

KASBIY STANDART

Sut va sut mahsulotlari ishlab chiqarish

Reyestr raqami:

QR kod

I. Umumiy ma'lumotlar

1. Kasbiy standartning qo'llanish sohasi: Ushbu kasbiy standart "Sut va sut xomashyosini ajratuvchi", "Sut va qatiq mahsulotlarini tayyorlash ustasi", "Sut va sut mahsulotlarini quyultirish apparatchisi", "Sutni tiklash apparatchisi", "Sut mahsulotlari tayyorlash avtomatik liniya operatori" 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:	Sut va sut mahsulotlari ishlab chiqarish	
2	Kasbiy faoliyatning asosiy maqsadi:	Yil davomida barqaror ravishda aholini yangi, sifatli, va ozuqaviy jihatdan boy sut va sut 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 10.5 Sut mahsulotlari va iste'mol qilinadigan muz ishlab chiqarish 10.51 Sut mahsulotlari ishlab chiqarish 10.51.0 Sut mahsulotlari ishlab chiqarish	
4	Kasbiy standartning qisqacha mazmuni:	Sut va sut mahsulotlari ishlab chiqarish, sut xom-ashyosidan oziq-ovqat mahsulotlarini ishlab chiqarish texnologik jarayonini avtomatlashtirilgan texnologik liniyalarda ishlashni ta'minlash. Sut va sut mahsulotlari ishlab chiqarish, Sut xomashyosi asosida oziq-ovqat mahsulotlari ishlab chiqarish bo'yicha texnologik amaliyotlarni bajarish, xom-ashyo, yarim tayyor mahsulotlar va tayyor mahsulotlarning sifati va xavfsizligini laboratoriya sharoitida o'rganish. 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:
		75130020 Sut va sut xomashyosini ajratuvchi	2
		75130019 Sut va qatiq mahsulotlarini tayyorlash ustasi	3
		81602016 Sut va sut mahsulotlarini quyultirish apparatchisi	3
		81602018 Sutni tiklash apparatchisi	3
		81602011 Sut mahsulotlari tayyorlash avtomatik liniya operatori	4

III. Kasbiy faoliyat turining funksional xaritasi

Kasblar		Mehnat funksiyalari		Mehnat vazifalari	
T/r	Kodi va nomi	Kodi	Nomi	Kodi	Nomi
1	75130020 Sut va sut xomashyosini ajratuvchi	A1.2	Sut xomashyosidan oziq-ovqat mahsulotlarini ishlab chiqarish jarayonini texnologik ta'minlash	A1.01.2	Sut xomashyosidan oziq-ovqat mahsulotlarini ishlab chiqarish
		A2.2	Sut mahsulotlarining yangi turlarini ishlab chiqarish, yangi texnologiyalarni joriy etish	A2.01.2	Oziq-ovqat mahsulotlarini ishlab chiqarish jarayonida xom ashyo, yarim tayyor va tayyor mahsulotlar sifati va xavfsizligining laboratoriya nazorati bo'yicha tashkiliy-texnik tadbirlarni o'tkazish
2	75130019 Sut va qatiq mahsulotlarini tayyorlash ustasi	B1.3	Avtomatlashtirilgan texnologik liniyalarda sut mahsulotlaridan oziq-ovqat mahsulotlarini ishlab chiqarish	B1.01.3	Avtomatlashtirilgan texnologik liniyalarda sut mahsulotlaridan oziq-ovqat mahsulotlarini ishlab chiqarishni tashkiliy-texnik ta'minlash
				B1.02.3	Sut xom ashyosidan oziq-ovqat mahsulotlarini ishlab chiqarish texnologiyasini joriy etish
3	81602016 Sut va sut mahsulotlarini quyultirish apparatchisi	D1.3	Sut mahsulotlarining yangi turlari va texnologiyalarini ishlab chiqish	D1.01.3	Sut mahsulotlarining ishlab chiqarish resepturalarini hisoblash
				D1.02.3	Ishlab chiqarishning barcha bosqichlarida xomashyo, yarim tayyor va tayyor mahsulot sifatini nazorat qilish
4	81602018 Sutni tiklash apparatchisi	E1.3	Sut mahsulotlari ishlab chiqarishda xomashyo, yarim tayyor va tayyor mahsulotlarning turlari va sifat ko'rsatkichlarini belgilash	E1.01.3	Sut xom ashyosini dastlabki qayta ishlash
				E1.02.3	Sut xom ashyosini qabul qilish
5	81602011 Sut mahsulotlari tayyorlash avtomatik liniya	F1.4	Sut xomashyosidan oziq-ovqat mahsulotlarini ishlab chiqarish	F1.01.4	Sut xom ashyosi va ishlab chiqarishda sarflanadigan materiallarni avtomatlashtirilgan texnologik liniyalarda texnologik yo'riqnomalarga muvofiq qabul qilish va topshirish

	operatori	F2.4	Sut mahsulotlarini sovitish va muzqaymoqni qotirish uchun qo'llaniladigan avtomatlashtirilgan uskunalarning texnik va ekspluatatsion xizmat ko'rsatish	F2.01.4	Avtomatlashtirilgan vositalar yordamida sut mahsulotlarini sovitish
				F2.02.4	Sut mahsulotlari ishlab chiqarish jarayonini texnologik jihatdan ta'minlash, yangi texnologik yechimlarni ishlab chiqish va amaliyotga joriy etish

IV. Kasblar xaritasi va mehnat funksiyalari tavsifi

Kasbning nomi:	Sut va sut xomashyosini ajratuvchi	
Mashg'ulot nomining kodi:	75130	
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:	Sut va sut xomashyosini ajratuvchi qurilmalarida ishlashga qarshi tibbiy cheklovlar mavjud emasligi; Yangi texnologiyalarni o'rganishga tayyorlik, sut yoki sut xomashyosini qayta ishlash bo'yicha qisqa muddatli vazifalarni bajarishda 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	Sut mahsulotlarini qabul qiluvchi
Mehnat funksiyalarining tavsifi		
Kodi va nomi	Mehnat vazifalari	
A1.2-Sut xomashyosidan oziq-ovqat mahsulotlarini ishlab chiqarish jarayonini texnologik ta'minlash	A1.01.2-Sut xomashyosidan oziq-ovqat mahsulotlarini ishlab chiqarish	O'qitish natijalari
		Mehnat harakatlari:
		1. Sut xomashyosidan oziq-ovqat mahsulotlarini ishlab chiqarish texnologik jarayonlari davomida xomashyo, yarim tayyor va tayyor mahsulotlar sifati va tayyor mahsulot ishlab chiqish me'yorlarini operativ nazorat qilish
		2. Texnologik yo'riqnomalarga muvofiq ishlab chiqarish jarayonlarini zarur xomashyo va sarf materiallari bilan ta'minlash
		Ko'nikmalar:
		Sut xomashyosini qabul qilish, dastlabki qayta ishlash va mahsulot ishlab chiqarish jarayonlarini avtomatlashtirilgan liniyalarda olib borish
		Sut mahsulotlarining ishlab chiqarish resepturalari uchun meyorlarni hisoblash
		Ishlab chiqarishning barcha bosqichlarida xomashyo, yarim tayyor va tayyor mahsulot sifatini nazorat qilish

		Mikrobiologik, kimyo-bakteriologik, spektral, polyarografik, kimyoviy va fizik-kimyoviy tahlillar, organoleptik tadqiqotlar o'tkazishda ishtirok etish
		Bilimlar:
		Sut mahsulotlari ishlab chiqarishda xomashyo, yarim tayyor va tayyor mahsulotlarning turlari va sifat ko'rsatkichlari
		Sut xomashyosidan oziq-ovqat mahsulotlari ishlab chiqarishning asosiy texnologik jarayonlari
		Yaroqsizlik sabablari, ularni aniqlash usullari va bartaraf etish choralari
		Sifat nazoratining texnoximik va laboratoriya usullari
		Avtomatlashtirilgan ishlab chiqarish liniyalarida uskunalarni sozlash va boshqarish usullari
A2.2-Sut mahsulotlarining yangi turlarini ishlab chiqarish, yangi texnologiyalarni joriy etish	Mas'uliyat va mustaqillik:	1. Sut mahsulotlari ishlab chiqarishda rahbarlik ostidagi mas'uliyat
		2. Muntazam tekshiruvlarni mustaqil ravishda o'tkazish va oddiy sozlash ishlarini bajarish
		3. Nosozliklar haqida o'z vaqtida xabar berish va rahbar ko'rsatmalariga muvofiq harakat qilish
	A2.01.2-Oziq-ovqat mahsulotlarini ishlab chiqarish jarayonida xom ashyo, yarim tayyor va tayyor mahsulotlar sifati va xavfsizligining laboratoriya nazorati bo'yicha tashkiliy-texnik tadbirlarni o'tkazish	Mehnat harakatlari:
		1. Avtomatlashtirilgan ishlab chiqarish liniyalarida texnologik parametrlarga muvofiq ishlash
		2. Sut mahsulotlarining yangi turlari va ularni ishlab chiqarish texnologiyalarini ishlab chiqish va joriy etish bo'yicha loyiha va tajriba ishlarida ishtirok etish
		Ko'nikmalar:
		Ishlab chiqarish uskunalarning texnologik samaradorligini kuzatish
		Avtomatlashtirilgan liniyalarda texnologik uskunar va avtomatika tizimlarini sozlash va boshqarish
		Ishlab chiqarish jarayonlarida avtomatlashtirish vositalaridan samarali foydalanish
		Avtomatlashtirilgan liniyalar uchun uskunar va avtomatika tizimlarini loyihalash, tanlash, sozlash va yig'ish
		Bilimlar:
		Avtomatik boshqaruv va texnologik jarayonning normal parametrlari
		Elektr, elektron, pnevmatik, gidravlik va kombinatsiyalashgan qurilmalar, sensorlar, interfeysli va mikroprosessorli qurilmalar tuzilishi va ishlash tamoyillari
		Axborot-kommunikatsiya texnologiyalari yordamida ma'lumotlarni qayta ishlash tartibi
	Mas'uliyat va mustaqillik:	1. Sut mahsulotlarining yangi turlari va ularni ishlab chiqarish texnologiyalari holatini muntazam kuzatish va aniqlangan muammolar haqida o'z vaqtida xabar berish uchun mas'uliyat

		2. Oddiy kuzatuv va dastlabki tekshiruvlarni nazorat ostida amalga oshirish
Texnik va/yoki texnologik talab		Avtomatlashtirilgan va sensorli uskunlarni sozlash va ulardan samarali foydalanish

Kasbning nomi:	Sut va qatiq mahsulotlarini tayyorlash ustasi	
Mashg'ulot nomining kodi:	75130	
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:	Sut va sut xomashyosini ajratuvchi qurilmalarida ishlashga qarshi tibbiy cheklovlar mavjud emasligi; Yangi texnologiyalarni o'rganishga tayyorlik, sut yoki sut xomashyosini qayta ishlash bo'yicha qisqa muddatli vazifalarni bajarishda 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 reestrda mavjudligi:		
Kasbning boshqa mumkin bo'lgan nomlari:		
Boshqa kasblar bilan aloqadorligi:	TMR bo'yicha malaka darajasi	Kasbning nomi
	3	Pishloqni tuzlovchi
Mehnat funksiyalarining tavsifi		
Kodi va nomi	Mehnat vazifalari	
B1.3- Avtomatlashtirilgan texnologik liniyalarda sut mahsulotlaridan oziq-ovqat mahsulotlarini ishlab chiqarish	B1.01.3- Avtomatlashtirilgan texnologik liniyalarda sut mahsulotlaridan oziq-ovqat mahsulotlarini ishlab chiqarishni tashkiliy-texnik ta'minlash	O'qitish natijalari
		Mehnat harakatlari:
		1. Avtomatlashtirilgan ishlab chiqarish liniyalarda foydalaniladigan uskunalar, xavfsizlik tizimlari, nazorat-o'lchov asboblari xavfsiz ekspluatatsiya qilish va texnik xizmat ko'rsatish
		2. Texnologik jarayon parametrlarini belgilash, ularni avtomatik va mexanik nazorat qilish
		Ko'nikmalar:
		Axborot kommunikatsiya tizimlarida ma'lumotlarni saqlash, uzatish va qayta ishlash
		Yangi turdagi mahsulotlar uchun hujjatlarni rasmiylashtirish
		Ishlab chiqarish jarayonida resurs va energiya tejovchi texnologiyalardan samarali foydalanish
		Avtomatlashtirilgan texnologik liniyalarda sut xom ashyosidan oziq-ovqat mahsulotlarini ishlab chiqarish uchun texnologik uskunalar va avtomatika parametrlarini boshqarish
		Hujjatlarni rasmiylashtirish va hisobot taqdim etish

		Bilimlar: Dasturiy mahsulotlar, ma'lumotlar bazasi va qo'llaniladigan dasturiy paketlar bilan ishlash Avtomatlashtirilgan texnologik liniyalarda uskunaning maqsadi, ishlash tamoyillari Xavfsizlik va signalizatsiya tizimi ishlash tamoyillari Reseptura hisoblash, yangi mahsulot turlariga oid hujjatlarni rasmiylashtirish tartibi Tajriba ishlari uchun texnologik uskunalarni hisoblash va tanlash metodikasi Mehnatni muhofaza qilish, sanitariya va yong'in xavfsizligi qoidalari
	B1.02.3-Sut xom ashyosidan oziq-ovqat mahsulotlarini ishlab chiqarish texnologiyasini joriy etish	Mehnat harakatlari: 1. Sut xom ashyosi va oziq-ovqat mahsulotlarini ishlab chiqarishda sarflanadigan materiallarni avtomatlashtirilgan texnologik liniyalarda texnologik ko'rsatmalarga muvofiq qabul qilish va topshirish 2. Sut xom ashyosi va sarflanadigan materiallar sifat ko'rsatkichlarini monitoring qilish, oziq-ovqat mahsulotlarini ishlab chiqarish 3. Texnologik liniyalarda oziq-ovqat mahsulotlarini ishlab chiqarish texnologik operatsiyalarining parametrlari va rejimlarini boshqarish Ko'nikmalar: Sut xom ashyosi va sarflanadigan materiallarni oziq-ovqat mahsulotlari ishlab chiqarish jarayoniga tayyorlash Sut xom ashyosidan oziq-ovqat mahsulotlarini ishlab chiqarish jarayonida xom ashyo va yarim tayyor mahsulotlarni organoleptik ko'rsatkichlar bo'yicha baholash Sut mahsulotlarini ishlab chiqarish jarayonida xom ashyo va sarflanadigan materiallarning hajmini hisoblash Texnologik ko'rsatmalarga muvofiq oziq-ovqat mahsulotlarini saqlash Ishlab chiqarish jarayonining avtomatlashtirilgan dasturini sozlash Sut mahsulotlarini ishlab chiqarish jarayonida nazorat o'lchov asboblari ma'lumotlarini qayta ishlashda professional kompyuterlar va dasturiy ta'minotdan foydalanish Ishlab chiqarish jarayonida texnologik ko'rsatmalarga muvofiq shaxsiy himoya vositalaridan foydalanish Mahsulotlar ishlab chiqarish texnologik jarayoniga oid ishlab chiqarish hujjatlarini rasmiylashtirish Bilimlar: Avtomatlashtirilgan texnologik liniyalarda xom ashyo,

		yarim tayyor mahsulotlar va sarflanadigan materiallarni qabul qilish, saqlash va foydalanish tartibi
		Sut mahsulotlarini ishlab chiqarishda xom ashyo, yarim tayyor mahsulotlar, sarflanadigan materiallar va tayyor mahsulotlarning sifat ko'rsatkichlari
		Sut mahsulotlarini ishlab chiqarishda xom ashyo, yarim tayyor mahsulotlar, sarflanadigan materiallar va tayyor mahsulotlarning sarf normalari
		Texnologik liniyalarda xom ashyo, yarim tayyor mahsulotlar, sarflanadigan materiallar va tayyor mahsulotlar sifatini ishlab chiqarish jarayonida nazorat qilish tartibi va davriyligi
	Mas'uliyat va mustaqillik:	1. Avtomatlashtirilgan texnologik liniyalarda sut mahsulotlaridan oziq-ovqat mahsulotlarini ishlab chiqarish jarayonining sifati uchun mas'uliyat
		2. Tozalash, saralash va qadoqlash ishlarini ko'rsatmalarga muvofiq mustaqil ravishda bajarish
Texnik va/yoki texnologik talab		Avtomatlashtirilgan va sensorli uskunlarni sozlash va ulardan samarali foydalanish

Kasbning nomi:	Sut va sut mahsulotlarini quyultirish apparatchisi	
Mashg'ulot nomining kodi:	81602	
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:	Sut va sut xomashyosini ajratuvchi qurilmalarida ishlashga qarshi tibbiy cheklovlar mavjud emasligi; Yangi texnologiyalarni o'rganishga tayyorlik, sut yoki sut xomashyosini qayta ishlash bo'yicha qisqa muddatli vazifalarni bajarishda 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 reestrda mavjudligi:		
Kasbning boshqa mumkin bo'lgan nomlari:		
Boshqa kasblar bilan aloqadorligi:	TMR bo'yicha malaka darajasi	Kasbning nomi
	3	Qatiq va bolalarga mo'ljallangan sut mahsulotlari ishlab chiqarish apparatchisi
Mehnat funksiyalarining tavsifi		
Kodi va nomi	Mehnat vazifalari	
D1.3-Sut mahsulotlarining yangi turlari va texnologiyalarini ishlab chiqish	D1.01.3-Sut mahsulotlarining ishlab chiqarish resepturalarini hisoblash	O'qitish natijalari
		Mehnat harakatlari:
		1. Mahsulot sifati parametrlari, xomashyo sarfi me'yorlari va tayyor mahsulot ko'rsatkichlarini nazorat qilish
		2. Tayyor mahsulotni maxsus texnologik uskunalarda qadoqlash
		Ko'nikmalar:
		Avtomatlashtirilgan liniyalarda ishlab chiqarish parametrlarini sozlash
		Mahsulot sifatining pasayish sabablari va uskuna samaradorligi kamayishini bartaraf etish
		Mahsulot chiqishi va navlarini me'yor doirasida ushlab turish
		Texnologik dasturlarni sozlash
		Dasturiy ta'minotdan samarali foydalanish
		Bilimlar:
		Har bir bosqichda nuqsonlar sababini aniqlash va ularni

		bartaraf etish usullari
		Mahsulotni markalash tartibi
D1.02.3-Ishlab chiqarishning barcha bosqichlarida xomashyo, yarim tayyor va tayyor mahsulot sifatini nazorat qilish		Asosiy texnologik operatsiyalar davriyligi
		Uskunalarining tuzilishi, xavfsizlik tizimlari, avtomatika va nazorat uskunalarining ishlash tamoyillari
		Mehnat harakatlari:
		1. Avtomatlashtirilgan texnologik liniyalarda oziq-ovqat mahsulotlarini ishlab chiqarishda tayyor mahsulotning sifat parametrlari, xom ashyo sarfi normasi va tayyor mahsulotning chiqish normativlarini texnologik ko'rsatmalarga muvofiq boshqarish
		2. Tayyor mahsulotlarni maxsus texnologik uskunalarda yetkazish
		3. Sut mahsulotlarini ishlab chiqarish texnologik jarayonining davomiyligini texnik kuzatish
		4. Natijalarni ishlab chiqarish ish jurnaliga kiritish va rasmiylashtirish
		Ko'nikmalar:
		Maxsus texnologik uskunalarda sut mahsulotlarini qadoqlash va dastlabki sifat nazoratini o'tkazish
		Maxsus texnologik uskunalarda sut mahsulotlarini belgilash
		Avtomatlashtirilgan texnologik liniyalarda uskunaning o'rnatilgan texnologiya rejimlari va rejim parametrlarini boshqarish
		Oziq-ovqat mahsulotlarini ishlab chiqarish jarayonida mahsulot sifatining pasayishini bartaraf etish
		Bilimlar:
		Ishlab chiqarish jarayonida mahsulot sifatini nazorat qilish usullari
		Mahsulot nuqsonlarining sabablari va ularni bartaraf etish usullari
		Sut mahsulotlarini ishlab chiqarishda tayyor mahsulotlarni belgilash tartibi
		Avtomatlashtirilgan texnologik liniyalarda sut xom ashyosidan oziq-ovqat mahsulotlarini ishlab chiqarish bo'yicha asosiy texnologik operatsiyalar va uskunaning ishlash rejimlari
	Mas'uliyat va mustaqillik:	1. Tizimning uzluksiz ishlashi uchun texnik xizmat ko'rsatish sifati va o'z vaqtida bajarilishi uchun mas'uliyat
		2. Nosozliklarni aniqlash va kichik ta'mirlarni mustaqil ravishda amalga oshirish
Texnik va/yoki texnologik talab		Avtomatlashtirilgan va sensorli uskunlarni sozlash va ulardan samarali foydalanish

Kasbning nomi:	Sutni tiklash apparatchisi	
Mashg'ulot nomining kodi:	81602	
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:	Sut va sut xomashyosini ajratuvchi qurilmalarida ishlashga qarshi tibbiy cheklovlar mavjud emasligi Yangi texnologiyalarni o'rganishga tayyorlik, sut yoki sut xomashyosini qayta ishlash bo'yicha qisqa muddatli vazifalarni bajarishda stressli vaziyatlarda samarali ishlash	
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	Tvorog tayyorlovchi
Mehnat funksiyalarining tavsifi		
Kodi va nomi	Mehnat vazifalari	
E1.3-Sut mahsulotlari ishlab chiqarishda xomashyo, yarim tayyor va tayyor mahsulotlarning turlari va sifat ko'rsatkichlarini belgilash	E1.01.3-Sut xom ashyosini qabul qilish	O'qitish natijalari
		Mehnat harakatlari:
		1. Sut xomashyosi mahsulotlarini ishlab chiqarishda xom ashyo va sarflanadigan materiallarni o'z vaqtida ta'minlash
		2. Sut mahsulotlarini ishlab chiqarish texnologiyasiga muvofiq xom ashyoni qabul qilish
		3. Standartga nomuvofiq mahsulotlarni ajratish
		Ko'nikmalar:
		Sut mahsulotlarini ishlab chiqarish jarayonlari, ishlab chiqarishni boshqarish tizimlarini tuzatishda texnik va texnologik hujjatlarda o'zgarishlarni rasmiylashtirish
		Xom ashyo va oziq-ovqat mahsulotlarini tahlil qilish uchun laboratoriya uskunalaridan samarali foydalanish
		Ish joyining holatini normativ-texnik hujjatlar va laboratoriya shartlariga muvofiq baholash
		Tadqiqot usullariga muvofiq laboratoriya idishlari va materiallar uchun arizalar tayyorlash
		Nazorat o'lchov asboblari va laboratoriya uskunalari ma'lumotlarini qayta ishlashda dasturiy ta'minotdan foydalanish
		Bilimlar:
		Tayyor mahsulotning texnik nazorati tartibi va sinov usullari

		Xom ashyo nuqson belgilari	
		Dezinfektsiya usullari va sanitariya normalari	
		Ish jarayonini tartibga soluvchi maxsus vositalardan foydalanish tartibi	
		Sut mahsulotlarini sovutish va sifatni aniqlash usullari	
	E1.02.3-Sut xomashyosini dastlabki qayta ishlash	Mehnat harakatlari:	
		1. Tayyor mahsulotni maxsus texnologik uskunalarda markalash	
		2. Texnologik jarayonni kuzatish va natijalarni texnologik jarayon jurnallariga kiritish	
		3. Mahsulotlarni dastlabki qayta ishlashda sifatni nazorat qilish	
		4. Ommaviy ishlab chiqarish, maxsus sut mahsulotlarining yangi turlarini ishlab chiqarish, joriy etish uchun retseptlar va texnologik jarayonlarni ishlab chiqish	
		Ko'nikmalar:	
		Ishlab chiqarishda mahsulot sifatining pasayishini bartaraf etish	
		Texnologik jarayonning avtomatlashtirilgan dasturini sozlash	
		Qayta ishlangan mahsulotlarning muzlatgich uskunalariga yuklash	
		Uskunalar rejimning optimal ko'rsatkichlarini belgilash	
		Texnologik jarayon qurilmalaridan samarali foydalanish	
		Bilimlar:	
		Ishlab chiqarish hujjatlarini yuritish qoidalari va ularni to'ldirish muddatlari	
		Xom ashyo, yarim tayyor mahsulotlar va ommaviy ishlab chiqarish va maxsus oziq-ovqat mahsulotlari sifatining texno-kimyo va laboratoriya nazorat usullari	
		Yangi texnologik jarayonlarni joriy etish bosqichlariga ko'ra eksperiment o'tkazish uchun texnologik uskunalarni hisoblash va tanlash	
		Sifat nazorati ma'lumotlari asosida nuqsonli mahsulotlarni qayd etish tartibi	
		Tayyor mahsulot sifatini aniqlashning zamonaviy usullari	
		Mehnatni muhofaza qilish, sanitariya va yong'inga qarshi xavfsizlik qoidalari	
		Mas'uliyat va mustaqillik:	1. Tizimning uzluksiz ishlashi, texnik xizmat ko'rsatish sifati va o'z vaqtida bajarilishi uchun mas'uliyat
	2. Nosozliklarni aniqlash va kichik ta'mirlarni mustaqil ravishda amalga oshirish		
	Texnik va/yoki texnologik talab		Avtomatlashtirilgan va sensorli uskunlarni sozlash va ulardan samarali foydalanish

Kasbning nomi:	Sut mahsulotlari tayyorlash avtomatik liniya operatori	
Mashg'ulot nomining kodi:	81602	
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:	Sut va sut xomashyosini ajratuvchi qurilmalarida ishlashga qarshi tibbiy cheklovlar mavjud emasligi; Yangi texnologiyalarni o'rganishga tayyorlik, sut yoki sut xomashyosini qayta ishlash bo'yicha qisqa muddatli vazifalarni bajarishda 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 reestrida mavjudligi:		
Kasbning boshqa mumkin bo'lgan nomlari:		
Boshqa kasblar bilan aloqadorligi:	TMR bo'yicha malaka darajasi	Kasbning nomi
	4	Yog'sizlantirilgan quruq sut va sut o'rnini bosuvchi mahsulot ishlab chiqarishi ustasi
Mehnat funksiyalarining tavsifi		
Kodi va nomi	Mehnat vazifalari	
F1.4-Sut xomashyosidan oziq-ovqat mahsulotlarini ishlab chiqarish	F1.01.4-Sut xomashyosi va ishlab chiqarishda sarflanadigan materiallarni avtomatlashtirilgan texnologik liniyalarda texnologik yo'riqnoma larga muvofiq qabul qilish va topshirish	O'qitish natijalari
		Mehnat harakatlari:
		1. Ish joyi va sovitish uskunalari ishga tayyorlash
		2. Qadoqlangan muzqaymoqni maxsus kamerada qotirish
		3. Sut mahsulotlarini o'z og'irligi va bosim yordamida sovitish uskunalariga uzatish
		4. Vakuum-sovitish uskunalarida mahsulotni siyraklatish va kerakli vakum darajasini saqlash
		5. Tashqi belgilar va nazorat-o'lchov asboblari ko'rsatkichlari orqali texnologik jarayonni kuzatish, ko'rsatkichlarni qayd etish
		6. Laboratoriya tahlillari, kuzatuvlar va asboblarning ko'rsatkichlari asosida sovitish jarayonini: sovitish moddasi, sovuq suv, bosim, harorat va vaqtni nazorat qilish
		7. Qotirish harorat rejimi parametrlarini displey orqali

		sozlash
		Ko'nikmalar:
		Ish joyi va sovitish uskunalarini sanitariya-gigiyena, mehnatni muhofaza qilish, yong'in, sanoat va ekologik xavfsizlik talablariga muvofiq saqlash
		Sut mahsulotlari sovitiladigan va muzqaymoq qotiriladigan avtomat sovitish uskunalari parametrlarini boshqarish
		Sut mahsulotlari uchun mexanizatsiyalashtirilgan tez sovitish uskunalarini boshqarish
		Mexanizatsiyalashtirilgan yoki avtomatlashtirilgan liniyalarda sut mahsulotlarini sovitish jarayonini nazorat qilish
		Ishchi ko'rsatmalarga muvofiq sut mahsulotlarini sovitish uskunalariga uzatish va tayyor mahsulot qabul qilish
		Bilimlar:
		Sut mahsulotlarini sovitish va muzqaymoqni qotirish uchun qo'llaniladigan avtomatlashtirilgan uskunalarning texnik va ekspluatatsion xususiyatlari
		Sovitish uskunalarida avtomatlashtirilgan nazorat jarayonining normal parametrlari
		Sovitilgan mahsulot uchun davlat standartlari va texnik shartlar
		Mahsulotni sovitish kameralariga joylash va saqlash qoidalari
		Sovitish texnologiyasi va uskuna ishlash tamoyili
F2.4-Sut mahsulotlarini sovitish va muzqaymoqni qotirish uchun qo'llaniladigan avtomatlashtirilgan uskunalarning texnik va ekspluatatsion xizmat ko'rsatish	Mas'uliyat va mustaqillik:	1. Sut xom ashyosidan tayyorlangan oziq-ovqat mahsulotlarining sifati uchun javobgarlik
		2. Uskunalar parametrlarini mustaqil ravishda monitoring qilish va sozlash
	F2.01.4-Avtomatlashtirilgan vositalar yordamida sut mahsulotlarini sovitish	Mehnat harakatlari:
		1. Sut sovitilishi jarayonini nazorat qilish
		2. Fermentlar va qo'shimchalar qo'shish
		3. Mahsulot tayyorligini aniqlash
		4. Texnologik rejimdan chetlashish sabablarini aniqlash va bartaraf etish
		5. Sovitilgan mahsulotni keyingi ishlov berish yoki qadoqlash uchun yo'naltirish
		6. Ish jarayoni bo'yicha hujjatlarni rasmiylashtirish
		Ko'nikmalar:
		Nazorat-o'lchov asboblari ko'rsatkichlarini sozlash
		Optimal rejim ko'rsatkichlarini aniqlash va rejimni tartibga solish
		Sovitilgan mahsulotni qadoqlashga yo'naltirish
		Texnologik jarayon bo'yicha ishlab chiqarish jurnallarini yuritish
		Amaldagi talablarga muvofiq elektron ishlab chiqarish

		va hisobot hujjatlarini rasmiylashtirish
		Bilimlar:
		Sovitish texnologiyasi va xizmat koʻrsatiladigan uskuna tuzlishi, ishlash tamoyillari
		Texnologik jarayonni tartibga solishda qoʻllaniladigan uskuna va moslamalardan foydalanish tartibi
		Sanitariya asoslari, oziq-ovqat sanoatidagi sanitariya qoidalari va meʼyorlari
		Ishlab chiqarish jurnallarini yuritish tartibi
		Hisobotlarni tayyorlash va taqdim etish tartibi
		Mehnatni muhofaza qilish, yongʻin, sanoat va ekologik xavfsizlik talablari
	F2.02.4-Sut mahsulotlari ishlab chiqarish jarayonini texnologik jihatdan taʼminlash, yangi texnologik yechimlarni ishlab chiqish va amaliyotga joriy etish	Mehnat harakatlari:
		1. Avtomatlashtirilgan texnologik liniyalarda mahsulotlarni texnologik yoʻriqnomalarga muvofiq qabul qilish va topshirish
		2. Kiruvchi xomashyo va sarflanadigan materiallarning sifat koʻrsatkichlari va hajmini monitoring qilish
		3. Texnologik yoʻriqnomalarga muvofiq ishlab chiqarish parametrlari va rejimlarini sozlash
		Koʻnikmalar:
		Sut xomashyosi va sarflanadigan materiallarni ishlab chiqarishga tayyorlash
		Organoleptik koʻrsatkichlar boʻyicha xomashyo va yarim tayyor mahsulot sifatini baholash
		Texnologik jarayon davomida xomashyo va material hajmini hisoblash
		Avtomatlashtirilgan liniyalarda texnologik yoʻriqnomalarga muvofiq ishlab chiqarish uskunalaridan foydalanish
		Qadoqlash va markalash uskunalaridan samarali foydalanish
		Bilimlar:
		Sut mahsulotlarini ishlab chiqarishda ishlatiladigan xom ashyo va materiallarni qabul qilish va saqlash tartibi
		Xom ashyo, yarim tayyor mahsulot va tayyor mahsulot sifatining normal koʻrsatkichlari
		Sarflanadigan materiallar meʼyorlari
		Sifat nazoratini olib borish usullari va amalga oshirish tartibi
	Masʼuliyat va mustaqillik:	1. Sut mahsulotlarining bozor talablariga muvofiqligi va sifati uchun masʼuliyat
		2. Sifat nazorati jarayonlarida mustaqil qarorlar qabul qilish
Texnik va/yoki texnologik talab		Avtomatlashtirilgan va sensorli uskunlarni sozlash va ulardan 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