

KASBIY STANDART

Qishloq xo'jaligi mahsulotlarini qayta ishlash apparatchilari

Reyestr raqami:

QR kod

I. Umumiy ma'lumotlar

1. Kasbiy standartning qo'llanish sohasi: Ushbu kasbiy standart "Mahsulotni qayta ishlash va saqlash texnologik jarayonining operatori", "Vinomateriallar va vinoni ishlovchi", "Donga ishlov berish apparatchisi", "Yog' va moylarni tozalash apparatchisi", "Omuxta yem (yorma) ishlab chiqarish apparatchisi" va "Un tortish sanoati 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 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;

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

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

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

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:	Qishloq xo'jaligi mahsulotlarini qayta ishlash apparatchilari
2	Kasbiy faoliyatning asosiy maqsadi:	Qishloq xo'jaligi xomashyosini (don, meva, sabzavot, sut, go'sht va boshqa mahsulotlar) maxsus texnologik uskunalar yordamida sifatli, xavfsiz va iste'molga yaroqli tayyor mahsulotlarga aylantirish
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; 10.11.1 Qushxonalarda mol so'yish, go'shtga ishlov berish yoki qadoqlash; 10.11.2 Yangi, sovutilgan va muzlatilgan go'sht ishlab chiqarish; 10.11.9 Go'shtni qayta ishlash bo'yicha boshqa faoliyat; 10.3 Mevalar va sabzavotlarni qayta ishlash va konservalash; 10.32 Meva va sabzavot sharbatlarini ishlab chiqarish; 10.32.0 Meva va sabzavot sharbatlarini ishlab chiqarish ; 10.39 Mevalar va sabzavotlarni qayta ishlash va konservalashning boshqa turlari; 10.39.0 Mevalar va sabzavotlarni qayta ishlash va konservalashning boshqa turlari; 10.5 Sut mahsulotlari va iste'mol qilinadigan muz ishlab chiqarish; 10.51 Sut mahsulotlari ishlab chiqarish; 10.51.0 Sut mahsulotlari ishlab chiqarish; 10.6 Tegirmonchilik sanoati mahsulotlari, kraxmal va kraxmalli mahsulotlar ishlab chiqarish; 10.61 Tegirmon-yorma sanoati mahsulotlari ishlab chiqarish; 10.61.0 Tegirmon-yorma sanoati mahsulotlarini ishlab chiqarish; 10.8 Boshqa oziq-ovqat mahsulotlari ishlab chiqarish; 10.85 Tayyor oziq-ovqat mahsulotlari ishlab chiqarish; 10.85.0 Tayyor oziq-ovqat mahsulotlari ishlab chiqarish; 10.9 Hayvonlar uchun tayyor ozuqa ishlab chiqarish; 10.91 Fermalarda boqiladigan hayvonlar uchun tayyor ozuqa ishlab chiqarish; 10.91.0 Fermalarda boqiladigan hayvonlar uchun tayyor ozuqa ishlab chiqarish; 11 Ichimliklar ishlab chiqarish; 11.0 Ichimliklar ishlab chiqarish; 11.02. Uzumdan vino ishlab chiqarish; 11.02.0 Uzumdan vino ishlab chiqarish;

4	Kasbiy standartning qisqacha mazmuni:	Qishloq xo'jaligi xomashyosini (don, meva, sabzavot, sut, go'sht va boshqa mahsulotlar) maxsus texnologik uskunalar yordamida sifatli, xavfsiz va iste'molga yaroqli tayyor mahsulotlarga aylantirish, ishlab chiqarish jarayonlarining samaradorligini ta'minlash va mahsulot sifatini milliy va xalqaro standartlarga muvofiq nazorat qilish	
5	Qamrab olingan kasblar ro'yxati va malaka darajasi:	Kasblar kodi va nomi:	TMR dagi malaka darajasi:
		31390004 Mahsulotni qayta ishlash va saqlash texnologik jarayonining operatori	3
		81604002 Donga ishlov berish apparatchisi	3
		81604011 Omuxta yem (yorma) ishlab chiqarish apparatchisi	3
		81604012 Un tortish sanoati apparatchisi	3
		81605014 Yog' va moylarni tozalash apparatchisi	3
		81606018 Vinomateriallar va vinoni ishlovchi	3

III. Kasbiy faoliyat turining funksional xaritasi

Kasblar		Mehnat funksiyalari		Mehnat vazifalari	
T/r	Kodi va nomi	Kodi	Nomi	Kodi	Nomi
1	31390004 Mahsulotni qayta ishlash va saqlash texnologik jarayonining operatori	A1.3	Texnologik jarayonlarni boshqarish va nazorat qilish	A1.01.3	Uskunalarni sozlash va ishga tushirish
				A1.02.3	Jarayon parametrlarini monitoring qilish
		A2.3	Mahsulot sifatini ta'minlash va xavfsizlik qoidalariga rioya qilish	A2.01.3	Mahsulot sifatini tekshirish
				A2.02.3	Xavfsizlik va gigiyena qoidalariga rioya qilish
2	81604002 Donga ishlov berish apparatchisi	B1.3	Donni qayta ishlash uskunalarini boshqarish va nazorat qilish	B1.01.3	Uskunalarni ishga tushirish va sozlash
				B1.02.3	Jarayonni monitoring qilish va nosozliklarni aniqlash
		B2.3	Xomashyo va mahsulot sifatini ta'minlash	B2.01.3	Xomashyoni qabul qilish va dastlabki tekshirish
				B2.02.3	Tayyor mahsulotda sifat nazoratini o'tkazish va qadoqlash
3	81604011 Omuxta yem (yorma) ishlab chiqarish apparatchisi	D1.3	Omuxta yem ishlab chiqarish uskunalarini boshqarish va nazorat qilish	D1.01.3	Uskunalarni ishga tayyorlash va sozlash
				D1.02.3	Ishlab chiqarish jarayonini monitoring qilish va nosozliklarni aniqlash
		D2.3	Xomashyo va tayyor yemning sifatini ta'minlash	D2.01.3	Xomashyoni qabul qilish va dastlabki tekshirish
				B2.02.3	Tayyor yemning sifatini nazorat qilish va qadoqlash
4	81604012 Un tortish sanoati apparatchisi	E1.3	Un tortish uskunalarini boshqarish va nazorat qilish	E1.01.3	Uskunalarni ishga tushirish va sozlash
				E1.02.3	Jarayonni monitoring qilish va nosozliklarni aniqlash
		E2.3	Xomashyo va tayyor unning sifatini ta'minlash	E2.01.3	Xomashyoni qabul qilish va dastlabki tekshirish
				E2.02.3	Tayyor unning sifatini nazorat qilish va qadoqlash
5	81605014 Yog' va moylarni tozalash	F1.3	Yog'larni mexanik va kimyoviy tozalash jarayonlarini boshqarish	F1.01.3	Uskunalarni ishga tushirish va jarayon parametrlarini sozlash
				F1.02.3	Tozalash jarayonini monitoring qilish, kamchilik va nosozliklarni

	apparatchisi		va nazorat qilish		aniqlash va bartaraf etish
		F2.3	Xom va tozalangan yog'larning sifatini ta'minlash va qadoqlash	F2.01.3	Xom yog'larni qabul qilish va sifat tahlilini o'tkazish
				F2.02.3	Tozalangan yog'larning sifatini nazorat qilish va qadoqlash
6	81606018 Vinomateriallar va vinoni ishlovchi	G1.3	Vinomateriallarni qayta ishlash jarayonlarini boshqarish va nazorat qilish	G1.01.3	Texnologik jarayonlarni sozlash va boshqarish
				G1.02.3	Jarayon parametrlarini monitoring qilish
		G2.3	Mahsulot sifatini ta'minlash va xavfsizlik qoidalariga rioya qilish	G2.01.3	Mahsulot sifatini tekshirish
				G2.02.3	Xavfsizlik va gigiyena qoidalariga rioya qilish

IV. Kasblar xaritasi va mehnat funksiyalari tavsifi

Kasbning nomi:	Mahsulotni qayta ishlash va saqlash texnologik jarayonining operatori	
Mashg'ulot nomining kodi:	31390	
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:	– kimyoviy moddalar va mexanik uskunalar bilan ishlashga cheklovning mavjud emasligi; – kimyoviy moddalarga bog'liq yuzaga keluvchi xavf-xatarlarni inobatga olgan holda xavfsizlik talablariga qat'iy rioya qilish; – ish joyini toza saqlash, shaxsiy gigiyena qoidalariga amal qilish va ifloslanishning oldini olish; – 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:	3-6 razryadli Mahsulotni qayta ishlash va saqlash texnologik jarayonining operatori	
Boshqa kasblar bilan aloqadorligi:	TMR bo'yicha malaka darajasi	Kasbning nomi
	3	Texnologik jarayonlarni boshqarish bo'yicha texnik
Mehnat funksiyalarining tavsifi		
Kodi va nomi	Mehnat vazifalari	
A1.3-Texnologik jarayonlarni boshqarish va nazorat qilish	A1.01.3-Uskunalarni sozlash va ishga tushirish	O'qitish natijalari
		Mehnat harakatlari:
		1. Uskunaning texnik holatini tekshirish
		2. Texnologik parametrlarini sozlash
		3. Uskunani sinovdan o'tkazish
		4. Nosozliklarni aniqlash va bartaraf etish
		Ko'nikmalar:
		Uskunalar bilan xavfsiz va samarali ishlash
		Texnik hujjatlarni o'qish va tahlil qilish
		Don tashish konveyerlarida sensor xatosi va qurilma tasmasining mexanik tiqilishi bo'yicha kichik nosozliklarni bartaraf etish
		Sovutgich tizimlari va qadoqlash liniyalarini sozlash
		Sifat nazoratini o'tkazish

		Avtomatlashtirilgan boshqaruv tizimlaridan samarali foydalanish
		Bilimlar:
		Uskunalar tuzilishi va ishlash tamoyillari
		Pasterizatsiya va qadoqlash mashinalarining mexanik tuzilishi va elektron boshqaruvi asoslari
		O'z DSt 12.0.004-90 Umumiy mehnat muhofazasi va xavfsizlik qoidalari
		ISO 22000 oziq-ovqat xavfsizligi standartlari
		Ish joyida mehnatni muhofazasi qilish va xavfsizlik qoidalari
		Raqamli texnologiyalar asoslari
	A1.02.3- Jarayon parametrlarini monitoring qilish	Mehnat harakatlari:
		1. Parametrlarni real vaqt rejimida kuzatish
		2. Nosozliklarni aniqlash va qayd etish
		3. Nosozliklar haqida tegishli mas'ulga xabar berish
		4. Tuzatish choralarini hamkorlikda amalga oshirish
		Ko'nikmalar:
		Sensorlar va o'lchov asboblardan samarali foydalanish
		Raqamli boshqaruv tizimlarida ishlash
		Don quritgichlarda bug'doyning namlik darajasi va sut separatorlarida yog' miqdori kabi monitoring ma'lumotlarini tahlil qilish
		Tezkor qarorlar qabul qilish
		Xavfsizlik qoidalariga rioya qilish
		Hisobotlarni professional tayyorlash va taqdim etish
		Bilimlar:
		Texnologik jarayonlar parametrlari
		Bosim sensorlari, harorat o'lchagichlar va namlik sensorlarining ishlash tamoyillari
		Ishlab chiqarish tizimining monitoring funksiyalari
		O'z DSt 12.0.004-90 Umumiy mehnat muhofazasi va xavfsizlik qoidalari
		ISO 22000 oziq-ovqat xavfsizligi standartlari
	Mas'uliyat va mustaqillik:	1. Texnologik jarayonlarni boshqarish va nazorat qilishda rahbariyat nazoratida qaror qilish
		2. Uskunalarda harorat va vaqt parametrlarining standartlarga muvofiqligini ta'minlash, don quritgichlarida bug'doy sifatini saqlash va sovutgich kameralarida meva-sabzavotlarning saqlash sharoitlarini nazorat qilishda rahbariyat ostidagi mas'uliyat
A2.3-Mahsulot sifatini ta'minlash va xavfsizlik qoidalariga rioya qilish	A2.01.3- Mahsulot sifatini tekshirish	Mehnat harakatlari:
		1. Mahsulot namunalarni olish
		2. Mahsulot fizik-kimyoviy xususiyatlarini tekshirish
		3. Qadoqlash va markirovka sifatini baholash
		4. Hisobotlarni tayyorlash va taqdim etish
		Ko'nikmalar:
		Refraktometr, infranear analizatorlari, pH-metrlari va boshqa shu kabi maxsus sifat tekshirish asboblardan

		foydalanish	
		Belgilangan usulga muvofiq namuna olish	
		Ma'lumotlarni tezkor tahlil qilish	
		Qadoqlash sifatini tekshirish	
		Axborot kommunikatsiya texnologiyalaridan samarali foydalanish	
		Sifat nazorati ma'lumotlarini qayta ishlash va hisobot taqdim etish	
		Bilimlar:	
		Mahsulot sifati standartlari	
		Sifat nazorati usullari	
		Qadoqlash tartibi va markirovka talablari	
		Qadoqlash liniyalarida qadoq muhrlanishi, etiket to'g'riligi va saqlash muddati ko'rsatkichlari bo'yicha ISO 22000 talablari	
		Ish joyida mehnatni muhofaza qilish va gigiena qoidalarini	
		A2.02.3- Xavfsizlik va gigiena qoidalariga rioya qilish	Mehnat harakatlari:
	1. Shaxsiy himoya vositalaridan foydalanish		
	2. Ish joyini tozalash		
	3. Xavfsizlik choralarini nazorat qilish		
	4. Favqulodda vaziyatlar chora-tadbirlarini belgilash		
	Ko'nikmalar:		
	Shaxsiy himoya vositalaridan foydalanish		
	Gigienik tozalash usullari		
	Xavfsizlik tizimlarini tekshirish		
	Kimyoviy moddalar xavfsiz ishlash		
	Favqulodda vaziyatlarda qoidaga muvofiq harakatlanish		
	Bilimlar:		
	Mehnatni muhofaza qilish va xavfsizlik qoidalarini		
	Gigiena standartlari		
	Kimyoviy moddalar xususiyatlari		
	Xavfsizlik tizimlarining ishlash tamoyillari		
	Favqulodda vaziyatlar protokollari		
	Mas'uliyat va mustaqillik:	1. Mahsulot sifatini ta'minlashda rahbariyat ostida mas'uliyat	
		2. Xavfsizlik qoidalariga rioya qilish bo'yicha to'liq mas'uliyat va javobgarlik	
	Texnik va/yoki texnologik talab		"Bosch" va "Krones" qadoqlash liniyasi; "Bühler" don tashish va don quritgich konveyeri; "Carrier" sovutgich tizimi va "Siemens" PLC tizimlarining monitoring funksiyalari; SAP" ERP va "Wonderware" SCADA tizimlari; Siemens" PLC (Programmable Logic Controller) va "Rockwell Automation" SCADA avtomatlashtirilgan boshqaruv tizimlari; "Tetra Pak" pasterizatsiya uskunasi va "GEA" sut separatori; "Bosch" qadoqlash mashinasi; "Endress+Hauser" bosim sensorlari, "Testo" harorat

	o'lgichlari va "Vaisala" namlik sensorlaridan samarali foydalanish
--	--

Kasbning nomi:	Donga ishlov berish apparatchisi	
Mashg'ulot nomining kodi:	81604	
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:	– kimyoviy moddalar va mexanik uskunalar bilan ishlashga cheklovning mavjud emasligi; – kimyoviy moddalarga bog'liq yuzaga keluvchi xavf-xatarlarni inobatga olgan holda xavfsizlik talablariga qat'iy rioya qilish; – ish joyini toza saqlash, shaxsiy gigiyena qoidalariga amal qilish va ifloslanishning oldini olish; – 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:	2-6 razryadli Donga ishlov berish apparatchisi	
Boshqa kasblar bilan aloqadorligi:	TMR bo'yicha malaka darajasi	Kasbning nomi
	3	Bug'doyga ishlov berish (qayta ishlash) jarayoni operatori
Mehnat funksiyalarining tavsifi		
Kodi va nomi	Mehnat vazifalari	
B1.3-Donni qayta ishlash uskunalarini boshqarish va nazorat qilish	B1.01.3-Uskunalarni ishga tushirish va sozlash	O'qitish natijalari
		Mehnat harakatlari:
		1. Uskunaning texnik holatini tekshirish
		2. Uskunani ishga tushirishdan oldin tozalash va moylash
		3. Donni qayta ishlash jarayoniga mos ravishda uskunaning ish parametrlarini kiritish
		4. Ishga tushirish jarayonida uskunaning sinov rejimida ishlashini kuzatish
		Ko'nikmalar:
		Uskunalarning texnik hujjatlarini o'qish va tushunish
		Uskunalarni sozlash va ishga tushirish
		Jarayon parametrlarini aniq sozlash va maqbullashtirish
		Uskunaning sinov rejimida ishlashini tahlil qilish va nosozliklarni aniqlash

		Uskunalar bilan ishlashda xavfsizlik qoidalariga rioya qilish Ish jarayonida qaror qabul qilish va tezkor sozlash Bilimlar: Donni qayta ishlash uskunalarning tuzilishi va ishlash tamoyillari Uskunalarni ishga tushirish va sozlash bo'yicha texnik yo'riqnomalar Donni qayta ishlash jarayonining texnologik parametrlari Xavfsizlik texnikasi va mehnatni muhofaza qilish qoidalari Uskunalaridagi nosozliklarning asosiy turlari va ularni bartaraf etish usullari Ishlab chiqarish jarayonida energiya va resurslardan samarali foydalanish asoslari
	B1.02.3- Jarayonni monitoring qilish va nosozliklarni aniqlash	Mehnat harakatlari: 1. Donni qayta ishlash jarayonining asosiy ko'rsatkichlarini real vaqt rejimida kuzatish 2. Uskunalarining ishlash holatini monitoring qilish uchun sensorlar va boshqaruv panellaridan foydalanish 3. Jarayonda yuzaga kelgan nosozliklarni aniqlash 4. Katta nosozliklar aniqlanganda uskunani to'xtatish va ta'mirlash guruhiga xabar berish Ko'nikmalar: Uskunalar boshqaruv tizimlari va monitoring dasturlaridan foydalanish Jarayon ko'rsatkichlarini tahlil qilish va nosozliklarni aniqlash Nosozliklarni dastlabki diagnostika qilish va ularning sabablarini aniqlash Favqulodda vaziyatlarda tezkor qaror qabul qilish Xavfsizlik qoidalariga rioya qilgan holda nosozliklarni bartaraf etishda ishtirok etish Ish jarayonini hujjatlashtirish va hisobot tayyorlash Bilimlar: Donni qayta ishlash jarayonining texnologik bosqichlari va sifat standartlari Uskunalarining ishlash tamoyillari Nosozliklarning asosiy turlari va ularni bartaraf qilish usullari Ish jarayonida mehnatni muhofaza qilish va xavfsizlik qoidalari Jarayon ko'rsatkichlarini baholash va tahlil qilish usullari Favqulodda vaziyatlarda harakat qilish tartibi
	Mas'uliyat va mustaqillik:	1. Jarayonning uzluksiz va sifatli ishlashini ta'minlash uchun monitoring va dastlabki nosozliklarni aniqlashda mustaqillik

		2. Nosozliklar yuzaga kelganda tezkor choralar ko'rish va rahbariyat hamda texnik guruh bilan muvofiqlashtirishda qisman mas'uliyat
B2.3-Xomashyo va mahsulot sifatini ta'minlash	B2.01.3-Xomashyoni qabul qilish va dastlabki tekshirish	Mehnat harakatlari:
		1. Kelgan bug'doy, arpa, makkajo'xori va boshqa don xomashyosini qabul qilish va hujjatlarini rasmiylashtirish
		2. Xomashyoning tashqi holatini visual va maxsus asboblarda yordamida tekshirish
		3. Xomashyodan namuna olish va sifat ko'rsatkichlarini laboratoriya va tezkor usullar bilan tahlil qilish
		4. Sifatsiz va standartlarga mos kelmaydigan xomashyoni ajratish, qayta ishlashga yaroqli donni saralash va hujjatlashtirish
		Ko'nikmalar:
		Xomashyo sifatini baholash uchun namlik o'lchagich, elaklar, analizatorlar va boshqa o'lchov asboblari bilan samarali foydalanish
		Namuna olish va dastlabki sifat tahlilini o'tkazish
		Xomashyo sifati bo'yicha hujjatlarni rasmiylashtirish
		Sifatsiz xomashyoni saralash
		Sifat nazorati jarayonlarini tizimli ravishda hujjatlashtirish va hisobot tayyorlash
		Bilimlar:
		Don xomashyosining sifat standartlari va texnik talablari
		Xomashyo sifatini tekshirish usullari va asbob-uskunalarining ishlash tamoyillari
		Don turlari va ularning qayta ishlashga ta'sir qiluvchi xususiyatlari
		Don xomashyolarini qabul qilish va saqlash bo'yicha normativ hujjatlar
		Mehnatni muhofaza qilish va xavfsizlik qoidalari
		Sifat nazorati jarayonlarini hujjatlashtirish va hisobot tayyorlash talablari
	B2.02.3-Tayyor mahsulotda sifat nazoratini o'tkazish va qadoqlash	Mehnat harakatlari:
		Tayyor mahsulotning sifat ko'rsatkichlarini tekshirish uchun namuna olish
		Sifat nazorati asboblari yordamida mahsulotni belgilangan standartlarga muvofiqligini aniqlash
		Qadoqlash jarayonini nazorat qilish, qadoq materiallarining sifati va to'g'ri ishlatilishini tekshirish
		Tayyor mahsulotni qadoqlashdan so'ng saqlash uchun maqbul sharoitlarni ta'minlash va hujjatlashtirish
		Ko'nikmalar:
		Sifat nazorati uchun maxsus asbob-uskunalar bilan ishlash
		Mahsulot sifatini tezkor va aniq baholash
		Qadoqlash uskunalarini sozlash va ulardan samarali foydalanish

		Sifat nazorati va qadoqlash jarayonlarini hujjatlashtirish va hisobot tayyorlash
		Qadoqlash jarayonini xavfsizlik va gigiyena qoidalariga muvofiq amalga oshirish
		Sifat muammolari yuzaga kelganda mas’ul shaxsga xabar qilish
		Bilimlar:
		Tayyor mahsulotlarning sifat standartlari va texnik ko’rsatkichlari
		Sifat nazorati usullari va uskunalarning ishlash tamoyillari
		Qadoqlash materiallari va ularning mahsulot sifatiga ta’siri
		Mahsulotni saqlash va tashish bo’yicha texnik talablar va qoidalar
		Ishlab chiqarishda mehnat muhofazasi, gigiyena va xavfsizlik qoidalari
		Mas’uliyat va mustaqillik:
2. Sifat muammolari aniqlanganda tezkor choralar ko’rish va ularni bartaraf etish bo’yicha rahbariyat hamda sifat nazorati bo’limi bilan birgalikda mas’uliyat		
Texnik va/yoki texnologik talab		Uskunalarini boshqarishda PLC boshqaruv panellari va boshqa shu kabi avtomatlashtirilgan tizimlardan samarali foydalanish

Kasbning nomi:		Omuxta yem (yorma) ishlab chiqarish apparatchisi	
Mashgʻulot nomining kodi:		81604	
TMR boʻyicha malaka darajasi:		3	
Malakani baholashga qoʻyiladigan talablar:		Tavsiya etiladi	
Amaliy tajriba (ish staji)ga qoʻyilgan talablar:		Talab etilmaydi	
Layoqatiga va shaxsiy kompetensiyalarga qoʻyilgan talablar:		– kimyoviy moddalar va mexanik uskunalar bilan ishlashga cheklovning mavjud emasligi; – kimyoviy moddalarga bogʻliq yuzaga keluvchi xavf-xatarlarni inobatga olgan holda xavfsizlik talablariga qatʻiy rioya qilish; – ish joyini toza saqlash, shaxsiy gigiyena qoidalariga amal qilish va ifloslanishning oldini olish; – yangi texnologiyalarni oʻrganishga tayyorlik; – stressga chidamlilik va moslashuvchanlik; – tashabbuskorlik va natijaga yoʻnaltirilganlik; – jamoa bilan ishlash va ish jarayonini muvofiqlashtirish	
Taʼlim darajasiga qoʻyilgan talablar:		boshlangʻich professional taʼlim	
Norasmiy va informal taʼlim bilan bogʻliqligi:		oʻrta maxsus taʼlim, umumiy oʻrta taʼlim + norasmiy (informal) taʼlim yoki amaliy tajriba	
Kasbiy standartlar reyestrda mavjudligi:		–	
Kasbning boshqa mumkin boʻlgan nomlari:		3-4 razryadli Omuxta yem (yorma) ishlab chiqarish apparatchisi	
Boshqa kasblar bilan aloqadorligi:		TMR boʻyicha malaka darajasi	Kasbning nomi
		3	Donga ishlov berish apparatchisi
Mehnat funksiyalarining tavsifi			
Kodi va nomi	Mehnat vazifalari		
D1.3-Omuxta yem ishlab chiqarish uskunalarini boshqarish va nazorat qilish	D1.01.3-Uskunalarni ishga tayyorlash va sozlash	Oʻqitish natijalari	
		Mehnat harakatlari:	
		1. Maydalagichlar, aralashtirgichlar, dozalash tizimlari, granulatsiya mashinalari va boshqa uskunalarini ishga tushirishdan oldin texnik holatini tekshirish	
		2. Uskunalarni tozalash, moylash va elak pichoqlarni almashtirish	
		3. Yem retsepturasi va ishlab chiqarish rejimiga mos ravishda uskunaning ish parametrlarini kiritish va sozlash	
		4. Uskunalarni sinov rejimida ishga tushirish va sozlash parametrlarini tekshirish	
		Koʻnikmalar:	
Uskunalarning texnik hujjatlarini oʻqish va ularga asosan sozlash			

		Maydalash, aralashtirish va dozalash uskunalarini sozlashda maxsus asboblari va boshqaruv panellaridan foydalanish
		Tezlik, harorat, doza aniqligi kabi jarayon parametrlarini aniq sozlash va maqbullashtirish
		Uskunalarini sinov rejimida ishlatish va ishlashdagi dastlabki nosozliklarni aniqlash
		Xavfsizlik qoidalariga rioya qilgan holda uskunalar bilan ishlash va favqulodda holatlarda tezkor choralar ko'rish
		Bilimlar:
		Omuxta yem ishlab chiqarish uskunalarining tuzilishi va ishlash tamoyillari
		Yem ishlab chiqarish jarayonining texnologik bosqichlari
		Yem retsepturalari va ularning uskunalar sozlamalariga ta'siri
		Mehnatni muhofaza qilish va xavfsizlik qoidalarini
		Mehnat harakatlari:
	D1.02.3-Ishlab chiqarish jarayonini monitoring qilish va nosozliklarni aniqlash	1. Ishlab chiqarish jarayonining asosiy ko'rsatkichlari bo'lgan xomashyo oqimi, aralashma bir xilligi, granulatsiya sifati, dozalash aniqligini real vaqt rejimida sensorlar va boshqaruv panellari yordamida kuzatish
		2. Maydalagichlar, aralashtirgichlar, granulatsiya mashinalarining ishlash holatini monitoring qilish va jarayonda davomidagi notekis aralashma va tiqilib qolishlarni aniqlash
		3. Nosozliklar aniqlanganda uskunani to'xtatish va sozlash choralari ko'rish
		4. Jarayondagi nosozliklarni hujjatlashtirish va ta'mirlash guruhiga xabar berish, dastlabki ta'mirni amalga oshirish
		Ko'nikmalar:
		Uskunalarining monitoring tizimlari va boshqaruv panellaridan foydalanish va jarayon ko'rsatkichlarini tahlil qilish
		Retsepturadan chiqish va granulatsiya sifatining pasayishini aniqlash
		Nosozliklarni dastlabki diagnostika qilish va ularning sabablarini aniqlash
		Favqulodda vaziyatlarda tezkor qaror qabul qilish, jarayonni to'xtatish va sozlash
		Xavfsizlik qoidalariga rioya qilgan holda nosozliklarni bartaraf etishda ishtirok etish
		Jarayon natijalari va nosozliklar bo'yicha hisobotlarni tayyorlash va hujjatlashtirish
		Bilimlar:
		Omuxta yem ishlab chiqarish jarayonining texnologik bosqichlari

		Ishlab chiqarish uskunalarining tuzilishi va ishlash tamoyillari
		Yem retsepturalari va sifat ko'rsatkichlari
		Nosozliklarning asosiy turlari va ularni aniqlash usullari
		Mehnatni muhofaza qilish va xavfsizlik qoidalari
	Mas'uliyat va mustaqillik:	1. Ishlab chiqarish jarayonining uzluksiz va sifatli ishlashini ta'minlashda rahbariyat buyrug'ini bajarish 2. Nosozliklar yuzaga kelganda tezkor choralar ko'rish, jarayonni to'xtatish va sozlash bo'yicha mas'uliyat
D2.3-Xomashyo va tayyor yemning sifatini ta'minlash	D2.01.3-Xomashyoni qabul qilish va dastlabki tekshirish	Mehnat harakatlari:
		1. Kelgan don mahsulotlari, mineral qo'shimchalar, vitaminlar, oqsilli komponentlar hujjatlarini tekshirish va qabul qilish jarayonini ro'yxatga olish
		2. Xomashyoning tashqi holatini vizual baholash va mexanik aralashmalarni tekshirish
		3. Xomashyodan namuna olish va namlik darajasi, ozuqaviy qiymat, kimyoviy tarkibi kabi sifat ko'rsatkichlarini maxsus asboblardan va tezkor tahlil usullari bilan tekshirish
		Ko'nikmalar:
		Xomashyo sifatini baholashda namlik o'lchagichlar, analizatorlar va elaklar bilan samarali ishlash
		Namuna olishda standartlashtirilgan usullarga rioya qilish va sifat tahlil natijalarini aniq qayd etish
		Xomashyo sifati bo'yicha hujjatlarni to'ldirish va tahlil qilish
		Sifatsiz xomashyoni aniqlashda tezkor qaror qabul qilish va saralash jarayonini boshqarish
		Xomashyo bilan ishlashda xavfsizlik va sanitariya qoidalariga rioya qilish
		Sifat tahlili natijalarini hisobot shaklida tayyorlash va axborot tizimlariga kiritish
		Bilimlar:
		Omuxta yem xomashyosining sifat standartlari va texnik talablari
		Don, oqsilli qo'shimchalar, vitaminlar va minerallarning yem ishlab chiqarishga ta'siri
		Sifat tahlili usullari va asbob-uskunalarining ishlash tamoyillari
		Xomashyo qabul qilish va saqlash tartibi
		Mehnatni muhofaza qilish va xavfsizlik qoidalari
	D2.02.3-Tayyor yemning sifatini nazorat qilish va qadoqlash	Mehnat harakatlari:
		1. Tayyor omuxta yemdan namuna olish va bir xillik, granulatsiya darajasi, ozuqaviy qiymat, namlik kabi sifat ko'rsatkichlarini tekshirish 2. Granulometr, namlik o'lchagichlar va kimyoviy analizatorlar yordamida yemning standartlarga muvofiqligini tekshirish

		3. Qadoqlash jarayonini nazorat qilish va qadoq materiallarining sifat talablariga mosligini tekshirish
		Ko'nikmalar:
		Namlik o'lchagichlar, granulometr va ozuqaviy analizatorlar samarali foydalanish
		Tayyor yemning sifat ko'rsatkichlarini tezkor baholash va retsepturadan chetlashishlarni aniqlash
		Qadoqlash uskunalari sozlash va ular bilan samarali ishlash
		Sifat nazorati va qadoqlash jarayonlarini hujjatlashtirish, hisobotlar tayyorlash va axborot tizimlariga kiritish
		Qadoqlashda xavfsizlik qoidalariga rioya qilish
		Bilimlar:
		Tayyor omuxta yem sifat mezonlari
		Yemning ozuqaviy xususiyatlari va ularni nazorat qilish usullari
		Sifat nazorati asbob-uskunalarining ishlash tamoyillari
		Qadoqlash materiallari va ularning yem sifatiga ta'siri
		Yemni saqlash va tashish bo'yicha harorat, namlik va ventilyatsiya talablari
		Mehnatni muhofaza qilish va xavfsizlik qoidalarini
	Mas'uliyat va mustaqillik:	1. Tayyor yemning sifatini ta'minlash va qadoqlash jarayonining uzluksiz ishlashini ta'minlashda rahbariyat buyrug'ini bajarish
Texnik va/yoki texnologik talab		Andritz Hammer Mill maydalash uskunasini va Hayes & Stolz Ribbon Mixer aralashtirgichlari bilan samarali ishlash

Kasbning nomi:	Un tortish sanoati apparatchisi	
Mashg'ulot nomining kodi:	81604	
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:	– kimyoviy moddalar va mexanik uskunalar bilan ishlashga cheklovning mavjud emasligi; – kimyoviy moddalarga bog'liq yuzaga keluvchi xavf-xatarlarni inobatga olgan holda xavfsizlik talablariga qat'iy rioya qilish; – ish joyini toza saqlash, shaxsiy gigiyena qoidalariga amal qilish va ifloslanishning oldini olish; – 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:	2-6 razryadli Un tortish sanoati apparatchisi	
Boshqa kasblar bilan aloqadorligi:	TMR bo'yicha malaka darajasi	Kasbning nomi
	4	Un va granula ishlab chiqarish liniyalari operatori
Mehnat funksiyalarining tavsifi		
Kodi va nomi	Mehnat vazifalari	
E1.3-Un tortish uskunalarini boshqarish va nazorat qilish	E1.01.3-Uskunalarni ishga tushirish va sozlash	O'qitish natijalari
		Mehnat harakatlari:
		1. Uskunaning texnik holatini tekshirish
		2. Uskunani ishga tushirishdan oldin tozalash va moylash
		3. Un tortish jarayoniga mos ravishda uskunaning ish parametrlarini sozlash
		4. Ishga tushirish jarayonida uskunaning sinov rejimida ishlashini kuzatish
		Ko'nikmalar:
		Uskunalarning texnik hujjatlarini o'qish va tushunish
		Uskunalarni ishga tushirish va sozlash
		Jarayon parametrlarini aniq sozlash va maqbullashtirish
		Uskunaning sinov rejimida ishlashini tahlil qilish va nosozliklarni aniqlash
		Tezkor qaror qabul qilish

		Uskunalar bilan ishlashda xavfsizlik qoidalariga rioya qilish Bilimlar: Un tortish uskunalarining tuzilishi va ishlash tamoyillari Uskunalarni ishga tushirish va sozlash bo'yicha texnik tartiblar Un tortish jarayonining texnologik parametrlari Xavfsizlik texnikasi va mehnatni muhofaza qilish qoidalar Uskunalaridagi nosozliklarning asosiy turlari va ularni bartaraf etish usullari Ishlab chiqarish jarayonida energiya va resurslardan samarali foydalanish asoslari
	E1.02.3- Jarayonni monitoring qilish va nosozliklarni aniqlash	Mehnat harakatlari: 1. Un tortish jarayonining asosiy ko'rsatkichlarini real vaqt rejimida kuzatish 2. Uskunalarining ishlash holatini monitoring qilish 3. Sensor va boshqaruv panellaridan samarali foydalanish 4. Jarayonda yuzaga kelgan nosozliklarni aniqlash 5. Nosozliklar aniqlanganda uskunani to'xtatish va ta'mirlash guruhiga xabar berish Ko'nikmalar: Uskunalar boshqaruv tizimlari va monitoring dasturlaridan foydalanish Jarayon ko'rsatkichlarini tahlil qilish va nosozliklarni aniqlash Nosozliklarni dastlabki diagnostika qilish va ularning sabablarini aniqlash Favqulodda vaziyatlarda tezkor qaror qabul qilish va choralar ko'rish Xavfsizlik qoidalariga rioya qilgan holda nosozliklarni bartaraf etishda ishtirok etish Ish jarayonini hujjatlashtirish va hisobot tayyorlash Bilimlar: Un tortish jarayonining texnologik bosqichlari va sifat standartlari Uskunalarining ishlash tamoyillari va ularning monitoring tizimlari Nosozliklarning asosiy turlari va ularni aniqlash usullari Mehnatni muhofaza qilish va xavfsizlik qoidalar Jarayon ko'rsatkichlarini baholash va tahlil qilish usullari Favqulodda vaziyatlarda harakat qilish tartibi
	Mas'uliyat va mustaqillik:	1. Jarayonning uzluksiz va sifatli ishlashini ta'minlash uchun monitoring va dastlabki nosozliklarni aniqlashda mustaqil qarorlar qabul qilish

E2.3-Tayyor unning sifatini ta'minlash	E2.01.3-Xomashyoni qabul qilish va dastlabki tekshirish	Mehnat harakatlari:
		1. Kelgan bug'doy, arpa, makkajo'xori va boshqa don xomashyosini qabul qilish va hujjatlarni tekshirish
		2. Xomashyoning tashqi holatini vizual tarzda va maxsus asboblarda yordamida tekshirish
		3. Xomashyodan namuna olish va sifat ko'rsatkichlarini laboratoriya, tezkor usullar bilan tahlil qilish
		4. Sifatsiz va standartlarga mos kelmaydigan xomashyoni ajratish, qayta ishlashga yaroqli donni saralash va hujjatlashtirish
		Ko'nikmalar:
		Xomashyo sifatini baholash uchun namlik o'lchagich, elaklar, analizatorlar va boshqa o'lchov asboblari bilan foydalanish
		Namuna olish va dastlabki sifat tahlilini o'tkazishda standart usullardan foydalanish
		Xomashyo sifati bo'yicha hujjatlarni rasmiylashtirish va tahlil qilish
		Sifatsiz xomashyoni aniqlash
		Sifat nazorati jarayonlarini tizimli ravishda hujjatlashtirish va hisobot tayyorlash
		Bilimlar:
		Don xomashyosining sifat standartlari va texnik talablari
		Xomashyo sifatini tekshirish usullari va asbob-uskunalarining ishlash tamoyillari
		Don turlari va ularning qayta ishlashga ta'sir qiluvchi xususiyatlari
		Don xomashyolarini qabul qilish va saqlash tartibi
		Mehnatni muhofaza qilish va xavfsizlik qoidalarini
		Sifat nazorati jarayonlarini hujjatlashtirish va hisobot tayyorlashga qo'yilgan talablar
	E2.02.3-Tayyor unning sifatini nazorat qilish va qadoqlash	Mehnat harakatlari:
		1. Tayyor unning sifat ko'rsatkichlarini tekshirish uchun namuna olish
		2. Sifat nazorati asboblari yordamida mahsulotni belgilangan standartlarga muvofiqligini aniqlash
		3. Qadoqlash jarayonini nazorat qilish, qadoq materiallarining sifati va to'g'ri ishlatilishini tekshirish
		4. Tayyor unni qadoqlashdan keyin saqlash uchun maqbul sharoitlarni ta'minlash va hujjatlashtirish
		Ko'nikmalar:
		Sifat nazorati uchun maxsus asbob-uskunalar bilan foydalanish
		Un sifatini tezkor va aniq baholash
		Qadoqlash uskunalarini sozlash va ulardan samarali foydalanish
		Sifat nazorati va qadoqlash jarayonlarini hujjatlashtirish va hisobot tayyorlash

		Qadoqlash jarayonida gigiyena qoidalariga rioya qilish
		Sifat muammolari yuzaga kelganda tezkor choralar ko'rish va rahbariyatga xabar berish
		Bilimlar:
		Tayyor unning sifat standartlari va texnik ko'rsatkichlari
		Sifat nazorati usullari va uskunalarning ishlash tamoyillari
		Qadoqlash materiallari va ularning un sifatiga ta'siri
		Unni saqlash va tashish bo'yicha texnik talablar va qoidalar
		Mehnatni muhofaza qilish, gigiyena va xavfsizlik qoidalar
	Mas'uliyat va mustaqillik:	1. Tayyor un sifatini ta'minlash va qadoqlashda mustaqil qaror qabul qilish
Texnik va/yoki texnologik talab		Uskunalarni boshqarishda PLC boshqaruv panellari va boshqa shu kabi avtomatlashtirilgan tizimlardan samarali foydalanish

Kasbning nomi:	Yogʻ va moylarni tozalash apparatchisi	
Mashgʻulot nomining kodi:	81605	
TMR boʻyicha malaka darajasi:	3	
Malakani baholashga qoʻyiladigan talablar:	Tavsiya etiladi	
Amaliy tajriba (ish staji)ga qoʻyilgan talablar:	Talab etilmaydi	
Layoqatiga va shaxsiy kompetensiyalarga qoʻyilgan talablar:	– kimyoviy moddalar va mexanik uskunalar bilan ishlashga cheklovning mavjud emasligi; – kimyoviy moddalarga bogʻliq yuzaga keluvchi xavf-xatarlarni inobatga olgan holda xavfsizlik talablariga qatʼiy rioya qilish; – ish joyini toza saqlash, shaxsiy gigiyena qoidalariga amal qilish va ifloslanishning oldini olish; – yangi texnologiyalarni oʻrganishga tayyorlik; – stressga chidamlilik va moslashuvchanlik; – tashabbuskorlik va natijaga yoʻnaltirilganlik; – jamoa bilan ishlash va ish jarayonini muvofiqlashtirish	
Taʼlim darajasiga qoʻyilgan talablar:	boshlangʻich professional taʼlim	
Norasmiy va informal taʼlim bilan bogʻliqligi:	oʻrta maxsus taʼlim, umumiy oʻrta taʼlim + norasmiy (informal) taʼlim yoki amaliy tajriba	
Kasbiy standartlar reyestrda mavjudligi:	–	
Kasbning boshqa mumkin boʻlgan nomlari:	3-6 razryadli Yogʻ va moylarni tozalash apparatchisi	
Boshqa kasblar bilan aloqadorligi:	TMR boʻyicha malaka darajasi	Kasbning nomi
	3	Yogʻlarni parchalash apparatchisi
Mehnat funksiyalarining tavsifi		
Kodi va nomi	Mehnat vazifalari	
F1.3-Yogʻlarni mexanik va kimyoviy tozalash jarayonlarini boshqarish va nazorat qilish	F1.01.3-Uskunalarni ishga tushirish va jarayon parametrlarini sozlash	Oʻqitish natijalari
		Mehnat harakatlari:
		1. Filtratsiya tizimlari, sentrifugalar, gidratatsiya va dezodoratsiya qurilmalarini ishga tushirishdan oldin texnik holatini tekshirish
		2. Uskunalarni tozalash va moylash, filtrlar va boshqa sarf materiallarini almashtirish
		3. Tozalash jarayonining turiga – mexanik: tindirish, suzish, separatsiyalash; kimyoviy: gidratatsiya, ishqor bilan ishlov berish, dezodoratsiya qilishga mos ravishda harorat, bosim tezligini sozlash
		4. Uskunalarni sinov rejimida ishga tushirish va dastlabki parametrlarni tekshirish
		Koʻnikmalar:
Uskunalarning texnik hujjatlarini oʻqish va ularga		

		asosan sozlash
		Sentrifugalar, vakuum tizimlari, filtrlar va tozalash uskunalarini ishga tushirish
		Uskunalarni sozlashda maxsus asboblari va boshqaruv panellaridan foydalanish
		Jarayonning asosiy parametrlari bo'lgan harorat, bosim va oqimni aniq sozlash va maqbullashtirish
		Uskunalarni sinov rejimida ishlatish va ishlashdagi nosozliklarni aniqlash
		Xavfsizlik qoidalariga rioya qilgan holda uskunalar bilan ishlash va favqulodda holatlarda tezkor choralar ko'rish
		Ish jarayonida yuzaga kelgan muammolarni bartaraf etish va sozlash jarayonlarida tezkor qaror qabul qilish
		Bilimlar:
		Filtrlar, sentrifugalar, vakuum tizimlari boshqa yog'larni tozalash uskunalarining tuzilishi va ishlash tamoyillari
		Mexanik va kimyoviy tozalash jarayonlarining texnologik bosqichlari
		Yog'larning fizik-kimyoviy xususiyatlari va ularni tozalash usullari
		Mehnatni muhofaza qilish, gigiyena va xavfsizlik qoidalar
		Uskunalarni sozlash va nosozliklarni aniqlash bo'yicha texnik tartib-qoidalar
	F1.02.3-Tozalash jarayonini monitoring qilish, kamchilik va nosozliklarni aniqlash va bartaraf etish	Mehnat harakatlari:
		1. Yog'larni tozalash jarayonining asosiy ko'rsatkichlari bo'lgan ifloslik darajasi, fosfolipidlar miqdori, rang, hid, oqim tezligini real vaqt rejimida sensorlar va boshqaruv panellari yordamida kuzatish
		2. Mexanik va kimyoviy tozalash bosqichlarida nosozliklarni aniqlash uchun jarayon natijalarini tahlil qilish
		3. Nosozliklar aniqlanganda uskunani to'xtatish va sozlash
		4. Kamchiliklarni bartaraf etish uchun dastlabki ta'mirlarni amalga oshirish, ta'mirlash guruhiga xabar berish va jarayonni hujjatlashtirish
		Ko'nikmalar:
		Uskunalarining monitoring tizimlari va sifat analizatorlaridan foydalanish
		Jarayon ko'rsatkichlarini tahlil qilish va nosozliklarni aniqlash
		Nosozliklarni dastlabki diagnostika qilish va ularning sabablarini aniqlash
		Favqulodda vaziyatlarda tezkor qaror qabul qilish, jarayonni to'xtatish va sozlash
		Xavfsizlik va gigiyena qoidalariga rioya qilgan holda nosozliklarni bartaraf etishda ishtirok etish

		Jarayon natijalari va nosozliklar bo'yicha hisobotlar tayyorlash va hujjatlashtirish
		Bilimlar:
		Yog'larni mexanik va kimyoviy tozalashning texnologik bosqichlari va parametrlari
		Yog'larning fizik-kimyoviy xususiyatlari va tozalash usullari
		Tozalash uskunalarining tuzilishi va nosozliklarning asosiy turlari
		Mehnatni muhofaza qilish va xavfsizlik qoidalari
		Sifat nazorati standartlari va jarayon ko'rsatkichlarini baholash usullari
		Favqulodda vaziyatlarda harakat qilish va nosozliklarni bartaraf etish tartibi
	Mas'uliyat va mustaqillik:	1. Tozalash jarayonining uzluksiz va sifatli ishlashini ta'minlashda rahbariyat buyrug'ini bajarish
		2. Kamchiliklar va nosozliklar aniqlanganda tezkor choralar ko'rish, jarayonni to'xtatish va sozlash bo'yicha mas'uliyat
F2.3-Xom va tozalangan yog'larning sifatini ta'minlash va qadoqlash	F2.01.3-Xom yog'larni qabul qilish va sifat tahlilini o'tkazish	Mehnat harakatlari:
		1. Kelgan xom yog'larning hujjatlarini tekshirish va ro'yxatga olish
		2. Xom yog'larning tashqi holatini vizual baholash va mexanik aralashmalar mavjudligini tekshirish
		3. Xom yog'lardan namuna olish va fizik-kimyoviy xususiyatlarini maxsus asboblardan va laboratoriya usullari bilan tahlil qilish
		4. Sifat standartlariga mos kelmaydigan xom yog'larni ajratish, tozalashga yaroqli yog'larni saralash va hujjatlashtirish
		Ko'nikmalar:
		Xom yog'larning sifatini baholash
		Namuna olishda standartlashtirilgan usullarga rioya qilish va tahlil natijalarini rasmiylashtirish
		Xom yog'larning sifat ko'rsatkichlarini hujjatlashtirish va sifat sertifikatlarini tekshirish
		Sifatsiz xomashyoni aniqlashda tezkor qaror qabul qilish va saralash jarayonini samarali boshqarish
		Xom yog'lar bilan ishlash xavfsizlik va gigiyena qoidalariga rioya qilish
		Sifat tahlili natijalarini hisobot shaklida tayyorlash va axborot tizimlariga kiritish
		Bilimlar:
		Xom yog'larning fizik-kimyoviy xususiyatlari
		Xom yog'larning sifat standartlari va texnik talablari
		Sifat tahlili usullari va asbob-uskunalarining ishlash tamoyillari

		Xom yog'larni qabul qilish va saqlash bo'yicha normativ hujjatlar
		Mehnatni muhofaza qilish, gigiyena va xavfsizlik qoidolari
	F2.02.3- Tozalangan yog'larning sifatini nazorat qilish va qadoqlash	Mehnat harakatlari:
		1. Tozalangan yog'lardan namuna olish va sifat ko'rsatkichlarini tekshirish
		2. Spektrofotometrlarga, kimyoviy analizatorlar, hidni baholash uskunalari va boshqa asboblarni yordamida sifat nazoratini o'tkazish
		3. Qadoqlash jarayonini nazorat qilish, qadoq materiallarining sifati va gigiyena talablariga mosligini tekshirish
		4. Tozalangan yog'larni qadoqlashdan keyin saqlash sharoitlarini ta'minlash va sifat nazorati natijalarini hujjatlashtirish
		Ko'nikmalar:
		Sifat nazorati asbob-uskunalar bilan samarali ishlash
		Tozalangan yog'larning sifat ko'rsatkichlarini tezkor baholash va standartlarga nomuvofiqligini aniqlash
		Qadoqlash uskunalarini sozlash va ular bilan samarali ishlash
		Avtomatlashtirilgan qadoqlash liniyalarini boshqarish
		Sifat nazorati va qadoqlash jarayonlarini hujjatlashtirish, hisobotlar tayyorlash va axborot tizimlariga kiritish
		Qadoqlashda gigiyena va xavfsizlik qoidalariga rioya qilish
		Sifat muammolari aniqlanganda rahbariyatga xabar berish
		Bilimlar:
		Tozalangan yog'larning sifat standartlari va texnik ko'rsatkichlari
		Yog'larning fizik-kimyoviy xususiyatlari va ularni nazorat qilish usullari
		Sifat nazorati asbob-uskunalarining ishlash tamoyillari
		Qadoqlash materiallari va ularning yog' sifatiga ta'siri
		Yog'larni saqlash va tashish bo'yicha texnik shartlar
		Mehnatni muhofaza qilish, gigiyena va xavfsizlik qoidolari
	Mas'uliyat va mustaqillik:	1. Tozalangan yog'larning sifatini ta'minlash va qadoqlash jarayonining uzluksiz ishlashida mustaqillik
Texnik va/yoki texnologik talab		Filtratsiya tizimlari, sentrifugalar, gidratatsiya tanklari, vakumli dezodoratsiya qurilmalari bilan samarali ishlash

Kasbning nomi:	Vinomateriallar va vinoni ishlovchi	
Mashg'ulot nomining kodi:	81606	
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:	– kimyoviy moddalar va mexanik uskunalar bilan ishlashga cheklovning mavjud emasligi; – kimyoviy moddalarga bog'liq yuzaga keluvchi xavf-xatarlarni inobatga olgan holda xavfsizlik talablariga qat'iy rioya qilish; – ish joyini toza saqlash, shaxsiy gigiyena qoidalariga amal qilish va ifloslanishning oldini olish; – 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:	1-5 razryadli Vinomateriallar va vinoni ishlovchi	
Boshqa kasblar bilan aloqadorligi:	TMR bo'yicha malaka darajasi	Kasbning nomi
	3	Vino xomashyosini ishlovchi
Mehnat funksiyalarining tavsifi		
Kodi va nomi	Mehnat vazifalari	
G1.3- Vinomateriallarni qayta ishlash jarayonlarini boshqarish va nazorat qilish	G1.01.3- Texnologik jarayonlarni sozlash va boshqarish	O'qitish natijalari
		Mehnat harakatlari:
		1. Vinomateriallarni qayta ishlash jarayonlarini rejalashtirish va tashkil etish
		2. Filtrlar, fermentatsiya tanklari kabi texnologik uskunalar sozlamalarini nazorat qilish
		3. Sifat nazorati uchun namunalarni olish va tahlil qilish
		4. Jarayonlar bo'yicha hujjatlarni rasmiylashtirish
		Ko'nikmalar:
		Texnologik uskunalar bilan samarali ishlash va ularni sozlash
		Vinomateriallarning kimyoviy va fizik xususiyatlarini tahlil qilish
		Sifat standartlariga rioya qilish va nosozliklarni aniqlash

		Jarayonlarni avtomatlashtirilgan boshqaruv tizimlari orqali nazorat qilish
		Xavfsizlik qoidalari va sanitariya standartlariga amal qilish
		Jamoaviy ishlash va muammolarni tezkor hal qilish
		Bilimlar:
		Vinomateriallarni qayta ishlash texnologiyalari va usullari
		Kimyoviy va mikrobiologik jarayonlar asoslari
		Sifat nazorati standartlari
		Ishlab chiqarish uskunalarning tuzilishi va ishlash tamoyillari
		Mehnatni muhofaza qilish va xavfsizlik, atrof-muhitni muhofaza qilish qoidalari
		Vinomateriallarning organoleptik xususiyatlari va ularni baholash usullari
	G1.02.3-Jarayon parametrlarini monitoring qilish	Mehnat harakatlari:
		Vinomateriallarni qayta ishlash jarayonidagi asosiy parametrlardan bo'lgan: harorat, bosim, pH, shakar miqdorini o'lchash va qayd qilib borish
		Sensor, datchik va boshqa monitoring tizimlari orqali real vaqt rejimida ma'lumotlarni tahlil qilish
		Parametrlardagi o'zgarishlarni aniqlash va ularga tezkor javob berish
		Monitoring natijalarini hujjatlashtirish va hisobotlarni taqdim etish
		Ko'nikmalar:
		Monitoring uskunalarini sozlash va ulardan foydalanish
		Jarayon parametrlarini tahlil qilish va ularning sifatga ta'sirini baholash
		Ma'lumotlarni avtomatlashtirilgan tizimlarda qayta ishlash
		Nosozliklarni aniqlash va dastlabki diagnostika qilish
		Xavfsizlik va sifat standartlariga rioya qilish
		Vaqtning boshqarish va bir nechta jarayonlarni bir vaqtda monitoring qilish
		Bilimlar:
		Vinomateriallarni qayta ishlash jarayonlarining asosiy parametrlari va ularning maqbul diapazonlari
		Monitoring uskunalarining ishlash tamoyillari va texnik xususiyatlari
		Sifat nazorati standartlari
		Kimyoviy va fizik jarayon asoslari
		Ma'lumotlarni tahlil qilishning statistik usullari
		Ishlab chiqarishdagi xavfsizlik qoidalari va sanitariya talablari

	Mas'uliyat va mustaqillik:	1. Jarayon parametrlarining doimiy monitoringini ta'minlash va o'zgarishlarni o'z vaqtida bartaraf etishda qisman mas'uliyat va rahbariyat ostida javobgarlik
G2.3-Mahsulot sifatini ta'minlash va xavfsizlik qoidalariga rioya qilish	G2.01.3-Mahsulot sifatini tekshirish	Mehnat harakatlari:
		1. Vinomateriallarning organoleptik va fizik-kimyoviy xususiyatlarini tekshirish
		2. Sifat nazorati uchun namunalarni olish va laboratoriya tahlillarini o'tkazish
		3. Mahsulotning sifat standartlari va texnik shartlarga muvofiqligini baholash
		4. Tekshiruv natijalarini hujjatlashtirish va sifat bo'yicha hisobotlar tayyorlash
		Ko'nikmalar:
		Laboratoriya uskunalaridan foydalanish
		Organoleptik tahlil usullarini qo'llash va natijalarni professional baholash
		Sifat nazoratini o'tkazish
		Ma'lumotlarni tahlil qilish va o'zgarishlarni aniqlash
		Xavfsizlik va sanitariya qoidalariga rioya qilish
		Sifat bo'yicha nosozliklarni aniqlash va ularni bartaraf etish bo'yicha takliflar kiritish
		Bilimlar:
		Vinomateriallarning kimyoviy tarkibi va sifat ko'rsatkichlari
		Sifat nazorati standartlari va sertifikatlash talablari
		Laboratoriya tahlil usullari
		Mahsulot ishlab chiqarishdagi texnologik jarayonlar va ularning sifatga ta'siri
		Mehnatni muhofaza qilish va xavfsizlik, atrof-muhitni muhofaza qilish qoidalariga rioya qilish
	G2.02.3-Xavfsizlik va gigiena qoidalariga rioya qilish	Mehnat harakatlari:
		Ishlab chiqarish jarayonlarida sanitariya va gigiena standartlarini saqlash
		Shaxsiy gigiena talablariga rioya qilish
		Uskunalar va ish joylarini muntazam tozalash va dezinfektsiya qilish
		Ko'nikmalar:
		Sanitariya va dezinfektsiya jarayonlarini amalga oshirish
		Kimyoviy moddalar bilan xavfsiz ishlash
		Ish joyidagi xavf-xatarlarni aniqlash va ularni bartaraf etish
		Favqulodda vaziyatlarda tezkor choralar ko'rish
		Hujjatlarni rasmiylashtirish va hisobot tayyorlash
		Bilimlar:
		Oziq-ovqat xavfsizligi standartlari
		Vinomateriallarni qayta ishlashda gigiena talablari

		Mehnatni muhofaza qilish va xavfsizlik qoidalari
		Kimyoviy moddalar va ularning xavfli jihatlari
		Mikrobiologik xavfsizlik asoslari va kontaminatsiya manbalari
	Mas’uliyat va mustaqillik:	1. Ishlab chiqarish jarayonida xavfsizlik va gigiena qoidalariga rioya qilinishida to’liq mas’uliyat
Texnik va/yoki texnologik talab		PLC, SCADA va boshqa shu kabi avtomatlashtirilgan boshqaruv tizimlari orqali jarayonlarni nazorat qilish

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	Toshkent davlat agrar universiteti O'quv-uslubiy boshqarmasi bosh mutaxassisi	G'afurov Jahongir Majid o'g'li
3	Toshkent davlat agrar universiteti Qishloq xo'jaligi mahsulotlarini saqlash va qayta ishlash kafedrası mudiri, q.x.f.f.d.	Ochilov Musirmon Abduraximovich
4	Toshkent davlat agrar universiteti Qishloq xo'jaligi mahsulotlarini saqlash va qayta ishlash kafedrası dotsenti, q.x.f.f.d.	Nortojiyev Bobosher Sheraliyevich
5	Toshkent davlat agrar universiteti Qishloq xo'jaligi mahsulotlarini saqlash va qayta ishlash kafedrası dotsenti, t.f.n.	Choriyev Abdusattor Jo'rayevich
6	"G'alla-Alteg" aksiyadorlik jamiyati boshqaruv raisi	Donaev Sheroli Burxanovich