

KASBIY STANDART
Qishloq xo'jaligi mahsulotlarini qayta ishlash apparatchilari

Reyestr raqami:

QR kod

I. Umumiy ma'lumotlar

1. Kasbiy standartning qo'llanish sohasi: Ushbu kasbiy standart "Mahsulotni qayta ishlash va saqlash texnologik jarayonining operatori", "Vinomateriallar va vinoni ishlovchi", "Donga ishlov berish apparatchisi", "Yog' va moylarni tozalash apparatchisi", "Omuxta yem (yorma) ishlab chiqarish apparatchisi" va "Un tortish sanoati apparatchisi" kasblari bo'yicha xodimlarga malaka talablarini belgilash, ularning malakasini mustaqil baholash, ta'lim dasturlarini ishlab chiqish, shuningdek, tashkilotlarda inson resurslarini boshqarish sohasi va boshqa faoliyat yo'nalishlarida keng turda qo'llaniladi.

2. Ushbu kasbiy standartda quyidagi asosiy tushunchalar va atamalar qo'llaniladi:

bilim – kasbiy faoliyat 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 vazifalarining majmuasi. Kasbiy faoliyat turi kasbiy standartlarni ishlab chiqishda qo'llanilib, aniq mehnat vazifalari 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:	Qishloq xo'jaligi mahsulotlarini qayta ishlash apparatchilari
2	Kasbiy faoliyatning asosiy maqsadi:	Qishloq xo'jaligi xomashyosini (don, meva, sabzavot, sut, go'sht va boshqa mahsulotlar) maxsus texnologik uskunalar yordamida sifatli, xavfsiz va iste'molga yaroqli tayyor mahsulotlarga aylantirish
3	IFUT bo'yicha seksiya, bo'lim, guruh, sinf va kichik sinf:	<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 uskunalar yordamida sifatli, xavfsiz va iste'molga yaroqli tayyor mahsulotlarga aylantirish, ishlab chiqarish jarayonlarining samaradorligini ta'minlash va mahsulot sifatini milliy va

		xalqaro standartlarga muvofiq nazorat qilish	
5	Qamrab olingan kasblar ro'yxati va malaka darajasi:	Kasblar kodi va nomi:	TMR dagi malaka darajasi:
		31390004 Mahsulotni qayta ishlash va saqlash texnologik jarayonining operatori	3
		81606018 Vinomateriallar va vinoni ishlovchi	3
		81604002 Donga ishlov berish apparatchisi	3
		81605014 Yog' va moylarni tozalash apparatchisi	3
		81604011 Omuxta yem (yorma) ishlab chiqarish apparatchisi	3
		81604012 Un tortish sanoati apparatchisi	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 gigiena qoidalariga rioya qilish
2	81606018 Vinomateriallar va vinoni ishlovchi	B1.3	Vinomateriallarni qayta ishlash jarayonlarini boshqarish va nazorat qilish	B1.01.3	Texnologik jarayonlarni sozlash va boshqarish
				B1.02.3	Jarayon parametrlarini monitoring qilish
		B2.3	Mahsulot sifatini ta'minlash va xavfsizlik qoidalariga rioya qilish	B2.01.3	Mahsulot sifatini tekshirish
				B2.02.3	Xavfsizlik va gigiena qoidalariga rioya qilish
3	81604002 Donga ishlov berish apparatchisi	D1.3	Donni qayta ishlash uskunalarini boshqarish va nazorat qilish	D1.01.3	Uskunalarni ishga tushirish va sozlash
				D1.02.3	Jarayonni monitoring qilish va nosozliklarni aniqlash
		D2.3	Xomashyo va mahsulot sifatini ta'minlash	D2.01.3	Xomashyoni qabul qilish va dastlabki tekshirish
				D2.02.3	Tayyor mahsulotda sifat nazoratini o'tkazish va qadoqlash
4	81605014 Yog' va moylarni tozalash apparatchisi	E1.3	Yog'larni mexanik va kimyoviy tozalash jarayonlarini boshqarish va nazorat qilish	E1.01.3	Uskunalarni ishga tushirish va jarayon parametrlarini sozlash
				E1.02.3	Tozalash jarayonini monitoring qilish, kamchilik va nosozliklarni aniqlash va bartaraf etish
		E2.3	Xom va tozalangan yog'larning sifatini ta'minlash va qadoqlash	E2.01.3	Xom yog'larni qabul qilish va sifat tahlilini o'tkazish
				E2.02.3	Tozalangan yog'larning sifatini nazorat qilish va qadoqlash

5	81604011 Omuxta yem (yorma) ishlab chiqarish apparatchisi	F1.3	Omuxta yem ishlab chiqarish uskunalarini boshqarish va nazorat qilish	F1.01.3	Uskunalarni ishga tayyorlash va sozlash
				F1.02.3	Ishlab chiqarish jarayonini monitoring qilish va nosozliklarni aniqlash
		F2.3	Xomashyo va tayyor yemning sifatini ta'minlash	F2.01.3	Xomashyoni qabul qilish va dastlabki tekshirish
				F2.02.3	Tayyor yemning sifatini nazorat qilish va qadoqlash
6	81604012 Un tortish sanoati apparatchisi	G1.3	Un tortish uskunalarini boshqarish va nazorat qilish	G1.01.3	Uskunalarni ishga tushirish va sozlash
				G1.02.3	Jarayonni monitoring qilish va nosozliklarni aniqlash
		G2.3	Xomashyo va tayyor uning sifatini ta'minlash	G2.01.3	Xomashyoni qabul qilish va dastlabki tekshirish
				G2.02.3	Tayyor unning sifatini nazorat qilish va qadoqlash

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:	Malakani baholash 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 va ularga 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>Samarali mehnat munosabatlarini o'rnatish;</p> <p>O'zaro muloqotda xushmuomulali bo'lish;</p> <p>Professional rivojlanish ustida ishlash;</p> <p>Kasb bilan bog'liq o'zgarishlarni kuzatish</p>	
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	Texnologik jarayonlarni boshqarish bo'yicha texnik
Mehnat funksiyalarining tavsifi		
Kodi va nomi	Mehnat vazifalari	
A1.3-Texnologik jarayonlarni boshqarish va nazorat qilish	A1.01.3-Uskunalarni sozlash va ishga tushirish	O'qitish natijalari
		Mehnat harakatlari:
		1. Uskunaning texnik holatini tekshirish
		2. Texnologik parametrlarini sozlash
		3. Uskunani sinovdan o'tkazish
		4. Nosozliklarni aniqlash va bartaraf etish
		Ko'nikmalar:
		Uskunalar bilan xavfsiz va samarali ishlash
		Texnik hujjatlarni o'qish va tahlil qilish
		Sifat nazoratini o'tkazish
“Carrier” sovutgich tizimlari va “Krones” qadoqlash liniyalarini sozlash		
“Bühler” don tashish konveyerlarida sensor xatosi va “Intralox” tasmalarning va boshqa shu kabi tasmalarning mexanik tiqilishi bo'yicha kichik nosozliklarni bartaraf etish		

		Siemens” PLC (Programmable Logic Controller) va “Rockwell Automation” SCADA tizimlari kabi avtomatlashtirilgan boshqaruv tizimlaridan samarali foydalanish
		Bilimlar:
		Uskunalar tuzilishi va ishlash tamoyillari
		“Tetra Pak” sut pasterizatsiya uskunasi, “Bosch” qadoqlash mashinalarining mexanik tuzilishi va elektron boshqaruvi asoslari
		O’z DSt 12.0.004-90 Umumiy mehnat muhofazasi va xavfsizlik qoidalari
		ISO 22000 oziq-ovqat xavfsizligi standartlari
		Ish joyida mehnatni muhofazasi qilish va xavfsizlik qoidalari
		Raqamli texnologiyalar asoslari
	A1.02.3-Jarayon parametrlarini monitoring qilish	Mehnat harakatlari:
		1. Parametrlarni real vaqt rejimida kuzatish
		2. Nosozliklarni aniqlash va qayd etish
		3. Nosozliklar haqida tegishli mas’ulga xabar berish
		4. Tuzatish choralarini hamkorlikda amalga oshirish
		Ko’nikmalar:
		Sensorlar va o’lchov asboblaridan samarali foydalanish
		Raqamli boshqaruv tizimlarida ishlash
		“Bühler” don quritgichlarida bug’doyning namlik darajasi va “GEA” sut separatorlarida yog’ miqdori kabi monitoring ma’lumotlarini tahlil qilish
		Tezkor qarorlar qabul qilish
		Xavfsizlik qoidalariga rioya qilish
		Hisobotlarni professional tayyorlash va taqdim etish
		Bilimlar:
		Texnologik jarayonlar parametrlari
		“Endress+Hauser” bosim sensorlari, “Testo” harorat o’lchagichlari va “Vaisala” namlik sensorlarining ishlash tamoyillari
		“Siemens” PLC tizimlarining monitoring funksiyalari
	O’z DSt 12.0.004-90 Umumiy mehnat muhofazasi va xavfsizlik qoidalari	
	ISO 22000 oziq-ovqat xavfsizligi standartlari	
	Mas’uliyat va mustaqillik:	1. “Tetra Pak” sut pasterizatsiya uskunasi harorat va vaqt parametrlarining standartlarga muvofiqligini ta’minlash, “Bühler” don quritgichlarida bug’doy sifatini saqlash va “Carrier” sovutgich kameralarida mevasabzavotlarning saqlash sharoitlarini nazorat qilish uchun to’liq mas’uliyat
A2.3-Mahsulot sifatini ta’minlash va xavfsizlik qoidalariga rioya	A2.01.3-Mahsulot sifatini tekshirish	Mehnat harakatlari:
		1. Mahsulot namunalarni olish
		2. Mahsulot fizik-kimyoviy xususiyatlarini tekshirish
		3. Qadoqlash va markirovka sifatini baholash

qilish		4. Hisobotlarni tayyorlash va taqdim etish
		Ko'nikmalar:
		"Testo" refraktometrlari, "Foss" infraneer analizatorlari va "Mettler Toledo" pH-metrlari va boshqa shu kabi maxsus sifat tekshirish asboblaridan foydalanish
		Namuna olish tartibi
		Ma'lumotlarni tezkor tahlil qilish
		Qadoqlash sifatini tekshirish
		Axborot kommunikatsiya texnologiyalaridan samarali foydalanish
		"SAP" ERP va "Wonderware" SCADA va shu kabi boshqa tizimlarda sifat tekshiruvi ma'lumotlarini kiritish va hisobot tayyorlash
		Bilimlar:
		Mahsulot sifati standartlari
		Sifat tekshirish usullari
		Qadoqlash tartibi va markirovka talablari
		"Bosch" va "Krones" 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 qoidalari
	A2.02.3- Xavfsizlik va gigiena qoidalariga rioya qilish	Mehnat harakatlari:
		1. Shaxsiy himoya vositalaridan foydalanish
		2. Ish joyini tozalash
		3. Xavfsizlik choralarini nazorat qilish
		4. Favqulodda vaziyatlar chora-tadbirlarini belgilash
		Ko'nikmalar:
		Shaxsiy himoya vositalaridan foydalanish
		Gigienik tozalash usullari
		Xavfsizlik tizimlarini tekshirish
		Kimyoviy moddalar xavfsiz ishlash
		Favqulodda vaziyatlarda qoidaga muvofiq harakatlanish
		Bilimlar:
Mehnatni muhofaza qilish va xavfsizlik qoidalari		
Gigiena standartlari		
Kimyoviy moddalar xususiyatlari		
Xavfsizlik tizimlarining ishlash tamoyillari		
Favqulodda vaziyatlar protokollari		
Mas'uliyat va mustaqillik:	1. "Tetra Pak" sut qayta ishlash uskunasida gigiena standartlariga rioya qilish, "Carrier" sovutgich kameralarida meva-sabzavotlarning xavfsiz saqlanishini ta'minlash va "Bühler" don quritgichlarida kimyoviy moddalar bilan ishlashda xavfsizlik qoidalariga amal qilish bo'yicha to'liq mas'uliyat	
Texnik va/yoki texnologik talab	"Krones" qadoqlash liniyasida samarali ishlash	

Kasbning nomi:	Vinomateriallar va vinoni ishlovchi	
Mashg'ulot nomining kodi:	81606	
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:	<p>Kimyoviy moddalar va mexanik uskunalar bilan ishlashga cheklovning mavjud emasligi va ularga 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>Samarali mehnat munosabatlarini o'rnatish;</p> <p>O'zaro muloqotda xushmuomulali bo'lish;</p> <p>Professional rivojlanish ustida ishlash;</p> <p>Kasb bilan bog'liq o'zgarishlarni kuzatish</p>	
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	Vino xomashyosini ishlovchi
Mehnat funksiyalarining tavsifi		
Kodi va nomi	Mehnat vazifalari	
B1.3- Vinomateriallarni qayta ishlash jarayonlarini boshqarish va nazorat qilish	B1.01.3- Texnologik jarayonlarni sozlash va boshqarish	O'qitish natijalari
		Mehnat harakatlari:
		1. Vinomateriallarni qayta ishlash jarayonlarini rejalashtirish va tashkil etish
		2. Filtrlar, fermentatsiya tanklari kabi texnologik uskunalar sozlamalarini nazorat qilish
		3. Sifat nazorati uchun namunalarni olish va tahlil qilish
		4. Jarayonlar bo'yicha hujjatlarni rasmiylashtirish
		Ko'nikmalar:
		Texnologik uskunalar bilan samarali ishlash va ularni sozlash
		Vinomateriallarning kimyoviy va fizik xususiyatlarini tahlil qilish
		Sifat standartlariga rioya qilish va nosozliklarni aniqlash
Jarayonlarni SCADA, PLC va shu kabi boshqa avtomatlashtirilgan boshqaruv tizimlari orqali nazorat qilish		
Xavfsizlik qoidalari va sanitariya standartlariga amal		

		qilish
		Jamoaviy ishlash va muammolarni tezkor hal qilish
		Bilimlar:
		Vinomateriallarni qayta ishlash texnologiyalari va usullari
		Kimyoviy va mikrobiologik jarayonlar asoslari
		Sifat nazorati standartlari
		Ishlab chiqarish uskunalarning tuzilishi va ishlash tamoyillari
		Mehnatni muhofaza qilish va xavfsizlik, atrof-muhitni muhofaza qilish qoidalari
		Vinomateriallarning organoleptik xususiyatlari va ularni baholash usullari
		Mehnat harakatlari:
		Vinomateriallarni qayta ishlash jarayonidagi asosiy parametrlardan bo'lgan: harorat, bosim, pH, shakar miqdorini o'lchash va qayd qilib borish
		Sensor, datchik va boshqa monitoring tizimlari orqali real vaqt rejimida ma'lumotlarni tahlil qilish
		Parametrlardagi o'zgarishlarni aniqlash va ularga tezkor javob berish
		Monitoring natijalarini hujjatlashtirish va hisobotlarni taqdim etish
		Ko'nikmalar:
		Monitoring uskunalarini sozlash va ulardan foydalanish
		Jarayon parametrlarini tahlil qilish va ularning sifatga ta'sirini baholash
		Ma'lumotlarni avtomatlashtirilgan tizimlarda qayta ishlash
		Nosozliklarni aniqlash va dastlabki diagnostika qilish
		Xavfsizlik va sifat standartlariga rioya qilish
		Vaqtning boshqarish va bir nechta jarayonlarni bir vaqtda monitoring qilish
		Bilimlar:
		Vinomateriallarni qayta ishlash jarayonlarining asosiy parametrlari va ularning maqbul diapazonlari
		Monitoring uskunalarining ishlash tamoyillari va texnik xususiyatlari
		Sifat nazorati standartlari
		Kimyoviy va fizik jarayon asoslari
		Ma'lumotlarni tahlil qilishning statistik usullari
		Ishlab chiqarishdagi xavfsizlik qoidalari va sanitariya talablari
	Mas'uliyat va mustaqillik:	1. Jarayon parametrlarining doimiy monitoringini ta'minlash va o'zgarishlarni o'z vaqtida bartaraf etishda qisman mas'uliyat va rahbariyat ostida javobgarlik

B2.3-Mahsulot sifatini ta'minlash va xavfsizlik qoidalariga rioya qilish	B2.01.3- Mahsulot sifatini tekshirish	Mehnat harakatlari:
		1. Vinomateriallarning organoleptik va fizik-kimyoviy xususiyatlarini tekshirish
		2. Sifat nazorati uchun namunalarni olish va laboratoriya tahlillarini o'tkazish
		3. Mahsulotning sifat standartlari va texnik shartlarga muvofiqligini baholash
		4. Tekshiruv natijalarini hujjatlashtirish va sifat bo'yicha hisobotlar tayyorlash
		Ko'nikmalar:
		Laboratoriya uskunalaridan foydalanish
		Organoleptik tahlil usullarini qo'llash va natijalarni professional baholash
		Sifat nazoratini o'tkazish
		Ma'lumotlarni tahlil qilish va o'zgarishlarni aniqlash
		Xavfsizlik va sanitariya qoidalariga rioya qilish
		Sifat bo'yicha nosozliklarni aniqlash va ularni bartaraf etish bo'yicha takliflar kiritish
		Bilimlar:
		Vinomateriallarning kimyoviy tarkibi va sifat ko'rsatkichlari
	Sifat nazorati standartlari va sertifikatlash talablari	
	Laboratoriya tahlil usullari	
	Mahsulot ishlab chiqarishdagi texnologik jarayonlar va ularning sifatga ta'siri	
	Mehnatni muhofaza qilish va xavfsizlik, atrof-muhitni muhofaza qilish qoidalari	
	B2.02.3- Xavfsizlik va gigiena qoidalariga rioya qilish	Mehnat harakatlari:
		Ishlab chiqarish jarayonlarida sanitariya va gigiena standartlarini saqlash
		Shaxsiy gigiena talablariga rioya qilish
		Uskunalar va ish joylarini muntazam tozalash va dezinfeksiya qilish
		Ko'nikmalar:
		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		
Bilimlar:		
Oziq-ovqat xavfsizligi standartlari		
Vinomateriallarni qayta ishlashda gigiena talablari		
Mehnatni muhofaza qilish va xavfsizlik qoidalari		
Kimyoviy moddalar va ularning xavfli jihatlari		
Mikrobiologik xavfsizlik asoslari va kontaminatsiya manbalari		
Mas'uliyat va	1. Ishlab chiqarish jarayonida xavfsizlik va gigiena	

	mustaqillik:	qoidalariga rioya qilinishida to'liq mas'uliyat
Texnik va/yoki texnologik talab		PLC, SCADA va boshqa shu kabi avtomatlashtirilgan boshqaruv tizimlari orqali jarayonlarni nazorat qilish

Kasbning nomi:	Donga ishlov berish apparatchisi	
Mashg'ulot nomining kodi:	81604	
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:	<p>Kimyoviy moddalar va mexanik uskunalar bilan ishlashga cheklovning mavjud emasligi va ularga 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>Samarali mehnat munosabatlarini o'rnatish;</p> <p>O'zaro muloqotda xushmuomulali bo'lish;</p> <p>Professional rivojlanish ustida ishlash;</p> <p>Kasb bilan bog'liq o'zgarishlarni kuzatish</p>	
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	Bug'doyga ishlov berish (qayta ishlash) jarayoni operatori

Mehnat funksiyalarining tavsifi

Kodi va nomi	Mehnat vazifalari	
D1.3-Donni qayta ishlash uskunalarini boshqarish va nazorat qilish	D1.01.3-Uskunalarni ishga tushirish va sozlash	O'qitish natijalari
		Mehnat harakatlari:
		1. Uskunaning texnik holatini tekshirish
		2. Uskunani ishga tushirishdan oldin tozalash va moylash
		3. Donni qayta ishlash jarayoniga mos ravishda uskunaning ish parametrlarini kiritish
		4. Ishga tushirish jarayonida uskunaning sinov rejimida ishlashini kuzatish
		Ko'nikmalar:
		Uskunalarning texnik hujjatlarini o'qish va tushunish
		Uskunalarni sozlash va ishga tushirish
		Jarayon parametrlarini aniq sozlash va maqbullashtirish
		Uskunaning sinov rejimida ishlashini tahlil qilish va nosozliklarni aniqlash
		Uskunalar bilan ishlashda xavfsizlik qoidalariga rioya qilish
Ish jarayonida qaror qabul qilish va tezkor sozlash		

		Bilimlar:
		Donni qayta ishlash uskunalarning tuzilishi va ishlash tamoyillari
Uskunalarni ishga tushirish va sozlash bo'yicha texnik yo'riqnomalar		
Donni qayta ishlash jarayonining texnologik parametrlari		
Xavfsizlik texnikasi va mehnatni muhofaza qilish qoidalari		
Uskunalardagi nosozliklarning asosiy turlari va ularni bartaraf etish usullari		
Ishlab chiqarish jarayonida energiya va resurslardan samarali foydalanish asoslari		
D1.02.3- Jarayonni monitoring qilish va nosozliklarni aniqlash	Mehnat harakatlari:	
	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	
	Ko'nikmalar:	
	Uskunalar boshqaruv tizimlari va monitoring dasturlaridan foydalanish	
	Jarayon ko'rsatkichlarini tahlil qilish va nosozliklarni aniqlash	
	Nosozliklarni dastlabki diagnostika qilish va ularning sabablarini aniqlash	
	Favqulodda vaziyatlarda tezkor qaror qabul qilish	
	Xavfsizlik qoidalarga rioya qilgan holda nosozliklarni bartaraf etishda ishtirok etish	
	Ish jarayonini hujjatlashtirish va hisobot tayyorlash	
	Bilimlar:	
	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		
Mas'uliyat va mustaqillik:	1. Jarayonning uzluksiz va sifatli ishlashini ta'minlash uchun monitoring va dastlabki nosozliklarni aniqlashda mustaqillik	
	2. Nosozliklar yuzaga kelganda tezkor choralar ko'rish va rahbariyat hamda texnik guruh bilan muvofiqlashtirishda qisman mas'uliyat	

D2.3-Xomashyo va mahsulot sifatini ta'minlash	D2.01.3-Xomashyoni qabul qilish va dastlabki tekshirish	Mehnat harakatlari:
		1. Kelgan bug'doy, arpa, makkajo'xori va boshqa don xomashyosini qabul qilish va hujjatlarini rasmiylashtirish
		2. Xomashyoning tashqi holatini visual va maxsus asboblar yordamida tekshirish
		3. Xomashyodan namuna olish va sifat ko'rsatkichlarini laboratoriya va tezkor usullar bilan tahlil qilish
		4. Sifatsiz va standartlarga mos kelmaydigan xomashyoni ajratish, qayta ishlashga yaroqli donni saralash va hujjatlashtirish
		Ko'nikmalar:
		Xomashyo sifatini baholash uchun namlik o'lchagich, elaklar, analizatorlar va boshqa o'lchov asboblaridan samarali foydalanish
		Namuna olish va dastlabki sifat tahlilini o'tkazish
		Xomashyo sifati bo'yicha hujjatlarni rasmiylashtirish
		Sifatsiz xomashyoni saralash
		Sifat nazorati jarayonlarini tizimli ravishda hujjatlashtirish va hisobot tayyorlash
		Bilimlar:
		Don xomashyosining sifat standartlari va texnik talablari
		Xomashyo sifatini tekshirish usullari va asbob-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 qoidalarini	
	Sifat nazorati jarayonlarini hujjatlashtirish va hisobot tayyorlash talablari	
	D2.02.3-Tayyor mahsulotda sifat nazoratini o'tkazish va qadoqlash	Mehnat harakatlari:
		Tayyor mahsulotning sifat ko'rsatkichlarini tekshirish uchun namuna olish
		Sifat nazorati asboblari yordamida mahsulotni belgilangan standartlarga muvofiqligini aniqlash
		Qadoqlash jarayonini nazorat qilish, qadoq materiallarining sifati va to'g'ri ishlatilishini tekshirish
		Tayyor mahsulotni qadoqlashdan so'ng saqlash uchun maqbul sharoitlarni ta'minlash va hujjatlashtirish
		Ko'nikmalar:
Sifat nazorati uchun maxsus asbob-uskunalar bilan ishlash		
Mahsulot sifatini tezkor va aniq baholash		
Qadoqlash uskunalarini sozlash va ulardan samarali foydalanish		
Sifat nazorati va qadoqlash jarayonlarini hujjatlashtirish va hisobot tayyorlash		
Qadoqlash jarayonini xavfsizlik va gigiyena qoidalariga		

		muvofiq amalga oshirish
		Sifat muammolari yuzaga kelganda mas'ul shaxsga xabar qilish
		Bilimlar:
		Tayyor mahsulotlarning sifat standartlari va texnik ko'rsatkichlari
		Sifat nazorati usullari va uskunalarning ishlash tamoyillari
		Qadoqlash materiallari va ularning mahsulot sifatiga ta'siri
		Mahsulotni saqlash va tashish bo'yicha texnik talablar va qoidalar
		Ishlab chiqarishda mehnat muhofazasi, gigiyena va xavfsizlik qoidalari
	Mas'uliyat va mustaqillik:	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
Texnik va/yoki texnologik talab		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:	Malakani baholash 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 va ularga 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>Samarali mehnat munosabatlarini o'rnatish;</p> <p>O'zaro muloqotda xushmuomulali bo'lish;</p> <p>Professional rivojlanish ustida ishlash;</p> <p>Kasb bilan bog'liq o'zgarishlarni kuzatish</p>	
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	Yog'larni parchalash apparatchisi
Mehnat funksiyalarining tavsifi		
Kodi va nomi	Mehnat vazifalari	
E1.3-Yog'larni mexanik va kimyoviy tozalash jarayonlarini boshqarish va nazorat qilish	E1.01.3-Uskunalar ishga tushirish va jarayon parametrlarini sozlash	O'qitish natijalari
		Mehnat harakatlari:
		1. Filtratsiya tizimlari, sentrifugalar, gidratatsiya va dezodoratsiya qurilmalarini ishga tushirishdan oldin texnik holatini tekshirish
		2. Uskunalar 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. Uskunalar sinov rejimida ishga tushirish va dastlabki parametrlarni tekshirish
		Ko'nikmalar:
		Uskunalar texnik hujjatlarini o'qish va ularga asosan sozlash
Sentrifugalar, vakuum tizimlari, filtrlar va tozalash uskunalarini ishga tushirish va sozlashda maxsus		

		asboblar va boshqaruv panellaridan foydalanish
		Jarayonning asosiy parametrlari bo'lgan harorat, bosim va oqimni aniq sozlash va maqbullashtirish
Uskunalarni sinov rejimida ishlatish va ishlashdagi nosozliklarni aniqlash		
Xavfsizlik qoidalariga rioya qilgan holda uskunalar bilan ishlash va favqulodda holatlarda tezkor choralar ko'rish		
Ish jarayonida yuzaga kelgan muammolarni bartaraf etish va sozlash jarayonlarida tezkor qaror qabul qilish		
Bilimlar:		
Filtrlar, sentrifugalar, vakuum tizimlari boshqa yog'larni tozalash uskunalarining tuzilishi va ishlash tamoyillari		
Mexanik va kimyoviy tozalash jarayonlarining texnologik bosqichlari		
Yog'larning fizik-kimyoviy xususiyatlari va ularni tozalash usullari		
Mehnatni muhofaza qilish, gigiyena va xavfsizlik qoidalari		
Uskunalarni sozlash va nosozliklarni aniqlash bo'yicha texnik tartib-qoidalar		
E1.02.3-Tozalash jarayonini monitoring qilish, kamchilik va nosozliklarni aniqlash va bartaraf etish	Mehnat harakatlari:	
	1. Yog'larni tozalash jarayonining asosiy ko'rsatkichlari bo'lgan ifloslik darajasi, fosfolipidlar miqdori, rang, hid, oqim tezligini real vaqt rejimida sensorlar va boshqaruv panellari yordamida kuzatish	
	2. Mexanik va kimyoviy tozalash bosqichlarida nosozliklarni aniqlash uchun jarayon natijalarini tahlil qilish	
	3. Nosozliklar aniqlanganda uskunani to'xtatish va sozlash	
	4. Kamchiliklarni bartaraf etish uchun dastlabki ta'mirlarni amalga oshirish, ta'mirlash guruhiga xabar berish va jarayonni hujjatlashtirish	
	Ko'nikmalar:	
	Uskunalarining monitoring tizimlari va sifat analizatorlaridan foydalanish	
	Jarayon ko'rsatkichlarini tahlil qilish va nosozliklarni aniqlash	
	Nosozliklarni dastlabki diagnostika qilish va ularning sabablarini aniqlash	
	Favqulodda vaziyatlarda tezkor qaror qabul qilish, jarayonni to'xtatish va sozlash	
	Xavfsizlik va gigiyena qoidalariga rioya qilgan holda nosozliklarni bartaraf etishda ishtirok etish	
	Jarayon natijalari va nosozliklar bo'yicha hisobotlar tayyorlash va hujjatlashtirish	
	Bilimlar:	
	Yog'larni mexanik va kimyoviy tozalashning texnologik	

		bosqichlari va parametrlari
		Yog'larning fizik-kimyoviy xususiyatlari va tozalash usullari
		Tozalash uskunalarining tuzilishi va nosozliklarning asosiy turlari
		Mehnatni muhofaza qilish va xavfsizlik qoidalari
		Sifat nazorati standartlari va jarayon ko'rsatkichlarini baholash usullari
		Favqulodda vaziyatlarda harakat qilish va nosozliklarni bartaraf etish tartibi
		Mas'uliyat va mustaqillik:
2. Kamchiliklar va nosozliklar aniqlanganda tezkor choralar ko'rish, jarayonni to'xtatish va sozlash bo'yicha mas'uliyat		
E2.3-Xom va tozalangan yog'larning sifatini ta'minlash va qadoqlash	E2.01.3-Xom yog'larni qabul qilish va sifat tahlilini o'tkazish	Mehnat harakatlari:
		1. Kelgan xom yog'larning hujjatlarini tekshirish va ro'yxatga olish
		2. Xom yog'larning tashqi holatini vizual baholash va mexanik aralashmalar mavjudligini tekshirish
		3. Xom yog'lardan namuna olish va fizik-kimyoviy xususiyatlarini maxsus asboblarda va laboratoriya usullari bilan tahlil qilish
		4. Sifat standartlariga mos kelmaydigan xom yog'larni ajratish, tozalashga yaroqli yog'larni saralash va hujjatlashtirish
		Ko'nikmalar:
		Xom yog'larning sifatini baholash
		Namuna olishda standartlashtirilgan usullarga rioya qilish va tahlil natijalarini rasmiylashtirish
		Xom yog'larning sifat ko'rsatkichlarini hujjatlashtirish va sifat sertifikatlarini tekshirish
		Sifatsiz xomashyoni aniqlashda tezkor qaror qabul qilish va saralash jarayonini samarali boshqarish
		Xom yog'lar bilan ishlash xavfsizlik va gigiyena qoidalariga rioya qilish
		Sifat tahlili natijalarini hisobot shaklida tayyorlash va axborot tizimlariga kiritish
		Bilimlar:
		Xom yog'larning fizik-kimyoviy xususiyatlari
		Xom yog'larning sifat standartlari va texnik talablari
Sifat tahlili usullari va asbob-uskunalarining ishlash tamoyillari		
Xom yog'larni qabul qilish va saqlash bo'yicha normativ hujjatlar		
Mehnatni muhofaza qilish, gigiyena va xavfsizlik qoidalari		

	E2.02.3- Tozalangan yog'larning sifatini nazorat qilish va qadoqlash	Mehnat harakatlari:
		1. Tozalangan yog'lardan namuna olish va sifat ko'rsatkichlarini tekshirish
		2. Spektrofotometrlarga, kimyoviy analizatorlar, hidni baholash uskunalari va boshqa 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
		Ko'nikmalar:
		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 qoidalariga rioya qilish
		Sifat muammolari aniqlanganda rahbariyatga xabar berish
		Bilimlar:
		Tozalangan yog'larning sifat standartlari va texnik ko'rsatkichlari
Yog'larning fizik-kimyoviy xususiyatlari va ularni nazorat qilish usullari		
Sifat nazorati asbob-uskunalarining ishlash tamoyillari		
Qadoqlash materiallari va ularning yog' sifatiga ta'siri		
Yog'larni saqlash va tashish bo'yicha texnik shartlar		
Mehnatni muhofaza qilish, gigiyena va xavfsizlik qoidalari		
Mas'uliyat va mustaqillik:	1. Tozalangan yog'larning sifatini ta'minlash va qadoqlash jarayonining uzluksiz ishlashida mustaqillik	
Texnik va/yoki texnologik talab	Filtratsiya tizimlari, sentrifugalar, gidratatsiya tanklari, vakumli dezodoratsiya qurilmalari bilan samarali ishlash	

Kasbning nomi:	Omuxta yem (yorma) ishlab chiqarish apparatchisi	
Mashg'ulot nomining kodi:	81604	
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:	<p>Kimyoviy moddalar va mexanik uskunalar bilan ishlashga cheklovning mavjud emasligi va ularga 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>Samarali mehnat munosabatlarini o'rnatish;</p> <p>O'zaro muloqotda xushmuomulali bo'lish;</p> <p>Professional rivojlanish ustida ishlash;</p> <p>Kasb bilan bog'liq o'zgarishlarni kuzatish</p>	
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	Donga ishlov berish apparatchisi
Mehnat funksiyalarining tavsifi		
Kodi va nomi	Mehnat vazifalari	
F1.3-Omuxta yem ishlab chiqarish uskunalarini boshqarish va nazorat qilish	F1.01.3-Uskunalarni ishga tayyorlash va sozlash	O'qitish natijalari
		Mehnat harakatlari:
		1. Maydalagichlar, aralashtirgichlar, dozalash tizimlari, granulatsiya mashinalari va boshqa uskunalarni ishga tushirishdan oldin texnik holatini tekshirish
		2. Uskunalarni tozalash, moylash va elak pichoqlarni almashtirish
		3. Yem retsepturasi va ishlab chiqarish rejimiga mos ravishda uskunaning ish parametrlarini kiritish va sozlash
		4. Uskunalarni sinov rejimida ishga tushirish va sozlash parametrlarini tekshirish
		Ko'nikmalar:
		Uskunalarning texnik hujjatlarini o'qish va ularga asosan sozlash
		Maydalash, aralashtirish va dozalash uskunalarini sozlashda maxsus asboblardan va boshqaruv panellaridan foydalanish
Tezlik, harorat, doza aniqligi kabi jarayon parametrlarini		

		aniq sozlash va maqbullashtirish
		Uskunalarni sinov rejimida ishlatish va ishlashdagi dastlabki nosozliklarni aniqlash
		Xavfsizlik qoidalariga rioya qilgan holda uskunalar bilan ishlash va favqulodda holatlarda tezkor choralar ko'rish
		Bilimlar:
		Omuxta yem ishlab chiqarish uskunalarining tuzilishi va ishlash tamoyillari
		Yem ishlab chiqarish jarayonining texnologik bosqichlari
		Yem retsepturalari va ularning uskunalar sozlamalariga ta'siri
		Mehnatni muhofaza qilish va xavfsizlik qoidalari
	F1.02.3-Ishlab chiqarish jarayonini monitoring qilish va nosozliklarni aniqlash	Mehnat harakatlari:
		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, aralastirgichlar, granulatsiya mashinalarining ishlash holatini monitoring qilish va jarayonda davomidagi notekis aralashma va tiqilib qolishlarni aniqlash
		3. Nosozliklar aniqlanganda uskunani to'xtatish va sozlash choralari ko'rish
		4. Jarayondagi nosozliklarni hujjatlashtirish va ta'mirlash guruhiga xabar berish, dastlabki ta'mirni amalga oshirish
		Ko'nikmalar:
		Uskunalarining monitoring tizimlari va boshqaruv panellaridan foydalanish va jarayon ko'rsatkichlarini tahlil qilish
		Retsepturadan chiqish va granulatsiya sifating pasayishini aniqlash
		Nosozliklarni dastlabki diagnostika qilish va ularning sabablarini aniqlash
		Favqulodda vaziyatlarda tezkor qaror qabul qilish, jarayonni to'xtatish va sozlash
		Xavfsizlik qoidalariga rioya qilgan holda nosozliklarni bartaraf etishda ishtirok etish
		Jarayon natijalari va nosozliklar bo'yicha hisobotlarni tayyorlash va hujjatlashtirish
		Bilimlar:
		Omuxta yem ishlab chiqarish jarayonining texnologik bosqichlari
		Ishlab chiqarish uskunalarining tuzilishi va ishlash tamoyillari
		Yem retsepturalari va sifat ko'rsatkichlari
		Nosozliklarning asosiy turlari va ularni aniqlash usullari
	Mehnatni muhofaza qilish va xavfsizlik qoidalari	

	Mas'uliyat va mustaqillik:	1. Ishlab chiqarish jarayonining uzluksiz va sifatli ishlashini ta'minlashda rahbariyat buyrug'ini bajarish 2. Nosozliklar yuzaga kelganda tezkor choralar ko'rish, jarayonni to'xtatish va sozlash bo'yicha mas'uliyat
F2.3-Xomashyo va tayyor yemning sifatini ta'minlash	F2.01.3-Xomashyoni qabul qilish va dastlabki tekshirish	Mehnat harakatlari:
		1. Kelgan don mahsulotlari, mineral qo'shimchalar, vitaminlar, oqsilli komponentlar hujjatlarini tekshirish va qabul qilish jarayonini ro'yxatga olish
		2. Xomashyoning tashqi holatini vizual baholash va mexanik aralashmalarni tekshirish
		3. Xomashyodan namuna olish va namlik darajasi, ozuqaviy qiymat, kimyoviy tarkibi kabi sifat ko'rsatkichlarini maxsus asboblardan va tezkor tahlil usullari bilan tekshirish
		Ko'nikmalar:
		Xomashyo sifatini baholashda namlik o'lchagichlar, analizatorlar va elaklar bilan samarali ishlash
		Namuna olishda standartlashtirilgan usullarga rioya qilish va sifat tahlil natijalarini aniq qayd etish
		Xomashyo sifati bo'yicha hujjatlarni to'ldirish va tahlil qilish
		Sifatsiz xomashyoni aniqlashda tezkor qaror qabul qilish va saralash jarayonini boshqarish
		Xomashyo bilan ishlashda xavfsizlik va sanitariya qoidalariga rioya qilish
	Sifat tahlili natijalarini hisobot shaklida tayyorlash va axborot tizimlariga kiritish	
	Bilimlar:	
	Omuxta yem xomashyosining sifat standartlari va texnik talablari	
	Don, oqsilli qo'shimchalar, vitaminlar va minerallarning yem ishlab chiqarishga ta'siri	
	Sifat tahlili usullari va asbob-uskunalarining ishlash tamoyillari	
	Xomashyo qabul qilish va saqlash tartibi	
	Mehnatni muhofaza qilish va xavfsizlik qoidalarini	
	F2.02.3-Tayyor yemning sifatini nazorat qilish va qadoqlash	Mehnat harakatlari:
	1. Tayyor omuxta yemdan namuna olish va bir xillik, granulatsiya darajasi, ozuqaviy qiymat, namlik kabi sifat ko'rsatkichlarini tekshirish	
	2. Granulometr, namlik o'lchagichlar va kimyoviy analizatorlar yordamida yemning standartlarga muvofiqligini tekshirish	
3. Qadoqlash jarayonini nazorat qilish va qadoq materiallarining sifat talablariga mosligini tekshirish		
Ko'nikmalar:		
Namlik o'lchagichlar, granulometr va ozuqaviy analizatorlar kabi sifat nazorati asbob-uskunalaridan		

		foydalanish
		Tayyor yemning sifat ko'rsatkichlarini tezkor baholash va retsepturadan chetlashishlarni aniqlash
		Qadoqlash uskunalari sozlash va ular bilan samarali ishlash
		Sifat nazorati va qadoqlash jarayonlarini hujjatlashtirish, hisobotlar tayyorlash va axborot tizimlariga kiritish
		Qadoqlashda xavfsizlik qoidalariga rioya qilish
		Bilimlar:
		Tayyor omuxta yem sifat mezonlari
		Yemning ozuqaviy xususiyatlari va ularni nazorat qilish usullari
		Sifat nazorati asbob-uskunalarining ishlash tamoyillari
		Qadoqlash materiallari va ularning yem sifatiga ta'siri
		Yemni saqlash va tashish bo'yicha harorat, namlik va ventilyatsiya talablari
		Mehnatni muhofaza qilish va xavfsizlik qoidalarini
	Mas'uliyat va mustaqillik:	1. Tayyor yemning sifatini ta'minlash va qadoqlash jarayonining uzluksiz ishlashini ta'minlashda rahbariyat buyrug'ini bajarish
Texnik va/yoki texnologik talab		Andritz Hammer Mill maydalash 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:	Malakani baholash 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 va ularga 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>Samarali mehnat munosabatlarini o'rnatish;</p> <p>O'zaro muloqotda xushmuomulali bo'lish;</p> <p>Professional rivojlanish ustida ishlash;</p> <p>Kasb bilan bog'liq o'zgarishlarni kuzatish</p>	
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
	4	Un va granula ishlab chiqarish liniyalari operatori
Mehnat funksiyalarining tavsifi		
Kodi va nomi	Mehnat vazifalari	
G1.3-Un tortish uskunalarini boshqarish va nazorat qilish	G1.01.3-Uskunalarni ishga tushirish va sozlash	O'qitish natijalari
		Mehnat harakatlari:
		1. Uskunaning texnik holatini tekshirish
		2. Uskunani ishga tushirishdan oldin tozalash va moylash
		3. Un tortish jarayoniga mos ravishda uskunaning ish parametrlarini sozlash
		4. Ishga tushirish jarayonida uskunaning sinov rejimida ishlashini kuzatish
		Ko'nikmalar:
		Uskunalarning texnik hujjatlarini o'qish va tushunish
		Uskunalarni ishga tushirish va sozlash
		Jarayon parametrlarini aniq sozlash va maqbullashtirish
		Uskunaning sinov rejimida ishlashini tahlil qilish va nosozliklarni aniqlash
		Uskunalar bilan ishlashda xavfsizlik qoidalariga rioya qilish
Tezkor qaror qabul qilish		

		<p>Bilimlar:</p> <p>Un tortish uskunalarining tuzilishi va ishlash tamoyillari</p> <p>Uskunalarni ishga tushirish va sozlash bo'yicha texnik tartiblar</p> <p>Un tortish jarayonining texnologik parametrlari</p> <p>Xavfsizlik texnikasi va mehnatni muhofaza qilish qoidalari</p> <p>Uskunalardagi nosozliklarning asosiy turlari va ularni bartaraf etish usullari</p> <p>Ishlab chiqarish jarayonida energiya va resurslardan samarali foydalanish asoslari</p>
	G1.02.3- Jarayonni monitoring qilish va nosozliklarni aniqlash	<p>Mehnat harakatlari:</p> <p>1. Un tortish jarayonining asosiy ko'rsatkichlarini real vaqt rejimida kuzatish</p> <p>2. Uskunalarning ishlash holatini monitoring qilish</p> <p>3. Sensor va boshqaruv panellaridan samarali foydalanish</p> <p>4. Jarayonda yuzaga kelgan nosozliklarni aniqlash</p> <p>5. Nosozliklar aniqlanganda uskunani to'xtatish va ta'mirlash guruhiga xabar berish</p> <p>Ko'nikmalar:</p> <p>Uskunalar boshqaruv tizimlari va monitoring dasturlaridan 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 va choralar ko'rish</p> <p>Xavfsizlik qoidalariga rioya qilgan holda nosozliklarni bartaraf etishda ishtirok etish</p> <p>Ish jarayonini hujjatlashtirish va hisobot tayyorlash</p> <p>Bilimlar:</p> <p>Un tortish jarayonining texnologik bosqichlari va sifat standartlari</p> <p>Uskunalarning ishlash tamoyillari va ularning monitoring tizimlari</p> <p>Nosozliklarning asosiy turlari va ularni aniqlash usullari</p> <p>Mehnatni muhofaza qilish va xavfsizlik qoidalari</p> <p>Jarayon ko'rsatkichlarini baholash va tahlil qilish usullari</p> <p>Favqulodda vaziyatlarda harakat qilish tartibi</p>
	Mas'uliyat va mustaqillik:	<p>1. Jarayonning uzluksiz va sifatli ishlashini ta'minlash uchun monitoring va dastlabki nosozliklarni aniqlashda mustaqil qarorlar qabul qilish</p>
G2.3-Tayyor unning sifatini ta'minlash	G2.01.3- Xomashyoni qabul qilish va	<p>Mehnat harakatlari:</p> <p>1. Kelgan bug'doy, arpa, makkajo'xori va boshqa don xomashyosini qabul qilish va hujjatlarni tekshirish</p>

	dastlabki tekshirish	2. Xomashyoning tashqi holatini vizual tarzda va maxsus asboblarda yordamida tekshirish
		3. Xomashyodan namuna olish va sifat ko'rsatkichlarini laboratoriya, tezkor usullar bilan tahlil qilish
		4. Sifatsiz va standartlarga mos kelmaydigan xomashyoni ajratish, qayta ishlashga yaroqli donni saralash va hujjatlashtirish
		Ko'nikmalar:
		Xomashyo sifatini baholash uchun namlik o'lchagich, elaklar, analizatorlar va boshqa o'lchov asboblariidan foydalanish
		Namuna olish va dastlabki sifat tahlilini o'tkazishda standart usullardan foydalanish
		Xomashyo sifati bo'yicha hujjatlarni rasmiylashtirish va tahlil qilish
		Sifatsiz xomashyoni aniqlash
		Sifat nazorati jarayonlarini tizimli ravishda hujjatlashtirish va hisobot tayyorlash
		Bilimlar:
		Don xomashyosining sifat standartlari va texnik talablari
		Xomashyo sifatini tekshirish usullari va asbob-uskunalarining ishlash tamoyillari
		Don turlari va ularning qayta ishlashga ta'sir qiluvchi xususiyatlari
		Don xomashyolarini qabul qilish va saqlash tartibi
	Mehnatni muhofaza qilish va xavfsizlik qoidalarini	
	Sifat nazorati jarayonlarini hujjatlashtirish va hisobot tayyorlashga qo'yilgan talablar	
	G2.02.3-Tayyor unning sifatini nazorat qilish va qadoqlash	Mehnat harakatlari:
		1. Tayyor unning sifat ko'rsatkichlarini tekshirish uchun namuna olish
		2. Sifat nazorati asboblari yordamida mahsulotni belgilangan standartlarga muvofiqligini aniqlash
		3. Qadoqlash jarayonini nazorat qilish, qadoq materiallarining sifati va to'g'ri ishlatilishini tekshirish
4. Tayyor unni qadoqlashdan keyin saqlash uchun maqbul sharoitlarni ta'minlash va hujjatlashtirish		
Ko'nikmalar:		
Sifat nazorati uchun maxsus asbob-uskunalaridan foydalanish		
Un sifatini tezkor va aniq baholash		
Qadoqlash uskunalarini sozlash va ulardan samarali foydalanish		
Sifat nazorati va qadoqlash jarayonlarini hujjatlashtirish va hisobot tayyorlash		
Qadoqlash jarayonida gigiyena qoidalariga rioya qilish		
Sifat muammolari yuzaga kelganda tezkor choralar ko'rish va rahbariyatga xabar berish		

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

V. Kasbiy standartning texnik ma'lumotlari
5.1. Kasbiy standartni ishlab chiqishda ishtirok etgan tashkilot (korxonalar)
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	Toshkent davlat agrar universiteti O'quv-uslubiy boshqarmasi bosh mutaxassisi	G'afurov Jahongir Majid o'g'li
3	Toshkent davlat agrar universiteti Qishloq xo'jaligi mahsulotlarini saqlash va qayta ishlash kafedrasini mudiri, q.x.f.f.d.	Ochilov Musirmon Abduraximovich
4	Toshkent davlat agrar universiteti Qishloq xo'jaligi mahsulotlarini saqlash va qayta ishlash kafedrasini dotsenti, q.x.f.f.d.	Nortoijiyev Bobosher Sheraliyevich
5	Toshkent davlat agrar universiteti Qishloq xo'jaligi mahsulotlarini saqlash va qayta ishlash kafedrasini dotsenti, t.f.n.	Choriyev Abdusattor Jo'rayevich
6	"G'alla-Alteg" aksiyadorlik jamiyati boshqaruv raisi	Donaev Sheroli Burxanovich