

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 doirasidagi vazifalarni bajarish uchun zarur bo'ladigan, o'rganilgan va o'zlashtirilgan ma'lumotlar;

DACUM – korxonaning tajribali xodimlaridan iborat ekspert guruhlarida tuzilgan guruh muhokamalarini o'tkazish usuli;

informal ta'lim – aniq maqsadga yo'naltirilgan, ammo institutsionallashtirilmagan (muayyan qoidalar va normalarni mujassamlashtirmagan), rasmiy yoki norasmiy ta'limdan ko'ra kamroq tashkillashtirilgan va tarkiblashtirilgan hamda oiladagi, ish joyidagi, yashash joyidagi va kundalik hayotdagi o'quv faoliyatini o'z ichiga olgan ta'lim shakli;

iqtisodiy faoliyat turi – savdo uchun mo'ljallangan mahsulot ishlab chiqarish (xizmat ko'rsatish) maqsadida u yoki bu turdagi resurslarni (uskunalar, mehnat, texnologiya va boshqalar) birlashtirishga asoslangan ishlab chiqarish jarayoni;

kasb – ko'nikma va bilimlarni talab qiladigan muayyan funksiyalar va vazifalarni bajarish bilan bog'liq bo'lgan faoliyat turi;

kasb xaritasi – kasb nomi, mehnat funksiyalari tavsifi, kasbga qo'yiladigan asosiy xususiyatlar va talablarni o'z ichiga olgan muayyan kasb to'g'risidagi tizimlashtirilgan ma'lumotlarni o'z ichiga olgan kasbiy standartning tarkibiy elementi;

kasbiy standartlar reyestri – bu kasbiy standartlarning nomi, qamrab olingan kasblar, uni qabul qilishga oid qaror (buyruq) rekvizitlari hamda amal qilish muddatini o'z ichiga olgan tizimlashtirilgan ro'yxat;

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

mehnat funksiyasi – kasbiy faoliyat doirasida xodim tomonidan belgilangan natijaga erishish uchun amalga oshiriladigan mehnat vazifalari majmui;

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

mehnat harakatlari – xodimning mehnat predmeti bilan o‘zaro ta‘sirida muayyan mehnat natijasiga erishiladigan jarayon;

norasmiy ta‘lim – ta‘lim xizmatlari taqdim etilishini ta‘minlovchi shaxs yoki tashkilot tomonidan institutsionallashtirilgan (muayyan qoidalar va normalarni mujassamlashtiruvchi), aniq maqsadga yo‘naltirilgan va rejalashtirilgan, shaxsni butun hayoti davomida o‘qitishdagi rasmiy ta‘limga qo‘shimcha va (yoki) uning muqobil shakli.

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

O‘zbekiston Respublikasining 2022-yil 25-apreldagi “Organik mahsulotlar to‘g‘risida” O‘RQ-766-son Qonuni;

O‘zbekiston Respublikasining 2025-yil 3-fevraldagi “Oziq-ovqat xavfsizligi to‘g‘risida” O‘RQ-1023-son Qonuni;

O‘zbekiston Respublikasi Prezidentining 2023-yil 12-dekabrda “Qishloq xo‘jaligida erkin bozor munosabatlarini yanada rivojlantirishning qo‘shimcha chora-tadbirlari to‘g‘risida”gi PF-205-son Farmoni;

O‘zbekiston Respublikasi Prezidentining 2024-yil 16-oktabrdagi “Kasbiy ta‘limda malakali kadrlar tayyorlash tizimini yanada takomillashtirish va xalqaro ta‘lim dasturlarini joriy qilish chora-tadbirlari to‘g‘risida”gi PF-158-son Farmoni;

O‘zbekiston Respublikasi Prezidentining 2023-yil 5-apreldagi “2023-yilda Qishloq xo‘jaligi mahsulotlari ishlab chiqarish, qayta ishlashni kengaytirish va qo‘llab-quvvatlashning qo‘shimcha chora-tadbirlari to‘g‘risida”gi PQ-113-son Qarori;

O‘zbekiston Respublikasi Prezidentining 2024-yil 30-sentabrdagi “O‘zbekiston Respublikasi milliy malaka tizimini yanada takomillashtirish chora-tadbirlari to‘g‘risida”gi PQ-345-son Qarori;

O‘zbekiston Respublikasi Vazirlar Mahkamasining 2025-yil 17-iyundagi “O‘zbekiston Respublikasi milliy malaka tizimini tartibga solishga qaratilgan ayrim normativ-huquqiy hujjatlarni tasdiqlash to‘g‘risida”gi 369-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 Uy parrandalari go'shtidan tashqari go'shtni qayta ishlash; 10.11.1 Qushxonalarda mol so'yish, go'shtga ishlov berish yoki qadoqlash; 10.11.2 Yangi, sovutilgan va muzlatilgan go'sht ishlab chiqarish; 10.13 Go'shtdan va uy parrandalari go'shtidan mahsulotlar ishlab chiqarish; 10.13.1 Tuzlangan, quritilgan yoki dudlangan go'sht, parranda go'shti va ozuqaviy submahsulotlar ishlab chiqarish; 10.13.2 Kolbasa mahsulotlari ishlab chiqarish; 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	
5	Qamrab olingan kasblar ro'yxati va malaka darajasi:	Kasblar kodi va nomi:	TMR dagi malaka darajasi:
		75111001 Go'sht yarim tayyor mahsulotlarini tayyorlovchi	2
		75112008 Go'sht mahsulotlarini maydalovchi	2
		75112009 Go'sht mahsulotlarini qadoqlovchi	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	75111001 Go'sht yarim tayyor mahsulotlarini tayyorlovchi	A1.2	Go'sht va go'sht mahsulotlari, konserva va oziq-ovqat konsentratlarini ishlab chiqarish	A1.01.2	Go'sht mahsulotlarini ishlab chiqarish bo'yicha texnologik operatsiyalarni amalga oshirish
				A1.02.2	Xom ashyo, yarim tayyor va tayyor mahsulotlar sifat va xavfsizligining laboratoriya nazoratini o'tkazish
1	75112008 Go'sht mahsulotlarini maydalovchi	B1.2	Go'sht mahsulotlari xom ashyosiga ishlov berish va sifat ko'rsatkichlarini nazorat qilish	B1.01.2	Go'sht mahsulotlarini ishlab chiqarish texnologik uskunalariga texnik xizmat ko'rsatish va ekspluatatsiya qilish
				B1.02.2	Hayvonlar xom ashyosidan go'sht mahsulotlarini ishlab chiqarish va iste'molchilarga yetkazish
2	75112009 Go'sht mahsulotlarini qadoqlovchi	D1.2	Hayvonlar mahsulotlaridan yuqori sifatli va xavfsiz go'sht mahsulotlari ishlab chiqarish va qadoqlash	D1.01.2	Go'sht mahsulotlarini ishlab chiqarishning yangi texnologiyalarini joriy etish va mahsulotlarini sinovdan o'tkazish
				D1.02.2	Go'sht mahsulotlaridan konserva ishlab chiqarish uchun keyingi qayta ishlashga 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-uskunalarda bo'laklash, texnik xizmat ko'rsatish
				E1.02.3	Go'sht mahsulotlari saqlanadigan turli sovitkichlar bilan sovitish 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-uskunalarda suyakdan ajratish, sovitish hamda muzlatish jarayonini uskunalarda 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 yarim tayyor mahsulotlarini tayyorlovchi	
Mashg'ulot nomining kodi:	75111	
TMR bo'yicha malaka darajasi:	2	
Malakani baholashga qo'yiladigan talablar:	Tavsiya etiladi	
Amaliy tajriba (ish staji)ga qo'yilgan talablar:	Talab etilmaydi	
Layoqatiga va shaxsiy kompetensiyalarga qo'yilgan talablar:	– yangi texnologiyalarni o'rganishga tayyorlik; – stressga chidamlilik va moslashuvchanlik; – tashabbuskorlik va natijaga yo'naltirilganlik; – jamoa bilan ishlash va ish jarayonini muvofiqlashtirish	
Ta'lim darajasiga qo'yilgan talablar:	Umumiy o'rta ta'lim	
Norasmiy va informal ta'lim bilan bog'liqligi:	tayanch o'rta ta'lim + ish joyida qisqa muddatli o'qitish (instruktaj) yoki qisqa muddatli kurslar yoki amaliy tajriba	
Kasbiy standartlar reyestrda 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	
A1.2-Go'sht va go'sht mahsulotlari, konserva va oziq-ovqat konsentratlarini ishlab chiqarish	A1.01.2-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, sovitish, muzlatish va qadoqlash
		3. Tayyor mahsulotni maxsus texnologik uskunalarda 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:		
		Mahsulotni markalash qoidalari		
		Hayvonlarning barcha turlaridagi tanalarning anatomik tuzilishi, mushak, yog' va biriktiruvchi to'qimalarning joylashuvi, bo'lish qoidalari va sxemalari, bo'lish jarayonidagi nuqson turlari		
		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		
		A1.02.2-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 uskunalar yordamida sovitish			
	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. 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 ajratkich (deboner) va emulsifikatordan samarali foydalanish	

Kasbning nomi:	Go'sht mahsulotlarini maydalovchi	
Mashg'ulot nomining kodi:	75112	
TMR bo'yicha malaka darajasi:	2	
Malakani baholashga qo'yiladigan talablar:	Tavsiya etiladi	
Amaliy tajriba (ish staji)ga qo'yilgan talablar:	Talab etilmaydi	
Layoqatiga va shaxsiy kompetensiyalarga qo'yilgan talablar:	– yangi texnologiyalarni o'rganishga tayyorlik; – stressga chidamlilik va moslashuvchanlik; – tashabbuskorlik va natijaga yo'naltirilganlik; – jamoa bilan ishlash va ish jarayonini muvofiqlashtirish	
Ta'lim darajasiga qo'yilgan talablar:	Umumiy o'rta ta'lim	
Norasmiy va informal ta'lim bilan bog'liqligi:	tayanch o'rta ta'lim + ish joyida qisqa muddatli o'qitish (instruktaj) yoki qisqa muddatli kurslar yoki amaliy tajriba	
Kasbiy standartlar reyestrda 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	
B1.2-Go'sht mahsulotlari xom ashyosining turlari va sifat ko'rsatkichlarini bajarish	B1.01.2-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
	B1.02.2-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 Axborot-kommunikatsiya texnologiyalari asoslari

		Avtomatik boshqaruv jarayonlarining normal parametrlari
		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 ajratkich (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:	Tavsiya etiladi	
Amaliy tajriba (ish staji)ga qo'yilgan talablar:	Talab etilmaydi	
Layoqatiga va shaxsiy kompetensiyalarga qo'yilgan talablar:	– yangi texnologiyalarni o'rganishga tayyorlik; – stressga chidamlilik va moslashuvchanlik; – tashabbuskorlik va natijaga yo'naltirilganlik; – jamoa bilan ishlash va ish jarayonini muvofiqlashtirish	
Ta'lim darajasiga qo'yilgan talablar:	Umumiy o'rta ta'lim	
Norasmiiy va informal ta'lim bilan bog'liqligi:	tayanch o'rta ta'lim + ish joyida qisqa muddatli o'qitish (instruktaj) yoki qisqa muddatli kurslar yoki amaliy tajriba	
Kasbiy standartlar reyestrda 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	
D1.2-Hayvonlar mahsulotlaridan yuqori sifatli va xavfsiz go'sht mahsulotlari ishlab chiqarish va qadoqlash	D1.01.2- 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:
D1.02.2-Go'sht mahsulotlaridan konserva ishlab chiqarish uchun keyingi qayta ishlashga o'tkazish		Muzlatish kameralariga go'sht mahsulotlarini joylash va saqlash tartibi
		Sifatni nazorat qilish usullari
		Mahsulotdagi nuqsonlar va ularni bartaraf etish bo'yicha yo'riqnomalar
		Retseptura hisoblash, yangi mahsulot turlariga oid hujjatlarni rasmiylashtirish tartibi
		Mehnatni muhofaza qilish, sanitariya va yong'in xavfsizligi qoidalari
		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, sovitish, 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 boʻyicha normativ-huquqiy hujjatlar talablari
		Hayvonlar kasalligi va zaifligining tashqi belgilari
		Asosiy texnologik jarayonlarning xususiyatlari, yirik va kichik mol, parranda va quyonlarni qayta ishlash texnologik uskunalarining tuzilishi va ishlash tamoyillari
		Xom ashyo, yarim tayyor mahsulotlar va tayyor mahsulotlar sifatini ishlab chiqarish jarayonida nazorat qilish tartibi va davriyligi
	Masʼuliyat va mustaqillik:	1. Yuqori sifatli va xavfsiz goʻsht mahsulotlari ishlab chiqarish va qadoqlashda rahbarlik ostida masʼuliyat
2. Tozalash, saralash va qadoqlash ishlarini koʻrsatmalarga muvofiq mustaqil ravishda bajarish		
Texnik va/yoki texnologik talab		Quvvati 5–15 kVt boʻlgan goʻsht maydalagich (volchok), quvvati 3–7 kVt suyak ajratkich (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:		Tavsiya etiladi	
Amaliy tajriba (ish staji)ga qo'yilgan talablar:		Talab etilmaydi	
Layoqatiga va shaxsiy kompetensiyalarga qo'yilgan talablar:		– yangi texnologiyalarni o'rganishga tayyorlik; – stressga chidamlilik va moslashuvchanlik; – tashabbuskorlik va natijaga yo'naltirilganlik; – jamoa bilan ishlash va ish jarayonini muvofiqlashtirish	
Ta'lim darajasiga qo'yilgan talablar:		boshlang'ich professional ta'lim	
Norasmiy va informal ta'lim bilan bog'liqligi:		o'rta maxsus ta'lim, umumiy o'rta ta'lim + norasmiy (informal) ta'lim yoki amaliy tajriba	
Kasbiy standartlar reyestrda mavjudligi:		–	
Kasbning boshqa mumkin bo'lgan nomlari:		–	
Boshqa kasblar bilan aloqadorligi:		TMR bo'yicha malaka darajasi	Kasbning nomi
		3	Frezerchi (go'sht mahsulotlari chiqarishda)
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 uskunasi optimal ish rejimlarini sozlash	
Bilimlar:			

		Mikrobiologiya va sanitariya va gigiyena asoslari
		Uskunalar nuqsonlarini aniqlash va ularni bartaraf etish usullari
		Uskunalarni dezinfeksiya qilish bo'yicha sanitariya normalari
		Texnologik liniyalarda ishlatiladigan uskunalar, xavfsizlik va signalizatsiya tizimlarining ishlash tamoyillari
	E1.02.3-Go'sht mahsulotlari saqlanadigan turli sovitkichlar bilan sovitish uskunalariga xizmat ko'rsatish va ularning ishlashini nazorat qilish	Mehnat harakatlari:
		1. Sovitkichlar bilan sovitish uskunalariga xizmat ko'rsatishning reja-jadvalini ishlab chiqish
		2. Sovitkichlar bilan sovitish uskunalar texnik holatini baholash va zarur xizmat ko'rsatish
		3. Mahsulotlarni sovitkichlarda dastlabki saqlashda sifatni nazorat qilish
		Ko'nikmalar:
		Texnik reglamentga muvofiq sovitkichlar bilan sovitish uskunalar holatini baholash
		Zarur texnik xizmat turlarini xavfsizlik qoidalariga muvofiq ko'rsatish
		Qayta ishlangan mahsulotlarning muzlatgichga joylash orqali sinovlar o'tkazish
		Bilimlar:
		Sovitkichlar va sovitish uskunalarining normal ishlash parametrlari
		Sovitkichlar va sovitish uskunalarining ishlash tamoyillari
		Sovitkichlar va sovitish uskunalarini diagnostika qilish usullari
		Texnologik uskunalar xususiyatlari
		Sifat nazoratini o'tkazish usullari
		Mehnatni muhofaza qilish, sanitariya va yong'inga qarshi xavfsizlik qoidalarini
	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 ajratkich (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:	Tavsiya etiladi	
Amaliy tajriba (ish staji)ga qo'yilgan talablar:	Talab etilmaydi	
Layoqatiga va shaxsiy kompetensiyalarga qo'yilgan talablar:	– yangi texnologiyalarni o'rganishga tayyorlik; – stressga chidamlilik va moslashuvchanlik; – tashabbuskorlik va natijaga yo'naltirilganlik; – jamoa bilan ishlash va ish jarayonini muvofiqlashtirish	
Ta'lim darajasiga qo'yilgan talablar:	o'rta professional ta'lim	
Norasmiy va informal ta'lim bilan bog'liqligi:	umumiy o'rta (o'rta maxsus) ta'lim yoki boshlang'ich professional ta'lim + norasmiy (informal) ta'lim yoki amaliy tajriba	
Kasbiy standartlar reyestrda 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, sovitish hamda muzlatish jarayonini uskunalarda boshqarish	O'qitish natijalari
		Mehnat harakatlari:
		1. Hayvon go'shtidan suyaksiz va 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
		Mexanizatsiyalashtirilgan suyakdan ajratish uskunalarining boshqaruv dasturlarini tanlash
		Xomashyo, yarim tayyor mahsulotlar va tayyor mahsulotlarning sifatini va xavfsizligini laboratoriya tadqiqotlari uchun indikator muhitlarini tayyorlash

		Bilimlar:
		Avtomatlashtirilgan uskunalarning texnik va ekspluatatsion 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 mahsulotlarida n 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, quyon 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 uskunalarning texnik va ekspluatatsion xususiyatlari
		Texnologik liniyalar normal ishlash parametrlari
		Sifat nazoratini o’tkazish usullari
		Retseptlar hisoblash tartibi
		Zamonaviy va innovatsion usullar
		Mehnatni muhofaza qilish, sanitariya va yong’in xavfsizligi qoidalari
Texnik va/yoki texnologik talab		
Quvvati 5–15 kVt bo’lgan go’sht maydalagich (volchok), quvvati 3–7 kVt suyak ajratkich (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

T/r	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 kafedrasini mudiri	Usmonov Botirjon Sotiboldiyevich
5	"BEK OTA" MChJ pahlari	Axunov Alisher Xomidjonovich