagi tanalarning anatomik tuzilishi, mushak, yog' va biriktiruvchi to'qimalarning joylashuvi, bo'lish qoidalari va sxemalari, bo'lish jarayonidagi nuqson turlari
		Mahsulotni markalash qoidalari
		Go'sht xom ashyosidan oziq-ovqat mahsulotlarini ishlab chiqarishda xom ashyo, yarim tayyor mahsulotlar, sarf materiallari va tayyor mahsulot chiqimining normativlari
		Mahsulot ishlab chiqarishda sifat nazorati usullari
		Mehnatni muhofaza qilish va xavfsizlik qoidalari
D1.02.2-Xom ashyo, yarim tayyor va tayyor mahsulotlar sifat va xavfsizligining laboratoriya nazoratini o'tkazish		Mehnat harakatlari:
		1. Ish joyi, o'lchov vositalari, asboblari, laboratoriya uskunalari, kimyoviy idishlar va xom ashyo, yarim tayyor mahsulotlar hamda oziq-ovqat mahsulotlarining tarkibini o'rganish
		2. Avtomatlashtirilgan texnologik liniyalarda oziq-ovqat mahsulotlarini ishlab chiqarish jarayonida tayyor mahsulotning sifat parametrlari, xom ashyo sarfi normasi va tayyor mahsulotning chiqish normativlarini boshqarish
		3. Go'sht mahsulotlarini avtomatik uskunalarda yordamida sovutish
		Ko'nikmalar:
		Go'sht xom ashyosidan oziq-ovqat mahsulotlarini maxsus texnologik uskuna yordamida qadoqlash
		Go'sht xom ashyosidan oziq-ovqat mahsulotlarini ishlab chiqarish jarayonining avtomatlashtirilgan dasturini sozlash
		Avtomatlashtirilgan texnologik liniyalarda oziq-ovqat mahsulotlarini ishlab chiqarish uchun uskunaning o'rnatilgan rejim parametrlarini kuzatib borish va tegishli tartibda qayd etish
		Oziq-ovqat mahsulotlarini ishlab chiqarish jarayonida mahsulot sifatining pasayishini laboratoriya usullarida aniqlash
		Bilimlar:
		Uskunalar, xavfsizlik va signalizatsiya tizimlari, nazorat-o'lchov asboblari va avtomatika qurilmalarining ishlash tamoyillari va tuzilishi
		Asosiy texnologik operatsiyalar va uskunalarining normal parametrlari
		Kimyoviy reaktivlar va namunalarni standartlarga muvofiq saqlash tartibi
		Mehnatni muhofaza qilish va xavfsizlik qoidalari

	Mas’uliyat va mustaqillik:	1. Go’sht va go’sht mahsulotlaridan konserva va oziq-ovqat konsentratlarini ishlab chiqarishda sifat nazoratiga mas’uliyat
		2. Nosozliklarni aniqlash ta’mirlarni mustaqil ravishda amalga oshirish
Texnik va/yoki texnologik talab		Quvvati 5–15 kVt bo’lgan go’sht maydalagich (volchok), quvvati 3–7 kVt suyak ajratgich (deboner) va emulsifikatordan samarali foydalanish

Kasbning nomi:	Go'shtni bo'laklovchi	
Mashg'ulot nomining kodi:	75112013	
TMR bo'yicha malaka darajasi:	3	
Malakani baholashga qo'yiladigan talablar:	Malakani baholash tavsiya etiladi	
Amaliy tajriba (ish staji)ga qo'yilgan talablar:	Talab etilmaydi	
Layoqatiga va shaxsiy kompetensiyalarga qo'yilgan talablar:	Go'sht xomashyosini bo'laklovchi qurilmalarida ishlashga qarshi tibbiy cheklolarning mavjud emasligi; Yangi texnologiyalarni o'rganishga tayyorlik, go'sht yoki go'sht xomashyosini qayta ishlash bo'yicha vazifalarni bajarishda va stressli vaziyatlarda samarali ishlash; Samarali mehnat munosabatlarini o'rnatish; O'zaro muloqotda xushmuomulali bo'lish; Professional rivojlanish ustida ishlash; Kasb bilan bog'liq o'zgarishlarni kuzatish	
Ta'lim darajasiga qo'yilgan talablar:	boshlang'ich professional ta'lim	
Norasmiy va informal ta'lim bilan bog'liqligi:	Ish joyida trening va seminarlar hamda qisqa muddatli o'quv kurslari	
Kasbiy standartlar reestrida mavjudligi:		
Kasbning boshqa mumkin bo'lgan nomlari:		
Boshqa kasblar bilan aloqadorligi:	TMR bo'yicha malaka darajasi	Kasbning nomi
	3	Frezerchi
Mehnat funksiyalarining tavsifi		
Kodi va nomi	Mehnat vazifalari	
E1.3-Go'sht mahsulotlarini bo'laklashning texnologik jarayonini avtomatlashtirilgan texnologik liniyalarda olib borish	E1.01.3-Go'sht mahsulotlarining texnologik jarayonlari samaradorligini oshirish va texnologik asbob-uskunalarda bo'laklash, texnik xizmat ko'rsatish	O'qitish natijalari
		Mehnat harakatlari:
		1. Oziq-ovqat mahsulotlari ishlab chiqarishda laboratoriya tekshiruvlari uchun xom ashyo, yarim tayyor va tayyor mahsulotlarning sifati va xavfsizligini aniqlash maqsadida mahsulotlardan namunalarni olish
		2. Ishlab chiqarish jarayonlarida texnologik parametrlarni aniqlash, avtomatik ravishda go'sht xom ashyosini bo'laklash
		Ko'nikmalar:
		Go'sht xom ashyosini qabul qilish va dastlabki qayta ishlash
		Xom ashyo, yarim tayyor va tayyor mahsulotlarning sifati va xavfsizligini aniqlash
		Laboratoriya tekshiruvlari uchun indikator muhitlarini tayyorlash
		Ish joyi holatini normativ-texnik hujjatlar va laboratoriya shartlariga muvofiqlashtirish
		Go'sht xom ashyosini qabul qilish va dastlabki qayta ishlash uchun uskunaning optimal ish rejimlarini

		sozlash
		Bilimlar:
		Mikrobiologiya va sanitariya va gigiena asoslari
		Uskunalar nuqsonlarini aniqlash va ularni bartaraf etish usullari
		Uskunalarni dezinfektsiya qilish bo'yicha sanitariya normalari
		Texnologik liniyalarda ishlatiladigan uskunalar, xavfsizlik va signalizatsiya tizimlarining ishlash tamoyillari
	E1.02.3-Go'sht mahsulotlari saqlanadigan turli sovutgichlar bilan sovutish uskunalariga xizmat ko'rsatish va ularning ishlashini nazorat qilish	Mehnat harakatlari:
		1. Sovutgichlar bilan sovutish uskunalariga xizmat ko'rsatishning reja-jadvalini ishlab chiqish
		2. Sovutgichlar bilan sovutish uskunalar texnik holatini baholash va zarur xizmat ko'rsatish
		3. Mahsulotlarni sovutgichlarda dastlabki saqlashda sifatni nazorat qilish
		Ko'nikmalar:
		Texnik reglamentga muvofiq sovutgichlar bilan sovutish uskunalar holatini baholash
		Zarur texnik xizmat turlarini xavfsizlik qoidalariga muvofiq ko'rsatish
		Qayta ishlangan mahsulotlarning muzlatgichga joylash orqali sinovlar o'tkazish
		Bilimlar:
		Sovutgichlar va sovutish uskunalarining normal ishlash parametrlari
		Sovutgichlar va sovutish uskunalarining ishlash tamoyillari
		Sovutgichlar va sovutish uskunalarini diagnostika qilish usullari
		Texnologik uskunalar xususiyatlari
		Sifat nazoratini o'tkazish usullari
		Mehnatni muhofaza qilish, sanitariya va yong'inga qarshi xavfsizlik qoidalari
	Mas'uliyat va mustaqillik:	1. Avtomatlashtirilgan texnologik liniyalarning uzluksiz ishlashi uchun texnik xizmat ko'rsatish sifati uchun mas'uliyat
		2. Nosozliklarni aniqlash va ta'mirlarni mustaqil ravishda amalga oshirish
Texnik va/yoki texnologik talab		Quvvati 5–15 kVt bo'lgan go'sht maydalagich (volchok), quvvati 3–7 kVt suyak ajratgich (deboner) va emulsifikatordan samarali foydalanish

Kasbning nomi:		Go'shtni suyakdan ajratish qurilmasi apparatchisi	
Mashg'ulot nomining kodi:		81601	
TMR bo'yicha malaka darajasi:		4	
Malakani baholashga qo'yiladigan talablar:		Malakani baholash tavsiya etiladi	
Amaliy tajriba (ish staji)ga qo'yilgan talablar:		Talab etilmaydi	
Layoqatiga va shaxsiy kompetensiyalarga qo'yilgan talablar:		Go'shtni suyakdan ajratish qurilmalarida ishlashga qarshi tibbiy cheklovlar mavjud emasligi; Yangi texnologiyalarni o'rganishga tayyorlik, go'sht xomashyosini qayta ishlash bo'yicha stressli vaziyatlarda samarali ishlash; Samarali mehnat munosabatlarini o'rnatish; O'zaro muloqotda xushmuomulali bo'lish; Professional rivojlanish ustida ishlash; Kasb bilan bog'liq o'zgarishlarni kuzatish	
Ta'lim darajasiga qo'yilgan talablar:		o'rta professional ta'lim	
Norasmiy va informal ta'lim bilan bog'liqligi:		Ish joyida trening va seminarlar hamda qisqa muddatli o'quv kurslari	
Kasbiy standartlar reestrda mavjudligi:			
Kasbning boshqa mumkin bo'lgan nomlari:			
Boshqa kasblar bilan aloqadorligi:		TMR bo'yicha malaka darajasi	Kasbning nomi
		4	Qiyma tayyorlash liniyalari operatori
Mehnat funksiyalarining tavsifi			
Kodi va nomi	Mehnat vazifalari		
F1.4- Avtomatlashtirilgan texnologik liniyalarda go'shtni suyakdan ajratish	F1.01.4-Go'sht mahsulotlarini texnologik asbob-uskunalarda suyakdan ajratish, sovutish hamda muzlatish jarayonini uskunalarda boshqarish	O'qitish natijalari	
		Mehnat harakatlari:	
		1. Hayvon go'shtidan suyakli kesimlarni ajratish	
		2. Go'sht mahsulotlarini ishlab chiqarish jarayonida xomashyo va sarf materiallarining sifat ko'rsatkichlari va kelayotgan hajmini monitoring qilish	
		3. Go'sht va ichki a'zolarni suyakdan ajratish va sortlash	
		4. Go'shtni tuzlash va pishirish, tuzlash uchun osh tuzi yoki uning eritmasi, osh tuzidan tashqari boshqa moddalarni o'z ichiga olgan maxsus aralashmalardan foydalanish	
		Ko'nikmalar:	
		Ish joyi, xonalar va uskunalarni sanitariya-gigiyena, mehnatni muhofaza qilish, yong'in, sanoat va ekologik xavfsizlik qoidalariga muvofiq saqlash	
Avtomatlashtirilgan go'shtni suyakdan ajratish uskunalaridan samarali foydalanish			

		Go'sht mahsulotlari uchun mexanizatsiyalashtirilgan va avtomatlashtirilgan suyakdan ajratish uskunalarning boshqaruv dasturlarini tanlash
		Xomashyo, yarim tayyor mahsulotlar va tayyor mahsulotlarning sifatini va xavfsizligini laboratoriya tadqiqotlari uchun indikator muhitlarini tayyorlash
		Bilimlar:
		Avtomatlashtirilgan uskunalarning texnik va ekspluatasion xususiyatlari
		Suyakdan ajratish va sovitish uskunalarida avtomatlashtirilgan nazorat jarayoni parametrlari
		Sovitilgan mahsulot uchun davlat standartlari va texnik shartlari
		Mahsulotni sovitish kameralarida joylash va saqlash qoidalari
		Mehnatni muhofaza qilish va xavfsizlik qoidalari
	Mas'uliyat va mustaqillik:	1. Avtomatlashtirilgan texnologik liniyalarda go'shtni suyakdan ajratish va go'sht sifati uchun mas'uliyat
		2. Go'sht mahsulotlarining muzlatish parametrlarini mustaqil ravishda sozlash
	F1.02.4-Texnologik liniyalarda hayvonlar mahsulotlaridan yangi go'sht mahsulotlari ishlab chiqarish	Mehnat harakatlari:
		1. Hayvonlar xom ashyosidan hayvonlar mahsulotlaridan yangi go'sht mahsulotlari ishlab chiqarish rejasini ishlab chiqish
		2. Birlamchi sex, parranda sexi va go'sht-yog' korpusi texnologik uskunalaridagi nosozliklarni bartaraf etish
		3. Hayvonlar xom ashyosidan oziq-ovqat mahsulotlarini ishlab chiqarish uskunalarining mexanik qismlarini ifloslanishdan tozalash va moylash
		4. Ish jarayoni bo'yicha texnik jurnalga hisobotlarni kiritish
		Ko'nikmalar:
		Qo'y, qo'yon va parrandalar to'shlarini qo'l yordamida va Texnologik liniyalarda suyakdan ajratish va go'sht mahsulotlarini olish
		Xom ashyo va yarim tayyor mahsulotlarni organoleptik ko'rsatkichlar orqali baholash
		Go'sht xom ashyosidan yangi oziq-ovqat mahsulotlarini ishlab chiqarishning innovatsion usullaridan foydalanish
		Go'sht xom ashyosidan oziq-ovqat mahsulotlarini ishlab chiqarish jarayonida mahsulot sifatining yomonlashuvi va texnologik uskunalarining samaradorligini pasaytirish sabablarini bartaraf etish
		Bilimlar:
		Avtomatlashtirilgan uskunalarining texnik va ekspluatasion xususiyatlari
		Texnologik liniyalar normal ishlash parametrlari

		Sifat nazoratini oʻtkazish usullari
		Retseptlar hisoblash tartibi
		Zamonaviy va innovatsion usullar
		Mehnatni muhofaza qilish, sanitariya va yongʻin xavfsizligi qoidalari
Texnik va/yoki texnologik talab		Quvvati 5–15 kVt boʻlgan goʻsht maydalagich (volchok), quvvati 3–7 kVt suyak ajratgich (deboner) va emulsifikatordan samarali foydalanish

V. Kasbiy standartning texnik ma'lumotlari

5.1. Kasbiy standartni ishlab chiqishda ishtirok etgan tashkilot (korxona)lar to'g'risida ma'lumot

№	Ishlab chiquvchilar to'g'risida ma'lumot	
	Ish joyi va lavozimi	Familiyasi, ismi, otasining ismi
1	Qishloq xo'jaligi vazirligi Ilm-fan, innovatsiyalar va ta'limni rivojlantirish boshqarmasi kasbiy malakalarni rivojlantirish bo'yicha bosh mutaxassisi	Suvanqulov Shohhusan Muxammad o'g'li
2	Oziq-ovqat texnologiyasi va muhandisligi xalqaro instituti o'quv ishlari bo'yicha prorektori	Xamdamova Shohida Sherzodovna
	Oziq-ovqat texnologiyasi va muhandisligi xalqaro instituti Ta'lim sifatini nazorat qilish bo'limi boshlig'i	Qaxxorov Ulug'bek Raximjonovich
3	Oziq-ovqat texnologiyasi va muhandisligi xalqaro instituti Oziq-ovqat texnologiyasi va muhandislik kafedrası mudiri	Usmonov Botirjon Sotiboldiyevich
5	"BEK OTA" MChJ pahlari	Axunov Alisher Xomidjonovich