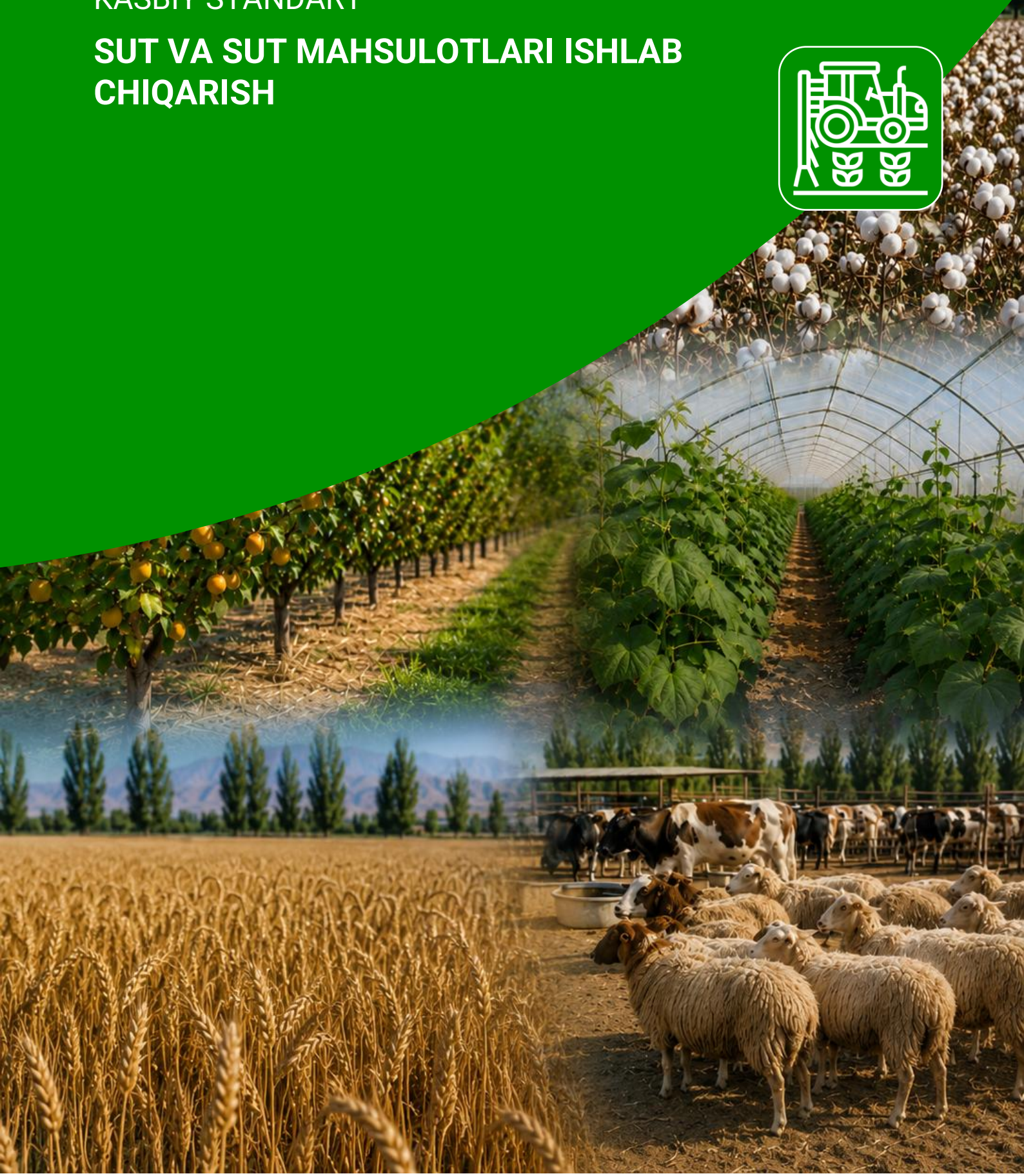




QISHLOQ XO‘JALIGI VA VETERINARIYA SOHALARIDA
KASBIY MALAKALARNI RIVOJLANTIRISH BO‘YICHA
TARMOQ KENGASHI

KASBIY STANDART

**SUT VA SUT MAHSULOTLARI ISHLAB
CHIQRARISH**



“Sut va sut mahsulotlari ishlab chiqarish” 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

Sut va sut mahsulotlari ishlab chiqarish

Reyestr raqami:

UZ-KS-2026-T1.0-0127



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 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 standart 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:	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	
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 retsepturalarini 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 operatori	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
		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:	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"> – yangi texnologiyalarni o'rganishga tayyorlik; – stressga chidamlilik va moslashuvchanlik; – tashabbuskorlik va natijaga yo'naltirilganlik; – jamoa bilan ishlash va ish jarayonini muvofiqlashtirish 	
Ta'lim darajasiga qo'yilgan talablar:	Umumiy o'rta ta'lim	
Norasmiy va informal ta'lim bilan bog'liqligi:	Tayanch o'rta ta'lim + ish joyida qisqa muddatli o'qitish (instruktaj) yoki qisqa muddatli kurslar yoki amaliy tajriba	
Kasbiy standartlar reyestrda mavjudligi:	–	
Kasbning boshqa mumkin bo'lgan nomlari:	–	
Boshqa kasblar bilan aloqadorligi:	TMR bo'yicha malaka darajasi	Kasbning nomi
	2	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 retsepturalari uchun me'yorlarni 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
	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
A2.2-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	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 uskunalarining texnologik samaradorligini kuzatish
		Avtomatlashtirilgan liniyalarda texnologik uskunalar va avtomatika tizimlarini sozlash va boshqarish
		Ishlab chiqarish jarayonlarida avtomatlashtirish vositalaridan samarali foydalanish
		Avtomatlashtirilgan liniyalar uchun uskunalar 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 uskunalarni 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:	Tavsiya etiladi	
Amaliy tajriba (ish staji)ga qo'yilgan talablar:	Talab etilmaydi	
Layoqatiga va shaxsiy kompetensiyalarga qo'yilgan talablar:	– yangi texnologiyalarni o'rganishga tayyorlik; – stressga chidamlilik va moslashuvchanlik; – tashabbuskorlik va natijaga yo'naltirilganlik; – jamoa bilan ishlash va ish jarayonini muvofiqlashtirish	
Ta'lim darajasiga qo'yilgan talablar:	boshlang'ich professional ta'lim	
Norasmiy va informal ta'lim bilan bog'liqligi:	o'rta maxsus ta'lim, umumiy o'rta ta'lim + norasmiy (informal) ta'lim yoki amaliy tajriba	
Kasbiy standartlar reyestrda mavjudligi:	–	
Kasbning boshqa mumkin bo'lgan nomlari:	–	
Boshqa kasblar bilan aloqadorligi:	TMR bo'yicha malaka darajasi	Kasbning nomi
	3	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 liniyalarida foydalaniladigan uskunalar, xavfsizlik tizimlari, nazorat-o'lchov asboblarini 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
		Retseptura 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		

		<p>Bilimlar:</p> <p>Avtomatlashtirilgan texnologik liniyalarda xom ashyo, yarim tayyor mahsulotlar va sarflanadigan materiallarni qabul qilish, saqlash va foydalanish tartibi</p> <p>Sut mahsulotlarini ishlab chiqarishda xom ashyo, yarim tayyor mahsulotlar, sarflanadigan materiallar va tayyor mahsulotlarning sifat ko'rsatkichlari</p> <p>Sut mahsulotlarini ishlab chiqarishda xom ashyo, yarim tayyor mahsulotlar, sarflanadigan materiallar va tayyor mahsulotlarning sarf normalari</p> <p>Texnologik liniyalarda xom ashyo, yarim tayyor mahsulotlar, sarflanadigan materiallar va tayyor mahsulotlar sifatini ishlab chiqarish jarayonida nazorat qilish tartibi va davriyligi</p>
	Mas'uliyat va mustaqillik:	<p>1. Avtomatlashtirilgan texnologik liniyalarda sut mahsulotlaridan oziq-ovqat mahsulotlarini ishlab chiqarish jarayonining sifati uchun mas'uliyat</p> <p>2. Tozalash, saralash va qadoqlash ishlarini ko'rsatmalarga muvofiq mustaqil ravishda bajarish</p>
Texnik va/yoki texnologik talab		Avtomatlashtirilgan va sensorli uskunalarni 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:	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"> – yangi texnologiyalarni o'rganishga tayyorlik; – stressga chidamlilik va moslashuvchanlik; – tashabbuskorlik va natijaga yo'naltirilganlik; – jamoa bilan ishlash va ish jarayonini muvofiqlashtirish 	
Ta'lim darajasiga qo'yilgan talablar:	boshlang'ich professional ta'lim	
Norasmiy va informal ta'lim bilan bog'liqligi:	o'rta maxsus ta'lim, umumiy o'rta ta'lim + norasmiy (informal) ta'lim yoki amaliy tajriba	
Kasbiy standartlar reyestrda mavjudligi:	–	
Kasbning boshqa mumkin bo'lgan nomlari:	–	
Boshqa kasblar bilan aloqadorligi:	TMR bo'yicha malaka darajasi	Kasbning nomi
	3	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 retsepturalarini 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:
		Mahsulotni markalash tartibi
Har bir bosqichda nuqsonlar sababini aniqlash va ularni bartaraf etish usullari		

		Asosiy texnologik operatsiyalar davriyligi	
		Uskunalarining tuzilishi, xavfsizlik tizimlari, avtomatika va nazorat uskunalarining ishlash tamoyillari	
	D1.02.3- Ishlab chiqarishning barcha bosqichlarida xomashyo, yarim tayyor va tayyor mahsulot sifatini nazorat qilish		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 uskunalarni 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:	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"> – 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 reyestrída 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:
		Xom ashyo nuqson belgilari
Tayyor mahsulotning texnik nazorati tartibi va sinov usullari		
Dezinfeksiya usullari va sanitariya normalari		
Ish jarayonini tartibga soluvchi maxsus vositalardan foydalanish tartibi		
Sut mahsulotlarini sovitish 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 uskunalarni 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:	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"> – yangi texnologiyalarni o'rganishga tayyorlik; – stressga chidamlilik va moslashuvchanlik; – tashabbuskorlik va natijaga yo'naltirilganlik; – jamoa bilan ishlash va ish jarayonini muvofiqlashtirish 	
Ta'lim darajasiga qo'yilgan talablar:	o'rta professional ta'lim	
Norasmiy va informal ta'lim bilan bog'liqligi:	umumiy o'rta (o'rta maxsus) ta'lim yoki boshlang'ich professional ta'lim + norasmiy (informal) ta'lim yoki amaliy tajriba	
Kasbiy standartlar reyestrda mavjudligi:	–	
Kasbning boshqa mumkin bo'lgan nomlari:	–	
Boshqa kasblar bilan aloqadorligi:	TMR bo'yicha malaka darajasi	Kasbning nomi
	4	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'riqnomalarga 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 vakuum 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 asboblarni ko'rsatkichlari asosida sovitish jarayonini: sovitish moddasi, sovuq suv, bosim, harorat va vaqtni nazorat qilish
	7. Qotirish harorat rejimi parametrlarini display orqali sozlash	

		Ko'nikmalar:
		Ish joyi va sovitish uskunalari 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 uskunalari boshqarish
		Mexanizatsiyalashtirilgan yoki avtomatlashtirilgan liniyalarda sut mahsulotlarini sovitish jarayonini nazorat qilish
		Ishchi ko'rsatmalarga muvofiq sut mahsulotlarini sovitish uskunalari uzatish va tayyor mahsulot qabul qilish
		Bilimlar:
		Sut mahsulotlarini sovitish va muzqaymoqni qotirish uchun qo'llaniladigan avtomatlashtirilgan uskunalarning texnik va ekspluatatsion xususiyatlari
		Sovitish uskunalari 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
		Mas'uliyat va mustaqillik:
	2. Uskunalar parametrlarini mustaqil ravishda monitoring qilish va sozlash	
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	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

		<p>Bilimlar:</p> <p>Sovitish texnologiyasi va xizmat ko'rsatiladigan uskuna tuzilishi, ishlash tamoyillari</p> <p>Texnologik jarayonni tartibga solishda qo'llaniladigan uskuna va moslamalardan foydalanish tartibi</p> <p>Sanitariya asoslari, oziq-ovqat sanoatidagi sanitariya qoidalari va me'yorlari</p> <p>Ishlab chiqarish jurnallarini yuritish tartibi</p> <p>Hisobotlarni tayyorlash va taqdim etish tartibi</p> <p>Mehnatni muhofaza qilish, yong'in, sanoat va ekologik xavfsizlik talablari</p>
	F2.02.4-Sut mahsulotlari ishlab chiqarish jarayonini texnologik jihatdan ta'minlash, yangi texnologik yechimlarni ishlab chiqish va amaliyotga joriy etish	<p>Mehnat harakatlari:</p> <p>1. Avtomatlashtirilgan texnologik liniyalarda mahsulotlarni texnologik yo'riqnomalarga muvofiq qabul qilish va topshirish</p> <p>2. Kiruvchi xomashyo va sarflanadigan materiallarning sifat ko'rsatkichlari va hajmini monitoring qilish</p> <p>3. Texnologik yo'riqnomalarga muvofiq ishlab chiqarish parametrlari va rejimlarini sozlash</p> <p>Ko'nikmalar:</p> <p>Sut xomashyosi va sarflanadigan materiallarni ishlab chiqarishga tayyorlash</p> <p>Organoleptik ko'rsatkichlar bo'yicha xomashyo va yarim tayyor mahsulot sifatini baholash</p> <p>Texnologik jarayon davomida xomashyo va material hajmini hisoblash</p> <p>Avtomatlashtirilgan liniyalarda texnologik yo'riqnomalarga muvofiq ishlab chiqarish uskunalaridan foydalanish</p> <p>Qadoqlash va markalash uskunalaridan samarali foydalanish</p> <p>Bilimlar:</p> <p>Sut mahsulotlarini ishlab chiqarishda ishlatiladigan xom ashyo va materiallarni qabul qilish va saqlash tartibi</p> <p>Xom ashyo, yarim tayyor mahsulot va tayyor mahsulot sifatining normal ko'rsatkichlari</p> <p>Sarflanadigan materiallar me'yorlari</p> <p>Sifat nazoratini olib borish usullari va amalga oshirish tartibi</p>
	Mas'uliyat va mustaqillik:	<p>1. Sut mahsulotlarining bozor talablariga muvofiqligi va sifati uchun mas'uliyat</p> <p>2. Sifat nazorati jarayonlarida mustaqil qarorlar qabul qilish</p>
Texnik va/yoki texnologik talab		Avtomatlashtirilgan va sensorli uskunalarni sozlash va ulardan samarali foydalanish

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 2026yil 1-martdagi 2-son bayoni
2	Milliy malaka tizimini rivojlantirish institutining xulosasi:	KS-0076-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

Oziq-ovqat texnologiyasi va muhandisligi xalqaro instituti

(tashkilot nomi)

Institut rektori v.v.b.

Yuldashev Faxriddin Abduvasitovich

(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 IIm-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 Oziq-ovqat texnologiyasi va muhandislik kafedrasini mudiri	Usmonov Botirjon Sotiboldiyevich
3	"BEK OTA" MChJ pahlavari	Axunov Alisher Xomidjonovich



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

KASBIY STANDART
SUT VA SUT MAHSULOTLARI ISHLAB CHIQRARISH