



QISHLOQ XO'JALIGI VA VETERINARIYA SOHALARIDA  
KASBIY MALAKALARNI RIVOJLANTIRISH BO'YICHA  
TARMOQ KENGASHI

KASBIY STANDART

QISHLOQ XO'JALIGI MAHSULOTLARINI  
QAYTA ISHLASH APPARATCHILARI



“Qishloq xo‘jaligi mahsulotlarini qayta ishlash apparatchilari” kasbiy standarti 2025-yil 18-dekabrda Kasbiy malakalarni rivojlantirish bo‘yicha Respublika kengashi majlisining 114-son bayoni bilan tasdiqlangan “Kasbiy standart shakli” hamda Milliy malaka tizimini rivojlantirish instituti direktorining 2025-yil 19-dekabrda 55-son buyrug‘i bilan tasdiqlangan “Kasbiy standartlarni ishlab chiqish va yangilash metodologiyasi”ga muvofiq, Qishloq xo‘jaligi va veterinariya sohalarida kasbiy malakalarni rivojlantirish bo‘yicha tarmoq kengashi tomonidan ishlab chiqilgan.

## KASBIY STANDART

### Qishloq xo'jaligi mahsulotlarini qayta ishlash apparatchilari

---

Reyestr raqami:

UZ-KS-2026-T1.0-0121



#### 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 uskunarlar yordamida sifatli, xavfsiz va iste'molga yaroqli tayyor mahsulotlarga aylantirish
3	IFUT bo'yicha seksiya, bo'lim, guruh, sinf va kichik sinf:	<p>C seksiyasi Ishlab chiqaradigan sanoat;</p> <p>10 Oziq-ovqat mahsulotlari ishlab chiqarish;</p> <p>10.1 Go'shtni qayta ishlash va konservalash, go'sht mahsulotlari ishlab chiqarish;</p> <p>10.11 Parranda go'shtidan tashqari go'shtni qayta ishlash;</p> <p>10.11.1 Qushxonalarda mol so'yish, go'shtga ishlov berish yoki qadoqlash;</p> <p>10.11.2 Yangi, sovitilgan va muzlatilgan go'sht ishlab chiqarish;</p> <p>10.11.9 Go'shtni qayta ishlash bo'yicha boshqa faoliyat;</p> <p>10.3 Mevalar va sabzavotlarni qayta ishlash va konservalash;</p> <p>10.32 Meva va sabzavot sharbatlarini ishlab chiqarish;</p> <p>10.32.0 Meva va sabzavot sharbatlarini ishlab chiqarish ;</p> <p>10.39 Mevalar va sabzavotlarni qayta ishlash va konservalashning boshqa turlari;</p> <p>10.39.0 Mevalar va sabzavotlarni qayta ishlash va konservalashning boshqa turlari;</p> <p>10.5 Sut mahsulotlari va iste'mol qilinadigan muz ishlab chiqarish;</p> <p>10.51 Sut mahsulotlari ishlab chiqarish;</p> <p>10.51.0 Sut mahsulotlari ishlab chiqarish;</p> <p>10.6 Tegirmonchilik sanoati mahsulotlari, kraxmal va kraxmalli mahsulotlar ishlab chiqarish;</p> <p>10.61 Tegirmon-yorma sanoati mahsulotlari ishlab chiqarish;</p> <p>10.61.0 Tegirmon-yorma sanoati mahsulotlarini ishlab chiqarish;</p> <p>10.8 Boshqa oziq-ovqat mahsulotlari ishlab chiqarish;</p> <p>10.85 Tayyor oziq-ovqat mahsulotlari ishlab chiqarish;</p> <p>10.85.0 Tayyor oziq-ovqat mahsulotlari ishlab chiqarish;</p> <p>10.9 Hayvonlar uchun tayyor ozuqa ishlab chiqarish;</p> <p>10.91 Fermalarda boqiladigan hayvonlar uchun tayyor ozuqa ishlab chiqarish;</p> <p>10.91.0 Fermalarda boqiladigan hayvonlar uchun tayyor ozuqa ishlab chiqarish;</p> <p>11 Ichimliklar ishlab chiqarish;</p> <p>11.0 Ichimliklar ishlab chiqarish;</p> <p>11.02. Uzumdan vino ishlab chiqarish;</p> <p>11.02.0 Uzumdan vino ishlab chiqarish;</p>

4	Kasbiy standartning qisqacha mazmuni:	Qishloq xo'jaligi xomashyosini (don, meva, sabzavot, sut, go'sht va boshqa mahsulotlar) maxsus texnologik uskunalarda 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:	<b>Kasblar kodi va nomi:</b>	<b>TMR dagi malaka darajasi:</b>
		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 apparatchisi	F1.3	Yog'larni mexanik va kimyoviy tozalash jarayonlarini boshqarish va nazorat qilish	F1.01.3	Uskunalarni ishga tushirish va jarayon parametrlarini sozlash
				F1.02.3	Tozalash jarayonini monitoring qilish, kamchilik va nosozliklarni 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:	<ul style="list-style-type: none"> <li>– kimyoviy moddalar va mexanik uskunalar bilan ishlashga cheklovning mavjud emasligi;</li> <li>– kimyoviy moddalarga bog'liq yuzaga keluvchi xavf-xatarlarni inobatga olgan holda xavfsizlik talablariga qat'iy rioya qilish;</li> <li>– ish joyini toza saqlash, shaxsiy gigiyena qoidalariga amal qilish va ifloslanishning oldini olish;</li> <li>– yangi texnologiyalarni o'rganishga tayyorlik;</li> <li>– stressga chidamlilik va moslashuvchanlik;</li> <li>– tashabbuskorlik va natijaga yo'naltirilganlik;</li> <li>– jamoa bilan ishlash va ish jarayonini muvofiqlashtirish</li> </ul>	
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:	<b>TMR bo'yicha malaka darajasi</b>	<b>Kasbning nomi</b>
	3	Texnologik jarayonlarni boshqarish bo'yicha texnik
<b>Mehnat funksiyalarining tavsifi</b>		
<b>Kodi va nomi</b>	<b>Mehnat vazifalari</b>	
A1.3-Texnologik jarayonlarni boshqarish va nazorat qilish	<b>O'qitish natijalari</b>	
	<b>Mehnat harakatlari:</b>	
	1. Uskunaning texnik holatini tekshirish	
	2. Texnologik parametrlarini sozlash	
	3. Uskunani sinovdan o'tkazish	
	4. Nosozliklarni aniqlash va bartaraf etish	
	<b>Ko'nikmalar:</b>	
	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		
A1.01.3-Uskunalarni sozlash va ishga tushirish		

		Sovutgich tizimlari va qadoqlash liniyalarini sozlash
		Sifat nazoratini o'tkazish
		Avtomatlashtirilgan boshqaruv tizimlaridan samarali foydalanish
		<b>Bilimlar:</b>
		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	<b>Mehnat harakatlari:</b>
		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
		<b>Ko'nikmalar:</b>
		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
		<b>Bilimlar:</b>
		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		
<b>Mas'uliyat va mustaqillik:</b>	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	<b>Mehnat harakatlari:</b>
		1. Mahsulot namunalarni olish
		2. Mahsulot fizik-kimyoviy xususiyatlarini tekshirish
		3. Qadoqlash va markirovka sifatini baholash
		4. Hisobotlarni tayyorlash va taqdim etish
		<b>Ko'nikmalar:</b>
		Refraktometr, infranear analizatorlari, pH-metrlari va boshqa shu kabi maxsus sifat tekshirish asboblariidan 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
		<b>Bilimlar:</b>
		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	<b>Mehnat harakatlari:</b>
		1. Shaxsiy himoya vositalaridan foydalanish
		2. Ish joyini tozalash
		3. Xavfsizlik choralarini nazorat qilish
		4. Favqulodda vaziyatlar chora-tadbirlarini belgilash
		<b>Ko'nikmalar:</b>
		Shaxsiy himoya vositalaridan foydalanish
		Gigienik tozalash usullari
		Xavfsizlik tizimlarini tekshirish
Kimyoviy moddalar xavfsiz ishlash		
Favqulodda vaziyatlarda qoidaga muvofiq harakatlanish		
<b>Bilimlar:</b>		
Mehnatni muhofaza qilish va xavfsizlik qoidalarini		
Gigiena standartlari		
Kimyoviy moddalar xususiyatlari		
Xavfsizlik tizimlarining ishlash tamoyillari		
Favqulodda vaziyatlar protokollari		
<b>Mas'uliyat va mustaqillik:</b>	1. Mahsulot sifatini ta'minlashda rahbariyat ostida mas'uliyat	
	2. Xavfsizlik qoidalariga rioya qilish bo'yicha to'liq mas'uliyat va javobgarlik	

<p><b>Texnik va/yoki texnologik talab</b></p>	<p>“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‘lchagichlari va “Vaisala” namlik sensorlaridan samarali foydalanish</p>
---	---

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:	<ul style="list-style-type: none"> <li>– kimyoviy moddalar va mexanik uskunalar bilan ishlashga cheklovning mavjud emasligi;</li> <li>– kimyoviy moddalarga bog'liq yuzaga keluvchi xavf-xatarlarni inobatga olgan holda xavfsizlik talablariga qat'iy rioya qilish;</li> <li>– ish joyini toza saqlash, shaxsiy gigiyena qoidalariga amal qilish va ifloslanishning oldini olish;</li> <li>– yangi texnologiyalarni o'rganishga tayyorlik;</li> <li>– stressga chidamlilik va moslashuvchanlik;</li> <li>– tashabbuskorlik va natijaga yo'naltirilganlik;</li> <li>– jamoa bilan ishlash va ish jarayonini muvofiqlashtirish</li> </ul>	
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:	<b>TMR bo'yicha malaka darajasi</b>	<b>Kasbning nomi</b>
	3	Bug'doyga ishlov berish (qayta ishlash) jarayoni operatori
<b>Mehnat funksiyalarining tavsifi</b>		
<b>Kodi va nomi</b>	<b>Mehnat vazifalari</b>	
B1.3-Donni qayta ishlash uskunalarini boshqarish va nazorat qilish	B1.01.3-Uskunalarni ishga tushirish va sozlash	<b>O'qitish natijalari</b>
		<b>Mehnat harakatlari:</b>
		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
		<b>Ko'nikmalar:</b>
		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
		<b>Bilimlar:</b>
		Donni qayta ishlash uskunalarining 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
		Uskunalardagi nosozliklarning asosiy turlari va ularni bartaraf etish usullari
		Ishlab chiqarish jarayonida energiya va resurslardan samarali foydalanish asoslari
		<b>Mehnat harakatlari:</b>
		1. Donni qayta ishlash jarayonining asosiy ko'rsatkichlarini real vaqt rejimida kuzatish
		2. Uskunalarning 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
		<b>Ko'nikmalar:</b>
		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
		<b>Bilimlar:</b>
		Donni qayta ishlash jarayonining texnologik bosqichlari va sifat standartlari
		Uskunalarning 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
	B1.02.3-Jarayonni monitoring qilish va nosozliklarni aniqlash	

	<b>Mas'uliyat va mustaqillik:</b>	<p>1. Jarayonning uzluksiz va sifatli ishlashini ta'minlash uchun monitoring va dastlabki nosozliklarni aniqlashda mustaqillik</p> <p>2. Nosozliklar yuzaga kelganda tezkor choralar ko'rish va rahbariyat hamda texnik guruh bilan muvofiqlashtirishda qisman mas'uliyat</p>
B2.3-Xomashyo va mahsulot sifatini ta'minlash	B2.01.3-Xomashyoni qabul qilish va dastlabki tekshirish	<b>Mehnat harakatlari:</b>
		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
		<b>Ko'nikmalar:</b>
		Xomashyo sifatini baholash uchun namlik o'lchagich, elaklar, analizatorlar va boshqa o'lchov asboblardan 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
		<b>Bilimlar:</b>
		Don xomashyosining sifat standartlari va texnik talablari
		Xomashyo sifatini tekshirish usullari va asbob-uskunalarning 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		<b>Mehnat harakatlari:</b>
		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
		<b>Ko'nikmalar:</b>
		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
		<b>Bilimlar:</b>
		Tayyor mahsulotlarning sifat standartlari va texnik ko'rsatkichlari
		Sifat nazorati usullari va uskunalarining 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 qoidalar
	<b>Mas'uliyat va mustaqillik:</b>	1. Tayyor mahsulotning sifatini ta'minlash va qadoqlash jarayonining uzluksiz ishlashini ta'minlashda mustaqil qaror qabul qilish
		2. Sifat muammolari aniqlanganda tezkor choralar ko'rish va ularni bartaraf etish bo'yicha rahbariyat hamda sifat nazorati bo'limi bilan birgalikda mas'uliyat
<b>Texnik va/yoki texnologik talab</b>		Uskunalarni boshqarishda PLC boshqaruv panellari va boshqa shu kabi avtomatlashtirilgan tizimlardan samarali foydalanish

Kasbning nomi:	Omuxta yem (yorma) ishlab chiqarish 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:	<p>– kimyoviy moddalar va mexanik uskunalar bilan ishlashga cheklovning mavjud emasligi;</p> <p>– kimyoviy moddalarga bog'liq yuzaga keluvchi xavf-xatarlarni inobatga olgan holda xavfsizlik talablariga qat'iy rioya qilish;</p> <p>– ish joyini toza saqlash, shaxsiy gigiyena qoidalariga amal qilish va ifloslanishning oldini olish;</p> <p>– yangi texnologiyalarni o'rganishga tayyorlik;</p> <p>– stressga chidamlilik va moslashuvchanlik;</p> <p>– tashabbuskorlik va natijaga yo'naltirilganlik;</p> <p>– jamoa bilan ishlash va ish jarayonini muvofiqlashtirish</p>	
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:	3-4 razryadli Omuxta yem (yorma) ishlab chiqarish apparatchisi	
Boshqa kasblar bilan aloqadorligi:	<b>TMR bo'yicha malaka darajasi</b>	<b>Kasbning nomi</b>
	3	Donga ishlov berish apparatchisi
<b>Mehnat funksiyalarining tavsifi</b>		
<b>Kodi va nomi</b>	<b>Mehnat vazifalari</b>	
D1.3- Omuxta yem ishlab chiqarish uskunalari boshqarish va nazorat qilish	<b>O'qitish natijalari</b>	
	<b>Mehnat harakatlari:</b>	
	1. Maydalagichlar, aralashtirgichlar, dozalash tizimlari, granulatsiya mashinalari va boshqa uskunalar ishga tushirishdan oldin texnik holatini tekshirish	
	2. Uskunalar tozalash, moylash va elak pichoqlarni almashtirish	
	3. Yem retsepturasi va ishlab chiqarish rejimiga mos ravishda uskunaning ish parametrlarini kiritish va sozlash	
	4. Uskunalar sinov rejimida ishga tushirish va sozlash parametrlarini tekshirish	
	<b>Ko'nikmalar:</b>	
Uskunalar texnik hujjatlarini o'qish va ularga asosan sozlash		

		Maydalash, aralashtirish va dozalash uskunalari sozlashda maxsus asboblardan 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 uskunalardan bilan ishlash va favqulodda holatlarda tezkor choralar ko'rish
		<b>Bilimlar:</b>
		Omuxta yem ishlab chiqarish uskunalari tuzilishi va ishlash tamoyillari
		Yem ishlab chiqarish jarayonining texnologik bosqichlari
		Yem retsepturalari va ularning uskunalardan sozlamalariga ta'siri
		Mehnatni muhofaza qilish va xavfsizlik qoidalarini
	D1.02.3-Ishlab chiqarish jarayonini monitoring qilish va nosozliklarni aniqlash	<b>Mehnat harakatlari:</b>
		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
		<b>Ko'nikmalar:</b>
		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		

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

	D2.02.3-Tayyor yemning sifatini nazorat qilish va qadoqlash	<b>Mehnat harakatlari:</b>
		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
		<b>Ko'nikmalar:</b>
		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
		<b>Bilimlar:</b>
		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 qoidalari		
<b>Mas'uliyat va mustaqillik:</b>	1. Tayyor yemning sifatini ta'minlash va qadoqlash jarayonining uzluksiz ishlashini ta'minlashda rahbariyat buyrug'ini bajarish	
<b>Texnik va/yoki texnologik talab</b>	Andritz Hammer Mill maydalash uskunasi 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:	<ul style="list-style-type: none"> <li>– kimyoviy moddalar va mexanik uskunalar bilan ishlashga cheklovning mavjud emasligi;</li> <li>– kimyoviy moddalarga bog'liq yuzaga keluvchi xavf-xatarlarni inobatga olgan holda xavfsizlik talablariga qat'iy rioya qilish;</li> <li>– ish joyini toza saqlash, shaxsiy gigiyena qoidalariga amal qilish va ifloslanishning oldini olish;</li> <li>– yangi texnologiyalarni o'rganishga tayyorlik;</li> <li>– stressga chidamlilik va moslashuvchanlik;</li> <li>– tashabbuskorlik va natijaga yo'naltirilganlik;</li> <li>– jamoa bilan ishlash va ish jarayonini muvofiqlashtirish</li> </ul>	
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:	<b>TMR bo'yicha malaka darajasi</b>	<b>Kasbning nomi</b>
	4	Un va granula ishlab chiqarish liniyalari operatori
<b>Mehnat funksiyalarining tavsifi</b>		
<b>Kodi va nomi</b>	<b>Mehnat vazifalari</b>	
E1.3- Un tortish uskunalarini boshqarish va nazorat qilish	<b>O'qitish natijalari</b>	
	<b>Mehnat harakatlari:</b>	
	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	
	<b>Ko'nikmalar:</b>	
	Uskunalarining texnik hujjatlarini o'qish va tushunish	
	Uskunalarini ishga tushirish va sozlash	
	Jarayon parametrlarini aniq sozlash va maqbullashtirish	
Uskunaning sinov rejimida ishlashini tahlil qilish va nosozliklarni aniqlash		
E1.01.3- Uskunalarini ishga tushirish va sozlash		

		Tezkor qaror qabul qilish
		Uskunalar bilan ishlashda xavfsizlik qoidalariga rioya qilish
		<b>Bilimlar:</b>
		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 qoidalari
		Uskunalardagi 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	<b>Mehnat harakatlari:</b>
		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
		<b>Ko'nikmalar:</b>
		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
		<b>Bilimlar:</b>
		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 qoidalari
		Jarayon ko'rsatkichlarini baholash va tahlil qilish usullari
		Favqulodda vaziyatlarda harakat qilish tartibi

	<b>Mas'uliyat va mustaqillik:</b>	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	<b>Mehnat harakatlari:</b>
		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
		<b>Ko'nikmalar:</b>
		Xomashyo sifatini baholash uchun namlik o'lchagich, elaklar, analizatorlar va boshqa o'lchov asboblardan 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
		<b>Bilimlar:</b>
		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	<b>Mehnat harakatlari:</b>
		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		
<b>Ko'nikmalar:</b>		
Sifat nazorati uchun maxsus asbob-uskunalaridan		

		foydalanish
		Un sifatini tezkor va aniq baholash
		Qadoqlash uskunalari 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
		<b>Bilimlar:</b>
		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 qoidalari
	<b>Mas'uliyat va mustaqillik:</b>	1. Tayyor un sifatini ta'minlash va qadoqlashda mustaqil qaror qabul qilish
<b>Texnik va/yoki texnologik talab</b>		Uskunalarni boshqarishda PLC boshqaruv panellari va boshqa shu kabi avtomatlashtirilgan tizimlardan samarali foydalanish

Kasbning nomi:	Yog' va moylarni tozalash apparatchisi	
Mashg'ulot nomining kodi:	81605	
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:	<ul style="list-style-type: none"> <li>– kimyoviy moddalar va mexanik uskunalar bilan ishlashga cheklovning mavjud emasligi;</li> <li>– kimyoviy moddalarga bog'liq yuzaga keluvchi xavf-xatarlarni inobatga olgan holda xavfsizlik talablariga qat'iy rioya qilish;</li> <li>– ish joyini toza saqlash, shaxsiy gigiyena qoidalariga amal qilish va ifloslanishning oldini olish;</li> <li>– yangi texnologiyalarni o'rganishga tayyorlik;</li> <li>– stressga chidamlilik va moslashuvchanlik;</li> <li>– tashabbuskorlik va natijaga yo'naltirilganlik;</li> <li>– jamoa bilan ishlash va ish jarayonini muvofiqlashtirish</li> </ul>	
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 Yog' va moylarni tozalash apparatchisi	
Boshqa kasblar bilan aloqadorligi:	<b>TMR bo'yicha malaka darajasi</b>	<b>Kasbning nomi</b>
	3	Yog'larni parchalash apparatchisi
<b>Mehnat funksiyalarining tavsifi</b>		
<b>Kodi va nomi</b>	<b>Mehnat vazifalari</b>	
F1.3-Yog'larni mexanik va kimyoviy tozalash jarayonlarini boshqarish va nazorat qilish	F1.01.3-Uskunalarni ishga tushirish va jarayon parametrlarini sozlash	<b>O'qitish natijalari</b>
		<b>Mehnat harakatlari:</b>
		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		

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

		nosoziqlarni bartaraf etishda ishtirok etish
		Jarayon natijalari va nosozliklar bo'yicha hisobotlar tayyorlash va hujjatlashtirish
		<b>Bilimlar:</b>
		Yog'larni mexanik va kimyoviy tozalashning texnologik bosqichlari va parametrlari
		Yog'larning fizik-kimyoviy xususiyatlari va tozalash usullari
		Tozalash uskunalarning 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
		<b>Mas'uliyat va mustaqillik:</b>
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	<b>Mehnat harakatlari:</b>
		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 asboblarda va laboratoriya usullari bilan tahlil qilish
		4. Sifat standartlariga mos kelmaydigan xom yog'larni ajratish, tozalashga yaroqli yog'larni saralash va hujjatlashtirish
		<b>Ko'nikmalar:</b>
		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
		<b>Bilimlar:</b>
		Xom yog'larning fizik-kimyoviy xususiyatlari
Xom yog'larning sifat standartlari va texnik talablari		
Sifat tahlili usullari va asbob-uskunalarning ishlash tamoyillari		

		Xom yog'larni qabul qilish va saqlash bo'yicha normativ hujjatlar
		Mehnatni muhofaza qilish, gigiyena va xavfsizlik qoidalari
	F2.02.3- Tozalangan yog'larning sifatini nazorat qilish va qadoqlash	<b>Mehnat harakatlari:</b>
		1. Tozalangan yog'lardan namuna olish va sifat ko'rsatkichlarini tekshirish
		2. Spektrofotometrlarga, kimyoviy analizatorlar, hidni baholash uskunalari va boshqa asboblarda 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
		<b>Ko'nikmalar:</b>
		Sifat nazorati asbob-uskunalari 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 qoidalari rioya qilish
		Sifat muammolari aniqlanganda rahbariyatga xabar berish
		<b>Bilimlar:</b>
		Tozalangan yog'larning sifat standartlari va texnik ko'rsatkichlari
		Yog'larning fizik-kimyoviy xususiyatlari va ularni nazorat qilish usullari
		Sifat nazorati asbob-uskunalarning 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 qoidalari	
	<b>Mas'uliyat va mustaqillik:</b>	1. Tozalangan yog'larning sifatini ta'minlash va qadoqlash jarayonining uzluksiz ishlashida mustaqillik
<b>Texnik va/yoki texnologik talab</b>		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:	<ul style="list-style-type: none"> <li>– kimyoviy moddalar va mexanik uskunar bilan ishlashga cheklovning mavjud emasligi;</li> <li>– kimyoviy moddalarga bog'liq yuzaga keluvchi xavf-xatarlarni inobatga olgan holda xavfsizlik talablariga qat'iy rioya qilish;</li> <li>– ish joyini toza saqlash, shaxsiy gigiyena qoidalariga amal qilish va ifloslanishning oldini olish;</li> <li>– yangi texnologiyalarni o'rganishga tayyorlik;</li> <li>– stressga chidamlilik va moslashuvchanlik;</li> <li>– tashabbuskorlik va natijaga yo'naltirilganlik;</li> <li>– jamoa bilan ishlash va ish jarayonini muvofiqlashtirish</li> </ul>	
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:	<b>TMR bo'yicha malaka darajasi</b>	<b>Kasbning nomi</b>
	3	Vino xomashyosini ishlovchi
<b>Mehnat funksiyalarining tavsifi</b>		
<b>Kodi va nomi</b>	<b>Mehnat vazifalari</b>	
G1.3- Vinomateriallarni qayta ishlash jarayonlarini boshqarish va nazorat qilish	G1.01.3- Texnologik jarayonlarni sozlash va boshqarish	<b>O'qitish natijalari</b>
		<b>Mehnat harakatlari:</b>
		1. Vinomateriallarni qayta ishlash jarayonlarini rejalashtirish va tashkil etish
		2. Filtrlar, fermentatsiya tanklari kabi texnologik uskunar sozlamalarini nazorat qilish
		3. Sifat nazorati uchun namunalarni olish va tahlil qilish
		4. Jarayonlar bo'yicha hujjatlarni rasmiylashtirish
		<b>Ko'nikmalar:</b>
		Texnologik uskunar 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
		<b>Bilimlar:</b>
		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	<b>Mehnat harakatlari:</b>
		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
		<b>Ko'nikmalar:</b>
		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
		Vaqtni boshqarish va bir nechta jarayonlarni bir vaqtda monitoring qilish
		<b>Bilimlar:</b>
		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	
	<b>Mas'uliyat va mustaqillik:</b>	1. Jarayon parametrlarining doimiy monitoringini ta'minlash va o'zgarishlarni o'z vaqtida bartaraf etishda qisman mas'uliyat va rahbariyat ostida javobgarlik
		<b>Mehnat harakatlari:</b>
		1. Vinomateriallarning organoleptik va fizik-kimyoviy xususiyatlarini tekshirish
		2. Sifat nazorati uchun namunalarni olish va laboratoriya tahlillarini o'tkazish

G2.3-Mahsulot sifatini ta'minlash va xavfsizlik qoidalariga rioya qilish	G2.01.3- Mahsulot sifatini tekshirish	3. Mahsulotning sifat standartlari va texnik shartlarga muvofiqligini baholash
		4. Tekshiruv natijalarini hujjatlashtirish va sifat bo'yicha hisobotlar tayyorlash
		<b>Ko'nikmalar:</b>
		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
		<b>Bilimlar:</b>
		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 qoidalari	
	G2.02.3- Xavfsizlik va gigiena qoidalariga rioya qilish	<b>Mehnat harakatlari:</b>
		Ishlab chiqarish jarayonlarida sanitariya va gigiena standartlarini saqlash
		Shaxsiy gigiena talablariga rioya qilish
		Uskunalar va ish joylarini muntazam tozalash va dezinfeksiya qilish
		<b>Ko'nikmalar:</b>
		Sanitariya va dezinfeksiya 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
		<b>Bilimlar:</b>
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		
<b>Mas'uliyat va mustaqillik:</b>	1. Ishlab chiqarish jarayonida xavfsizlik va gigiena qoidalariga rioya qilinishida to'liq mas'uliyat	
<b>Texnik va/yoki texnologik talab</b>	PLC, SCADA va boshqa shu kabi avtomatlashtirilgan boshqaruv tizimlari orqali jarayonlarni nazorat qilish	

## V. Kasbiy standartning texnik ma'lumotlari

### 5.1. Kasbiy standartning rekvizitlari

1	Kasbiy malakalarni rivojlantirish bo'yicha tarmoq kengashining tasdiqlash hujjatlari:	Qishloq xo'jaligi va veterinariya sohalarida kasbiy malakalarni rivojlantirish bo'yicha tarmoq kengashining 2026-yil 1-martdagi 2-son bayoni
2	Milliy malaka tizimini rivojlantirish institutining xulosasi:	KS-0080-son xulosa, 23.02.2026
3	Kasbiy standart talqini va ishlab chiqilgan sanasi:	1.0-talqin, 19.01.2026
4	Taxminiy qayta ko'rib chiqish sanasi:	18.01.2031

### 5.2. Kasbiy standartni ishlab chiqishga mas'ul tashkilot

#### Toshkent davlat agrar universiteti

(tashkilot nomi)

**Rektor**

**Oblomuradov Narzullo Naimovich**

(rahbarning lavozimi, imzosi va F.I.O.)

### 5.3. Kasbiy standartni ishlab chiqishda ishtirok etgan tashkilot (korxonalar) 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 Qishloq xo'jaligi mahsulotlarini saqlash va qayta ishlash kafedrasini mudiri, q.x.f.f.d.	Ochilov Musirmon Abduraximovich
3	Toshkent davlat agrar universiteti Qishloq xo'jaligi mahsulotlarini saqlash va qayta ishlash kafedrasini dotsenti, q.x.f.f.d.	Nortojoyev Bobosher Sheraliyevich
4	Toshkent davlat agrar universiteti Qishloq xo'jaligi mahsulotlarini saqlash va qayta ishlash kafedrasini dotsenti, t.f.n.	Choriyev Abdusattor Jo'rayevich
5	"G'alla-Alteg" aksiyadorlik jamiyati boshqaruv raisi	Donaev Sheroli Burxanovich



**QISHLOQ XO‘JALIGI VA VETERINARIYA SOHALARIDA KASBIY  
MALAKALARNI RIVOJLANTIRISH BO‘YICHA  
TARMOQ KENGASHI**

**KASBIY STANDART**

**QISHLOQ XO‘JALIGI MAHSULOTLARINI QAYTA  
ISHLASH APPARATCHILARI**