



TURIZM SOHASIDA KASBIY MALAKALARNI  
RIVOJLANTIRISH BO‘YICHA TARMOQ KENGASHI

## KASBIY STANDART OSHPAZLAR



“Oshpazlar” 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, Turizm sohasida kasbiy malakalarni rivojlantirish bo‘yicha tarmoq kengashi tomonidan ishlab chiqilgan.

# KASBIY STANDART

## Oshpazlar

---

Reyestr raqami:

UZ-KS-2026-T1.0-0050



### I. Umumiy ma'lumotlar

1. Kasbiy standartning qo'llanilish sohasi: ushbu kasbiy standart "Oshpaz", "Bolalar ovqatlari oshpazi", "Parhez taomlari oshpazi", "Milliy va Yevropa taomlari oshpazi"; "Oshpaz-brigadir"; "Su-shef", "Brend shef" 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 – ko'nikma va bilimlarni talab qiladigan muayyan funksiyalar va vazifalarni bajarish bilan bog'liq bo'lgan faoliyat turi;

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;

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.

tayyor mahsulot nazoratchisi – tayyor qandolat mahsulotlarini realizatsiya qilishga ruxsat berish maqsadida ularning sifatini organoleptik ko'rsatkichlar bo'yicha baholash;

texnologik jarayon – umumiy ovqatlanish mahsulotlarini tayyorlashda xomashyo, komponentlar, materiallarning fizik, kimyoviy, strukturaviy-mexanik, mikrobiologik, organoleptik xossalari va xususiyatlarining o'zgarishi;

texnologik nazorat – umumiy ovqatlanish mahsulotlarini tayyorlashda qo'llaniladigan xomashyo, oziq-ovqat mahsulotlari, materiallar, yarim tayyor mahsulotlar, tayyor mahsulotlar, texnologik jarayonlar sifatini nazorat qilish bo'lib, kirish, operatsion va qabul qilish nazoratini o'z ichiga oladi;

umumiy ovqatlanish korxonasi – kulinariya, shuningdek boshqa oziq-ovqat mahsulotlarini tayyorlash, realizatsiya qilish va iste'mol qilishni tashkil etish hamda umumiy ovqatlanish sohasida xizmatlar ko'rsatish bo'yicha faoliyatni amalga oshiruvchi yuridik shaxs;

umumiy ovqatlanish mahsulotining sifati – umumiy ovqatlanish mahsulotining keyinchalik qayta ishlashga va (yoki) iste'mol qilishga yaroqliligini, iste'molchilarning sog'lig'i uchun xavfsizligini, tarkibi va iste'mol xususiyatlarining barqarorligini ta'minlaydigan xossalari majmui;

umumiy ovqatlanish mahsulotlarini tayyorlash texnologiyasi – xodimlar tomonidan texnik vositalar yordamida ma'lum ketma-ketlikda amalga oshiriladigan, umumiy ovqatlanish mahsulotlarini tayyorlash imkonini beradigan texnologik jarayonlar va operatsiyalar majmui;

umumiy ovqatlanish mahsulotlarini tayyorlash va (yoki) yetkazib berish bo'yicha texnologik yo'riqnoma – xomashyo, yarim tayyor mahsulotlar va tayyor taomlarni (mahsulotlarni) tayyorlash, saqlash, tashish yoki yetkazib berish jarayonlariga qo'yiladigan talablarni belgilovchi texnik hujjat;

umumiy ovqatlanish mahsulotlarining texnik-texnologik xaritasi – muayyan ovqatlanish korxonasida tayyorlanadigan va realizatsiya qilinadigan firma taomlari va yangi taomlar uchun ishlab chiqiladigan, xom ashyo sifatiga qo'yiladigan

talablarni, xom ashyoni qo'yish (retseptura) normalarini va yarim tayyor mahsulotlar hamda tayyor taomlar (buyumlar) ning chiqish normalarini, tayyorlash texnologik jarayoniga, rasmiylashtirilishiga, realizatsiya qilinishiga va saqlanishiga, sifat va xavfsizlik ko'rsatkichlariga, shuningdek umumiy ovqatlanish mahsulotlarining ozuqaviy qimmatiga qo'yiladigan talablarni belgilaydigan texnik hujjat.

3. Kasbiy standartni ishlab chiqishga asos bo'lgan normativ-huquqiy hujjatlar:

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 2021-yil 25-avgustdagi "Umumiy ovqatlanish va turizm sohalarini qo'llab-quvvatlashga oid qo'shimcha chora-tadbirlar to'g'risida"gi PQ-5232-sonli qarori;

O'zbekiston Respublikasi Prezidentining 2024-yil 30 sentabr "O'zbekiston Respublikasi milliy malaka tizimini yanada takomillashtirish chora-tadbirlari to'g'risida"gi PQ-345-son qarori;

O'zbekiston Respublikasi Vazirlar Mahkamasi huzuridagi O'zbekiston texnik jihatdan tartibga solish agentligining 2025-yil 17-iyuldagi "O'zbekiston Respublikasi Iqtisodiy faoliyat turlari tasniflagichi" (IFUT-2.1), O'zMSt 640:2025;

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;

O'zbekiston Respublikasi Vazirlar Mahkamasi huzuridagi O'zbekiston texnik jihatdan tartibga solish agentligining 2025-yil 17-iyuldagi Mashg'ulotlarning milliy klassifikatori (MMK 2025), O'zMSt 641:2025

O'zbekiston Respublikasi sanitariya-epidemiologik osoyishtalik va jamoat salomatligi xizmatining qaror Umumiy ovqatlanish korxonalariga qo'yiladigan sanitariya-gigiyena talablarini (0027-22-son SanQvaN) tasdiqlash to'g'risida

O'zbekiston Respublikasi Sog'liqni saqlash vazirligi Bosh Davlat sanitar vrachining buyrug'i, Oziq-ovqat mahsuloti xavfsizligi gigiyenik normativlari 25.05.2019 yildagi 0366-19-son

O'zbekiston Respublikasi Sog'liqni saqlash vazirligi huzuridagi Sanitariya-epidemiologik osoyishtalik va jamoat salomatligi qo'mitasining 2024-yil 14-noyabrdagi "Oziq-ovqat mahsuloti xavfsizligining umumiy sanitariya qoidalari, normalari va gigiyena normativlarini (0079-24-son SanQvaN) tasdiqlash to'g'risida"gi 22-son qarori;

O'zbekiston Respublikasi Vazirlar Mahkamasining 2021-yil 3-avgustdagi "Umumiy ovqatlanish korxonalarini mavsumiy kafelarining faoliyat yuritish tartibi to'g'risida"gi 485-son qaroriga 4-ilova;

4. Ushbu kasbiy standartda quyidagi qisqartirishlar qo'llaniladi:

TMR – tarmoq malaka ramkasi;

IFUT – iqtisodiy faoliyat turlari tasniflagichi;

T/r – tartib raqami;

TTX – taomning texnik-texnologik xaritasi;

FIFO (First In, First Out) – ombordagi zaxiralarni boshqarish va mahsulotlarni aylantirish tamoyili bo'lib, bunda omborga birinchi bo'lib kelib tushgan mahsulot birinchi navbatda ishlatilishi kerak;

FEFO (First Expired, First Out) – ombor zaxiralarini boshqarish va mahsulotlarni aylantirish tamoyili bo'lib, bunda birinchi navbatda eng erta yaroqlilik muddatiga (yoki sotish muddatiga) ega bo'lgan mahsulotlardan foydalaniladi;

HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) – oziq-ovqat xavfsizligiga yondashuv bo'lib, oziq-ovqat mahsulotlarini ishlab chiqarishning barcha bosqichlarida yuzaga kelishi mumkin bo'lgan biologik, kimyoviy va fizik xavflarni aniqlaydi, baholaydi va nazorat qiladi;

SanQvaN – umumiy ovqatlanish korxonalarini uchun sanitariya-gigiyena talablari;

Oshxonaning KPI (Key Performance Indicators) – umumiy ovqatlanish korxonasi oshxonasining natijadorligi va samaradorligini o'lchaydigan asosiy samaradorlik ko'rsatkichidir;

ABC va XYZ-tahlil – ABC-tahlil (tushumga qo'shgan hissasi bo'yicha) va XYZ-tahlilni (sotish barqarorligi bo'yicha) birlashtirgan assortimentni kompleks tahlil qilish usuli.

## II. Kasbiy standartning pasporti

1.	Kasbiy standartning nomi:	Oshpazlar	
2.	Kasbiy faoliyatning asosiy maqsadi:	Taomlar, kulinariya va qandolatchilik mahsulotlarini tayyorlash jarayonini tashkil etish va amalga oshirish, ularni bezash va taqdim etish, jamoat ovqatlanishi mahsulotlari sifatini va xavfsizligini ta'minlash, shuningdek oshxona xodimlari va resurslarini samarali boshqarish.	
.	IFUT bo'yicha seksiya, bo'lim, guruh, sinf va kichik sinf:	I seksiya Yashash va ovqatlanish bo'yicha xizmatlar; 56 Ovqat mahsulotlari va ichimliklar yetkazish bo'yicha xizmatlar; 56.1 Restoranlar va mobil oziq- ovqat xizmatlar; 56.11 Restoranlar faoliyati; 56.11.0 Restoranlar faoliyati.	
4.	Kasbiy standartning qisqacha mazmuni:	Ovqatlanishni tashkil etish kasbi jamoat ovqatlanishi korxonalarida taomlar va kulinariya mahsulotlarini sifatli va xavfsiz tayyorlash, ishlab chiqarish jarayonlarini boshqarish hamda xizmat ko'rsatishni samarali tashkil etishga qaratilgan	
5.	Qamrab olingan kasblar ro'yxati va malaka darajasi:	<b>Kasblar kodi va nomi:</b>	<b>TMR dagi Malaka darajasi:</b>
		51200005 Oshpaz	3
		51200001 Bolalar ovqatlari oshpazi	3
		51200007 Parhez taomlari oshpazi	3
		51200004 Milliy va Yevropa taomlari oshpazi	4
		51200006 Oshpaz-brigadir	5
		34340004 Su-shef	5
34340003 Brend-shef	5		

### III. Kasbiy faoliyat turining funksional xaritasi

Kasblar		Mehnat funksiyalari		Mehnat vazifalari	
T/r	Kodi va nomi	Kodi	Nomi	Kodi	Nomi
1.	51200005 Oshpaz	A1.3	Taomning texnik-texnologik xaritasi bo'yicha asosiy taomlarni tayyorlash	A1.01.3	Asosiy taomlarni tayyorlash uchun ish joyini va oziq-ovqat mahsulotlarini tayyorlash
				A1.02.3	Asosiy taomlar, garnirlar va souslarni tasdiqlangan taomning texnik-texnologik xaritasi bo'yicha tayyorlash
				A1.03.3	O'z hududida sanitariya me'yorlariga rioya qilish
2.	51200001 Bolalar ovqatlari oshpazi	V1.3	Bolalar ovqatlanishi uchun xavfsiz va mutanosib taomlar tayyorlash	V1.01.3	Bolalar ovqatlanishining sanitariya-gigiyena talablarini hisobga olgan holda ish joyini tayyorlash
				V1.02.3	Bolalar uchun asosiy taomlar, garnirlar va souslarni tejamkor texnologiyalarni qo'llagan holda tayyorlash
				V1.03.3	Oziq-ovqat xavfsizligini ta'minlash va ish joyida epidemiyaga qarshi rejimga rioya qilish
3.	51200007 Parhez taomlari oshpazi	D1.3	Parhez taomlar tayyorlash	D1.01.3	Parhez ovqatlanish talablarini hisobga olgan holda ish joyini tashkil etish va mahsulotlarni tayyorlash
				D1.02.3	Maxsus texnologiyalarni qo'llagan holda parhez taomlar, garnirlar va souslar tayyorlash
				D1.03.3	Parhez ovqatlanish hududida sanitariya-gigiyena va texnologik rejimga rioya qilish
4.	51200004 Milliy va Yevropa taomlari oshpazi	E1.4	Murakkab va maxsus taomlarni tayyorlash	E1.01.4	Murakkab va maxsus taomlarni tayyorlashning texnologik zanjirini hisobga olgan holda ish joyini tashkil etish
				E1.02.4	Murakkab, maxsus va buyurtma taomlarni tayyorlash, bezash va taqdimot qilish
				E1.03.4	Murakkab taomlar tayyorlash bo'limida sanitariya-gigiyena tartibini boshqarish va oziq-ovqat xavfsizligini ta'minlash

5.	51200006 Oshpaz-brigadir	F1.5	Oshpazlar jamoasiga rahbarlik qilish va samarali ishlab chiqarish faoliyatini yo'lga qo'yish	F1.01.5	Ishlab chiqarish jarayoni va jamoada xodimlarini tezkor boshqarish
				F1.02.5	Sifat nazorati va texnologik intizomni ta'minlash
				E1.03.5	Ishlab chiqarish xavfsizligi va sanitariya-gigiyena rejimini ta'minlash
				F1.04.5	Hudud zaxiralarini smenali boshqarish
				F1.05.5	Zal va banket xizmati bilan o'zaro hamkorlikda ishni tashkil etish
6.	34340004 Su-shef	G1.5	Oshxonani tezkor boshqarish va mahsulot sifatini ta'minlash	G1.01.5	Smena davomida oshxona ishini boshqarish va hududlar o'rtasida muvofiqlashtirish
				G1.02.5	Oshxonada sifatni ta'minlash va nazoratini olib borish
				G1.03.5	O'qishni tashkil etish va ishlab chiqarish xavfsizligini ta'minlash
7.	34340003 Brend-shef	H1.5	Oshxona va gastronomik konsepsiyani strategik boshqarish	H1.01.5	Menyu ishlab chiqish va assortimentni boshqarish
				H1.02.5	Iqtisodiyot va xarid faoliyatini boshqarish
				H1.03.5	Strategik xodimlarni boshqarish
				H1.04.5	Sifat va xavfsizlik standartlarini ta'minlash
				H1.05.5	Operatsion yetakchilik va oshxonani rivojlantirish
				H1.06.5	VIP mehmonlar uchun mualliflik bo'yicha taomlar tayyorlash

#### IV. Kasblar xaritasi va mehnat funksiyalari tavsifi

Kasbning nomi:	Oshpaz	
Mashg'ulot nomining kodi:	51200	
TMR bo'yicha malaka darajasi:	3	
Malakani baholashga qo'yiladigan talablar:	Tavsiya etiladi	
Amaliy tajriba (ish staji)ga qo'yilgan talablar:	Tavsiya etiladi	
Layoqatiga va shaxsiy kompetensiyalarga qo'yilgan talablar:	Sanitar kitobchasiga ega bo'lishi kerak. Mas'uliyat va intizom; Stressga chidamlilik; Diqqat-e'tiborli bo'lish; Tezkor qaror qabul qilish; Jamoada ishlash ko'nikmasi; Muloqot madaniyati; Texnologik savodxonlik; Xavfsizlik qoidalariga rioya qilish; Mahsulotlar bilan ehtiyotkor ishlash; Muammolarni hal qilish; Raqamli savodxonlikning boshlang'ich darajasi; O'rganishga tayyorlik.	
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:	<b>TMR bo'yicha malaka darajasi:</b>	<b>Kasbning nomi:</b>
	3	Bolalar ovqatlari oshpazi
	3	Parhez taomlari oshpazi
	3	Qandolatchi-oshpaz
	4	Milliy va Yevropa taomlari oshpazi
	5	Oshpaz-brigadir
	5	Bosh oshpaz
5	Su-shef	
<b>Mehnat funksiyalarining tasnifi</b>		
<b>Kodi va nomi</b>	<b>Mehnat vazifalari</b>	
A1.3 - Taomning texnik-texnologik xaritasi bo'yicha asosiy taomlarni tayyorlash	A1.01.3 - Asosiy taomlarni tayyorlash uchun ish joyini va oziq-ovqat mahsulotlarini tayyorlash	<b>O'qitish natijalari</b>
		<b>Mehnat harakatlari:</b>
		1. Ishlab chiqarish sexi va ish joyini ovqatlanish korxonasi standartlari va lavozim yo'riqnomalariga muvofiq ishlashga tayyorlash 2. Ish joyida toza idish-tovoq va inventarlarni sanitariya-gigiyena talablariga muvofiq komplektlash va joylashtirish

		3. Texnologik asbob-uskunalar, ishlab chiqarish inventari, asboblarni va og'irlik o'lchash priborlarining sozligini, sanitariya holatini tekshirish va ularni ishga tayyorlash
		4. Taomlar tayyorlash uchun xomashyo va materiallarning mavjudligi, sifatiga muvofiqligini tekshirish
		5. Sanitariya me'yorlari va texnologik xaritalarga muvofiq xomashyoni dastlabki tayyorlash
		6. Tayyorlik darajasi turlicha bo'lgan yarim tayyor mahsulotlarni tayyorlash va ularning nomi, tayyorlangan sanasi va vaqti, yaroqlilik muddati ko'rsatilgan holda tamg'alash
		7. Toza va iflos zonalarni ajratgan holda xomashyo, yarim tayyor mahsulotlar, idish-tovoq va inventarlarni texnologik ketma-ketlikda oqilona joylashtirish
		8. Xomashyo va yarim tayyor mahsulotlarni joylashtirish va ulardan foydalanishda rotatsiya prinsipiga (FIFO va FEFO) rioya qilish
		9. Xavfsizlik talablari va saqlash sharoitlarini hisobga olgan holda foydalanilmagan oziq-ovqat mahsulotlari va yarim tayyor mahsulotlarni o'z vaqtida qadoqlash va joylashtirish
		10. Idish-tovoq va inventarlarning sanitariya-gigiyena talablariga muvofiq ishlatilgandan keyin to'g'ri saqlanishini ta'minlash
		11. Belgilangan texnik hujjatlarni yuritish
		<b>Ko'nikmalar:</b>
		Ergonomika, oqim va toza va iflos zonalarni ajratishni hisobga olgan holda ish joyini tashkil etish
		Ishni boshlashdan oldin texnologik uskunalar, inventarlar, asboblarni va og'irlik o'lchash asboblarining sozligini tekshirish va tayyorlash
		Toza va ishlatilgan idish-tovoq va anjomlarning to'g'ri saqlanishini ta'minlash
		Oshpaz-brigadirning standart topshiriqlarini bajarish va ko'rsatmalar bo'yicha harakat usulini tanlash
		Xomashyo va materiallarning mavjudligi, muvofiqligi va sifatini baholash
		SanQvN va TTX bo'yicha xomashyoga birlamchi ishlov berish
		Xomashyo va yarim tayyor mahsulotlarni joylashtirish va ulardan foydalanishda FIFO va FEFO tamoyillarini qo'llash
		Tayyorlamalar va yarim tayyor mahsulotlarni belgilangan usulda to'g'ri tamg'alash
		Xomashyo va oziq-ovqat mahsulotlarini saqlash shartlari, muddatlari va rotatsiyasiga rioya qilish
		Smenaning ishlashi uchun zarur bo'lgan ma'lumotlarni buzilmagan holda ko'rsatish va uzatish
		Ishlab chiqarish yo'qotishlarini kamaytirish uchun xomashyodan oqilona foydalanish usullarini qo'llash

		<b>Bilimlar:</b>
		Kasbiy standart va lavozim yo'riqnomasi talablari, ichki mehnat tartibi qoidalari, ovqatlanish korxonasi standartlari, tashqi ko'rinishi
		Oshxona ishini tashkil etish asoslari va ish joyini oqilona tashkil etish tamoyillari
		Texnologik asbob-uskunalar va jihozlarni xavfsiz ishlatish qoidalari, nosozlik belgilari va ularni foydalanishdan chiqarish tartibi
		Sanitariya-gigiyena talablariga muvofiq idish-tovoq va ishlab chiqarish anjomlarini saqlash qoidalari va shartlari
		Oziq-ovqat mahsulotlari bilan ishlashning sanitariya-gigiyena normalari va qoidalari
		Xomashyoni qabul qilish va sifatini baholash qoidalari: markirovka, yaroqlilik muddati, qadoqning butunligi
		Oziq-ovqat mahsulotlarining xavfsizligini aniqlashning belgilari va organoleptik usullari
		SanQvN va TTX bo'yicha asosiy xomashyo turlariga dastlabki ishlov berish me'yorlari
		Xomashyo va yarim tayyor mahsulotlarni saqlash hamda sotish shartlari va muddatlari; FIFO va FEFO tamoyillari
		Tayyorlamalar, yarim tayyor mahsulotlar va mahsulotlarni tamg'alash qoidalari
		Ishlab chiqarishda texnik hujjatlarni yuritish tamoyillari
		Ish joyida mehnatni muhofaza qilish va yong'in xavfsizligi asoslari
		Kasbiy terminologiya
		Samarali muloqot va jamoaviy ish asoslari
		Favqulodda vaziyatlarda o'zini tutish va tibbiy yordamgacha bo'lgan yordam ko'rsatish qoidalari
	A1.02.3 - Asosiy taomlar, garnirlar va souslarni tasdiqlangan taomning texnik-texnologik xaritasi bo'yicha tayyorlash	<b>Mehnat harakatlari:</b>
		1. Oddiy pazandachilik ishlovini talab qiladigan taomlar va pazandachilik mahsulotlarini tayyorlash uchun topshiriq olish
		2. Texnologik xaritalar bo'yicha oddiy pazandachilik ishlovini talab qiladigan taomlar va pazandachilik mahsulotlarini tayyorlash
		3. Yormalar, sabzavotlar, dukkaklilar, makaron mahsulotlaridan bo'tqa va garnirlar tayyorlash
		4. Sho'rva, bulyon va qaynatmalarni tayyorlash
		5. Buterbrodlar, yarim tayyor mahsulotlar, konsentratlar va konservalardan taomlar tayyorlash
		6. Tvorog, pishloq, makaron mahsulotlaridan taomlar tayyorlash
		7. Kotlet massasidan tayyorlangan mahsulotlarni qovurish. Quymoqlar, quymoqlar, quymoqlarni qovurish
		8. Texnologik xaritalar bo'yicha unli oddiy taomlar, xamirdan pishiriqlar tayyorlash

		9. Texnologik xaritalar bo'yicha salatlar, asosiy yaxna gazaklar, yaxna baliqli va go'shtli taomlarni tayyorlash va bezatish
		10. Go'sht va go'sht mahsulotlaridan taomlar tayyorlash, parranda go'shti
		11. Issiq va sovuq souslar, souslar uchun alohida komponentlar va yarim tayyor mahsulotlar tayyorlash
		12. Oddiy parhez va bolalar taomlarini tayyorlash
		13. Ommaviy talabdagi taomlarni taqsimlash
		14. Mahsulotlarni suzish, aralashtirish, artish, maydalash, qoliplash, nachinka bilan to'ldirish
		15. Murakkab, firma, milliy va xorijiy taomlar va pazandachilik mahsulotlarini ishlab chiqarishda oshpazlar brigadiriga yordam berish va ularning taqdimotini o'tkazish
		16. Tayyor taomlarni dasturxonga tortishdan oldin korxonaning sifat standartlariga muvofiqligini organoleptik baholash
		17. Taomlarni tayyorlash va taqdim etishda harakatlarni muvofiqlashtirish uchun jamoa a'zolari bilan hamkorlik qilish
		<b>Ko'nikmalar:</b>
		Boshqalarning muvaffaqiyatli ishlashi uchun zarur bo'lgan ma'lumotlarni takrorlash va buzilmagan holda uzatish
		Standart topshiriqlarni bajarish va ko'rsatma bo'yicha harakat usulini tanlash
		Ishlab chiqarish jihozlari va texnologik uskunalarni tanlash va ulardan taom tayyorlashda xavfsiz foydalanish
		Texnologik xaritalarga rioya qilish va korxonaning ixtisoslashuvini hisobga olgan holda xomashyoga ishlov berish, oziq-ovqat mahsulotlarini tayyorlash, yarim tayyor mahsulotlar, pazandachilik mahsulotlarini tayyorlash
		Sovutish va muzlatish uskunalari bilan ishlash bo'yicha ko'rsatmalarga rioya qilish
		Uyg'un taomlar yaratish uchun asosiy mahsulotlar va xomashyoni qo'shimcha ingredientlar bilan uyg'unlashtirish qoidalariga rioya qilish
		Tayyor mahsulot xavfsizligi talablarini hisobga olgan holda iste'molchilarga yetkazish
		Tayyor mahsulotlarni, tayyor taomlarni jo'natish va qadoqlash
		Taomlarni tayyorlashda ularni tayyorlash sifati va xavfsizligi talablariga rioya qilish
		Ishda texnologik xaritalar, taomlar va mahsulotlar retsepturalari to'plamlari, boshqa texnik hujjatlardan foydalanish

		Oshxonaning uzluksiz ishlashini ta'minlash uchun brigada a'zolari bilan samarali hamkorlik qilish
		Tayyor mahsulot sifatini baholash
		Sanitariya-epidemiologiya talablariga, shaxsiy gigiyena va ish joyi gigiyenasi qoidalariga rioya qilish
		Mehnatni muhofaza qilish va texnika xavfsizligi qoidalariga, yong'in xavfsizligi talablariga rioya qilish
		<b>Bilimlar:</b>
		Kasbiy standart va lavozim yo'riqnomasi talablari, ichki mehnat tartibi qoidalari, ovqatlanish korxonasi standartlari
		Taomlar tayyorlashda qo'llaniladigan texnologik jihozlarning turlari, texnik tavsiflari va ulardan foydalanish shartlari
		Taomlar tayyorlash retsepturalari va zamonaviy texnologiyalari, sifatiga qo'yiladigan talablar, oziq-ovqat mahsulotlari, yarim tayyor mahsulotlar, taomlar, pazandachilik mahsulotlari xavfsizligini boshqarish tizimi
		Ishlab chiqarish faoliyatida ishlatiladigan oziq-ovqat mahsulotlarining sifatini aniqlash belgilari va organoleptik usullari, taomlarni tayyorlashda oddiy pazandachilik ishlovi talab qiladigan taomlarni ishlab chiqarishning texnologik jarayonlari va rejimlari
		Davolash-profilaktik ovqatlanish asoslari, parhezlar tavsifi, parhez taomlarni tayyorlashda mahsulotlarga pazandalik ishlovi berish xususiyatlari
		Maktab va parhez ovqatlanish asoslari, maktab o'quvchilari va bolalar uchun taomlar tayyorlash xususiyatlari
		Taomlar tayyorlashda foydalaniladigan xomashyo va yarim tayyor mahsulotlar sarfi me'yorlari
		Taom tayyorlashda ishlatiladigan xomashyoni tozalash, qayta ishlash va maydalashda sifat talablariga rioya qilishni hisobga olgan holda chiqindilarni minimallashtirish usullari
		Taomlar tayyorlash va ularga issiqlik bilan ishlov berishda ishlatiladigan oziq-ovqat mahsulotlarining yo'qotilishini kamaytirish va ozuqaviy qiymatini saqlash usullari
		Ommaviy talabdagi taomlarni porsiyalash qoidalari
		Taomlarning ta'm sifatlarini yaxshilash maqsadida xushbo'y moddalar, ziravorlarni qo'llash usullari
		Organoleptik ko'rsatkichlar bo'yicha tayyor taomlar sifatini baholash mezonlari
		Favqulodda vaziyatlarda xatti-harakat qoidalari va tibbiy yordamgacha bo'lgan birinchi yordam ko'rsatish
		Kasbiy terminologiya

	A1.03.3 - O'z hududida sanitariya me'yorlariga rioya qilish	<b>Mehnat harakatlari:</b>
		1. Smena davomida shaxsiy gigiyena qoidalariga hamda kiyim-kechak va shaxsiy himoya vositalariga qo'yiladigan talablarga rioya qilish
		2. Yuvuvchi va dezinfeksiyalovchi vositalarni qo'llagan holda ish joyi, asbob-uskunalar, jihozlar va asboblarni joriy va yakuniy tozalashni o'tkazish
		3. Ish jarayonida aniqlangan uskunaning nosozligi to'g'risida bevosita rahbarga xabar berish
		4. Issiqlik, mexanik va sovitish uskunalaridan xavfsiz foydalanish qoidalariga rioya qilish
		5. Ishlab chiqarish binolari bo'ylab harakatlanishda xavfsizlik qoidalariga rioya qilish
		6. Ishlab chiqarish chiqindilarini o'z vaqtida utilizatsiya qilish
		7. Xom va tayyor mahsulotlar uchun rangli kodlangan jihozlar, alohida taxtalar va pichoqlardan foydalanish
		8. Smena davomida o'z hududida mahsulotni saqlashning harorat rejimlarini nazorat qilish
		9. Favqulodda vaziyatlar yuzaga kelganda harakatlar
		10. Sanitariya holati va harorat nazorati jurnallarini to'ldirish
		<b>Ko'nikmalar:</b>
		Ish jarayonida shaxsiy gigiyena talablari va sanitariya normalariga rioya qilish
		Texnologik uskunadan foydalanish bo'yicha qo'llanmaga muvofiq xavfsiz foydalanish
		Yo'riqnoma bo'yicha kerakli konsentratsiyadagi yuvish va dezinfeksiyalash vositalarini tanlash va qo'llash
		Yuzalar, jihozlar va idishlarga sanitar ishlov berishning belgilangan algoritmiga rioya qilish
		Rangli markirovkadan foydalanish hamda xomashyo va tayyor mahsulot oqimlarini ajratish
		Hududda saqlashning harorat rejimlarini nazorat qilish
		Chiqindilarni talablarga muvofiq saralash va yo'q qilish; ularning to'planishiga yo'l qo'ymaslik
		Yong'inga qarshi xavfsizlik qoidalariga rioya qilish
		Kichik kesilishlar va kuyishlarda shifokorgacha bo'lgan birinchi yordam ko'rsatish
		Smenani yopish protseduralarini bajarmoq
		Ish joyining sanitariya holati bo'yicha hisob hujjatlarini yuritish
		<b>Bilimlar:</b>
		Umumiy ovqatlanish korxonalarini uchun sanitariya normalari va qoidalarini
		Oshpazning shaxsiy gigiyenasi, kiyimi va shaxsiy himoya vositalariga qo'yiladigan talablar
		Texnologik uskunalaridan xavfsiz foydalanish bo'yicha yo'riqnoma

		Xom va tayyor mahsulotlar uchun inventar va uskunalarni markirovkalash tamoyillari
		Yuvish, dezinfektsiyalash va tozalash vositalarining xususiyatlari, dozasi va qo'llash tartibi
		Chiqindilarni boshqarish, kimyoviy vositalarni xavfsiz saqlash va qo'llash qoidalari
		Kimyoviy vositalarni xavfsiz saqlash va qo'llash qoidalari
		Mehnatni muhofaza qilish va texnika xavfsizligining asosiy qoidalari, yong'in xavfsizligi talablari
		Ovqatlanish korxonasida sanitariya hujjatlarini yuritishga qo'yiladigan talablar
		Smenani topshirish tartibi
<b>Mas'uliyat va mustaqillik:</b>	1. Namunaviy amaliy vazifalarni hal qilishda mustaqillik elementlari bilan boshqariladigan faoliyat	
	2. Rahbar tomonidan qo'yilgan vazifadan kelib chiqqan holda o'z faoliyatini rejalashtirish	
	3. Shaxsiy javobgarlik	
	4. Standart va namunaviy topshiriqlarni bajarish	
<b>Texnik va/yoki texnologik talab</b>		Oshpaz uchun asosiy to'plam: plita yoki pishirish yuzasi, duxovka, muzlatgich va muzlatgich, tarqatma mavjud bo'lsa - marmit va issiqlik vitrinasi va profil bo'yicha - friturnitsa; anjomlar - oshpazlik pichoqlari va musat, rangli yorliqli taxtakachlar, idishlar, kastyulkalar, tovalar, patnislar, oshxona idishlari, kurakchalar, qisqichlar, kapgirlar, issiqlikka chidamli qo'lqoplar; nazorat-o'lchov asboblari - stoldagi tekshirilgan tarozilar va oshxona termometri (shchup); sanitariya va xavfsizlik - kerakli konsentratsiyadagi yuvish va dezinfektsiyalash vositalari, salfetaklar va gubkalar va cho'tkalar, chiqindilar uchun qopqoqli konteynerlar, hududdagi dori qutisi; sarflash anjomlari - oziq-ovqat konteynerlari, plyonka, yorliqlar; SIZ - sanitariya kiyimlari (kurtka, xalat, shim, bosh kiyim), sirpanmaydigan yopiq poyabzal, belgilangan maqsadda ishlatiladigan bir martalik qo'lqoplar; hujjatlar - hudud pozitsiyalari bo'yicha texnologik kartalar (TTX) va post boshlig'ining ko'rsatmasi bo'yicha postning harorat varaqalari.

Kasbning nomi:	Bolalar ovqatlari oshpazi	
Mashg'ulot nomining kodi:	51200	
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:	Sanitar kitobchasiga ega bo'lishi kerak; Sog'liq, psixologik barqarorlik, jismoniy bardoshlilik; Mas'uliyat va kasbiy intizom; Kasbning xavfsizlik talablariga javob berish; Lavozim vazifalarini sifatli va xavfsiz bajara olish; Muloqotchanlik; Mas'uliyatlilik; Stressga bardoshlilik; Jamoada ishlash; Xizmat ko'rsatish madaniyati; Intizomlilik; Halollik va sadoqat; Tez o'rganish qobiliyati; Vaqtни boshqarish.	
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:	<b>TMR bo'yicha malaka darajasi:</b>	<b>Kasbning nomi:</b>
	3	Qandolatchi-oshpaz
	3	Parhez taomlari oshpazi
	4	Milliy va Yevropa taomlari oshpazi
	5	Oshpaz-brigadir
	5	Bosh oshpaz
5	Su-shef	
<b>Mehnat funksiyalarining tavsifi</b>		
<b>Kodi va nomi</b>	<b>Mehnat vazifalari</b>	
B1.3 - Bolalar ovqatlanishi uchun xavfsiz va mutanosib taomlar tayyorlash	B1.01.3 - Bolalar ovqatlanish-ining sanitariya-gigiyena talablarini hisobga olgan holda ish joyini tayyorlash	<b>O'qitish natijalari</b>
		<b>Mehnat harakatlari:</b>
		1. Yuzalar va jihozlarga bolalar muassasalari uchun ruxsat etilgan vositalar bilan sanitariya ishlovini o'tkazgan holda ish zonasini tayyorlash
		2. Bolalar muassasalarida foydalanishga ruxsat etilgan yuvish va dezinfeksiyalash vositalari zaxiralarini tekshirish va to'ldirish
		3. Mahsulotlarning turli guruhlari uchun xomashyo va tayyor mahsulotlar uchun majburiy ajratilgan holda

		rangli markirovka bilan jihozlarni komplektlash va joylashtirish
		4. Allergik reaksiyalarni keltirib chiqaradigan mahsulotlarga ishlov berish uchun alohida zonalarni tashkil etish
		5. Bolalar ovqati uchun maxsus jihozlarning sozligi va ishlash parametrlarini tekshirish
		6. Bolalar ovqatlanishi uchun maxsus xomashyo sifatini organoleptik tekshirish va kirish nazorati, natijalarni qayd etish
		7. Xomashyo va tayyor mahsulotni himoya o'ramidan foydalangan holda alohida saqlashni ta'minlash
		8. Ishni boshlashdan oldin sovutish uskunalari va omborxonada hududlarining boshlang'ich harorat rejimlarini nazorat qilish
		9. Idish-tovoq va inventarlarning sanitariya-gigiyena talablariga muvofiq ishlatilgandan keyin to'g'ri saqlanishini ta'minlash
		10. Belgilangan texnik hujjatlarni yuritish
		<b>Ko'nikmalar:</b>
		Ergonomika, oqim va toza va iflos zonalarni ajratishni hisobga olgan holda ish joyini tashkil etish
		Ishni boshlashdan oldin texnologik uskunalar, inventarlar, asboblarning va og'irlik o'lchash asboblarning sozligini tekshirish va tayyorlash
		Uskunalar va sirtlarni rejadan tashqari dezinfeksiya qilish zarurligini aniqlash va o'tkazish
		Rangli markirovkadan foydalangan holda xomashyo va tayyor mahsulotning alohida oqimlarini tashkil etish
		Ishlab chiqarish xonalaridagi mikroiklim sharoitlarini nazorat qilish
		Ishni boshlashdan oldin va tugatgandan so'ng ish joyining sanitariya holatini baholash
		Toza va ishlatilgan idish-tovoq va anjomlarning to'g'ri saqlanishini ta'minlash
		Xomashyo va materiallarning mavjudligi, muvofiqligi va sifatini baholash
		Tayyorlamalar va yarim tayyor mahsulotlarni belgilangan usulda to'g'ri tamg'lash
		FIFO va FEFO tamoyillari va tovar qo'shnichiligi qoidalariga muvofiq xomashyo va mahsulotlarni saqlashni tashkil qilish
		<b>Bilimlar:</b>
		Kasbiy standart va lavozim yo'riqnomasi talablari, ichki mehnat tartibi qoidalari, ovqatlanish korxonasi standartlari, tashqi ko'rinishi
		Oshxona ishini tashkil etish asoslari va ish joyini oqilona tashkil etish tamoyillari (oqimlilik, ergonomika)
		Bolalar ovqatlanishi korxonalarida ish o'rinlarini tashkil etishga qo'yiladigan normativ talablar

		Bolalar taomlari ishlab chiqarishni amalga oshiruvchi korxonalar uchun sanitariya qoidalari va normalari
		Turli xil mahsulotlar uchun alohida ishlab chiqarish zonalarini tashkil etish qoidalari
		Texnologik asbob-uskunalar va jihozlarni xavfsiz ishlatish qoidalari, nosozlik belgilari va ularni foydalanishdan chiqarish tartibi
		Sanitariya-gigiyena talablariga muvofiq idish-tovoq va ishlab chiqarish anjomlarini saqlash qoidalari va shartlari
		Oziq-ovqat mahsulotlari bilan ishlashning sanitariya-gigiyena normalari va qoidalari
		Xomashyoni qabul qilish va sifatini baholash qoidalari: markirovka, yaroqlilik muddati, qadoqning butunligi
		Oziq-ovqat mahsulotlarining xavfsizligini aniqlashning belgilari va organoleptik usullari
		Xomashyo va yarim tayyor mahsulotlarni saqlash hamda sotish shartlari va muddatlari; FIFO va FEFO tamoyillari
		Tayyorlama, yarim tayyor mahsulotlar va mahsulotlarni tamg'alash qoidalari
		Ishlab chiqarishda texnik hujjatlarni yuritish tamoyillari
		Ish joyida mehnatni muhofaza qilish va yong'in xavfsizligi asoslari
		B1.02.3 - Bolalar uchun asosiy taomlar, garnirlar va souslarni tejamkor texnologiya-larni qo'llagan holda tayyorlash
	1. Bolalar taomlarini tayyorlash bo'yicha ishlab chiqarish topshirig'i va texnologik xaritalarni olish	
	2. Yosh talablarini hisobga olgan holda xomashyoga mexanik pazandalik ishlovi berish: suyaklar, tomirlar, tog'aylarni olib tashlash, sabzavot va mevalarni ikki marta yuvish	
	3. Bolalar taomlari uchun yarim tayyor mahsulotlarni tarkibi va potensial allergenlar majburiy markirovkalangan holda tayyorlash	
	4. Bolalar uchun taomlar va pazandachilik mahsulotlarini issiqlik bilan ishlov berishning tejamkor usullarini (qaynatish, dimlash, bug'da pishirish, pishirish) qo'llagan holda tayyorlash	
	5. Bolalar ovqati uchun kuchsiz konsentratsiyali sho'rvalar, bulonlar va qaynatmalar tayyorlash	
	6. Bolalar ovqati uchun yormalar, sabzavotlar va makaronlardan bo'tqalar, garnirlar tayyorlash	
	7. Go'sht, parranda, baliqdan issiqlik bilan ishlov berishning tejamkor usullaridan foydalangan holda taomlar tayyorlash	
	8. Bolalar ovqati uchun tvorog, tuxum, sut mahsulotlaridan taomlar tayyorlash	
9. Bolalar taomlari uchun issiq va sovuq souslarni yosh chegarasini hisobga olgan holda tayyorlash		

		10. Bolalar uchun yengil ovqatlanish tamoyillariga rioya qilgan holda salatlar va sovuq gazaklar tayyorlash
		11. Tayyor taomlarni yosh me'yorlariga muvofiq ravishda portsiylarga bo'lish
		12. Bolalar uchun tayyor taomlarni estetik talablarni hisobga olgan holda bezatish va taqdimot qilish
		13. Tayyor taomlarning bolalar ovqatlari sifati standartlariga muvofiqligini organoleptik baholash
		14. Ovqat tayyorlash va tarqatishda harakatlarni muvofiqlashtirish uchun brigada a'zolari bilan o'zaro hamkorlik
		<b>Ko'nikmalar:</b>
		Boshqalarning muvaffaqiyatli ishlashi uchun zarur bo'lgan ma'lumotlarni takrorlash va buzilmagan holda uzatish
		TTX va TXga muvofiq bolalar taomlarini tayyorlash bo'yicha standart topshiriqlarni bajarish
		Mahsulotlarning maksimal ozuqaviy qiymatini saqlagan holda bolalar ovqatlari taomlarining tayyorligini aniqlash
		Bolalar uchun taomlarni yosh me'yorlariga muvofiq to'g'ri taqsimlash
		Bolalar ovqati uchun tayyorlangan taomlar sifatini organoleptik baholash
		Bolalar ovqatini tayyorlash uchun maxsus jihozlardan foydalaning
		Bolalar ovqatlanishi uchun xomashyo sarfi va tayyor mahsulot chiqishi normalariga rioya qilish
		Ishlab chiqarish yo'qotishlarini kamaytirish uchun xomashyodan oqilona foydalanish usullarini qo'llash
		Bolalar taomlarini tayyorlashda mahsulotlarning bir-biriga mos kelish qoidalariga rioya qilish
		Bolalarning yosh xususiyatlarini hisobga olgan holda tayyor taomlarni bezash va taqdim etish
		<b>Bilimlar:</b>
		Kasbiy standart va lavozim yo'riqnomasi talablari, ichki mehnat tartibi qoidalari, ovqatlanish korxonasi standartlari, tashqi ko'rinishi
		Bolalar ovqatlanishi uchun mahsulotlarni ishlab chiqarish va sotish bilan shug'ullanuvchi umumiy ovqatlanish tashkilotlari uchun sanitariya qoidalari va me'yorlari (SanQvaN)
		Bolalar oziq-ovqat mahsulotlarini ishlab chiqarish jarayonida HACCP tizimi asoslari va muhim nazorat nuqtalari
		Bolalar taomlarini ishlab chiqarishda foydalaniladigan texnologik asbob-uskunalardan foydalanish qoidalari va ular bilan ishlashda mehnatni muhofaza qilish talablari

		Bolalar ovqatlari uchun taomlar tayyorlashning zamonaviy texnologiyalari, tayyor mahsulot sifati va xavfsizligiga qo'yiladigan talablar
		Bolalar ovqatlanishida ishlatiladigan har xil turdagi mahsulotlar va xom ashyolarning ozuqaviy qiymati
		Turli yoshdagi bolalar ovqatlanish fiziologiyasining o'ziga xos xususiyatlari
		Mahsulotlarning ozuqaviy qiymatini saqlab qolishni ta'minlaydigan ehtiyotkorona ovqatlanish tamoyillari va pazandachilik ishlov berish usullari
		Bolalar diyetologiyasi va nutritsiologiyasi asoslari
		Bolalar taomlari uchun xomashyo sarfi va tayyor mahsulot chiqishi me'yorlari
		Bolalar uchun taomlarni yosh xususiyatlarini hisobga olgan holda taqsimlash va bezatish qoidalari
		Ishlab chiqarishda ishni tashkil etish tamoyillari va jamoada samarali muloqot qoidalari
		Ishlab chiqarishda mehnatni muhofaza qilish va yong'in xavfsizligi asoslari
		Favqulodda vaziyatlarda xatti-harakat qoidalari va tibbiy yordamgacha bo'lgan birinchi yordam ko'rsatish tartibi
		Bolalar ovqatlanishi sohasidagi kasbiy atamalar
	B1.03.3 - Oziq-ovqat xavfsizligini ta'minlash va ish joyida epidemiyaga qarshi rejimga rioya qilish	<b>Mehnat harakatlari:</b>
		1. Ish boshlashdan oldin va har bir tanaffusdan keyin qo'llarga antiseptik vositalar bilan majburiy ishlov berish bilan shaxsiy gigiyenaning kuchaytirilgan qoidalariga rioya qilish
		2. Har bir texnologik operatsiya bajarilgandan so'ng ishchi yuzalar, uskunalar va jihozlarni joriy dezinfeksiya qilish
		3. Mahsulotlarning turli guruhlari uchun alohida inventardan foydalanishni rangli markirovkani majburiy qo'llagan holda nazorat qilish
		4. Bolalarda allergik reaksiyalarni keltirib chiqaradigan mahsulotlarga ishlov berishning alohida tartibiga rioya qilish
		5. Ko'rsatkichlarni qayd etgan holda tarqatishdan oldin tayyor taomlar haroratini muntazam nazorat qilish
		6. Bolalar ovqatlanishi uchun tayyor mahsulotlarni sotishning belgilangan muddatlariga rioya qilish
		7. Tayyorlanadigan taomlar assortimenti o'zgaranda jihozlar va yuzalarni rejadan tashqari dezinfeksiya qilish
		8. Ishlab chiqarish xonalarida mikroiklim parametrlariga rioya etilishini nazorat qilish

		9. Chiqindilarni o'z vaqtida utilizatsiya qilish va ish joyida kitobxonlikni ta'minlash
		10. Sanitariya rejimi buzilgan yoki mahsulot sifati yomonlashgan hollar to'g'risida rahbarni darhol xabardor qilish
		11. Epidemiologik xavf yuqori bo'lgan davrda qo'shimcha sanitariya tadbirlarini o'tkazishda ishtirok etish
		<b>Ko'nikmalar:</b>
		Ish jarayonida shaxsiy gigiyena talablari va sanitariya normalariga rioya qilish
		Texnologik uskundan foydalanish bo'yicha qo'llanmaga muvofiq xavfsiz foydalanish
		Yo'riqnoma bo'yicha kerakli konsentratsiyadagi yuvish va dezinfeksiyalash vositalarini tanlash va qo'llash
		Yuzalar, jihozlar va idishlarga sanitar ishlov berishning belgilangan algoritmiga rioya qilish
		Rangli markirovkadan foydalanish hamda xomashyo va tayyor mahsulot oqimlarini ajratish
		Hududda saqlashning harorat rejimlarini nazorat qilish
		Chiqindilarni talablarga muvofiq saralash va yo'q qilish, ularning to'planishiga yo'l qo'ymaslik
		Yong'inga qarshi xavfsizlik qoidalariga rioya qilish
		Kichik kesilishlar va kuyishlarda shifokorgacha bo'lgan birinchi yordam ko'rsatish
		Smenani yopish protseduralarini bajarish
		Ish joyining sanitariya holati bo'yicha hisobot hujjatlarini yuritish
		<b>Bilimlar:</b>
		Umumiy ovqatlanish korxonalarini uchun sanitariya normalari va qoidalari
		Oshpazning shaxsiy gigiyenasi, kiyimi va shaxsiy himoya vositalariga qo'yiladigan talablar
		Texnologik uskunalardan xavfsiz foydalanish bo'yicha yo'riqnoma
		Xom va tayyor mahsulotlar uchun inventar va uskunalarni markirovkalash tamoyillari
		Yuvish, dezinfeksiyalash va tozalash vositalarining xususiyatlari, dozasi va qo'llash tartibi
		Chiqindilarni boshqarish, kimyoviy vositalarni xavfsiz saqlash va qo'llash qoidalari
		Kimyoviy vositalarni xavfsiz saqlash va qo'llash qoidalari
		Mehnatni muhofaza qilish va texnika xavfsizligining asosiy qoidalari, yong'in xavfsizligi talablari
		Ovqatlanish korxonasida sanitariya hujjatlarini yuritishga qo'yiladigan talablar
		Smenani topshirish tartibi

	<b>Mas'uliyat va mustaqillik:</b>	<p>1. Ish joyining tozaligi, xavfsizligi va jihozlardan to'g'ri foydalanish bo'yicha shaxsiy javobgarlikni o'z zimmasiga oladi</p> <p>2. Oddiy toifadagi taomlar va yarim tayyor mahsulotlarni mustaqil ravishda tayyorlay olish</p> <p>3. Ish jarayonida yuzaga keladigan oddiy masalalarni rahbarga murojaat qilmasdan mustaqil hal eta olish</p> <p>4. Bolalar sog'lig'i va xavfsizligi uchun shaxsiy javobgarlik</p> <p>5. O'z ishini rejalashtirish, vaqtni boshqarish va vazifalarni ustuvorlashtirishda mustaqil tashabbus ko'rsatadi</p>
<b>Texnik va/yoki texnologik talab:</b>		<p>Asosiy jihozlar: bug' konvektorlari, bug' shkaflari, elektr plitalari, blenderlar, artish mashinalari, pyure tayyorlash uchun maxsus liniyalar. Inventar: "Bolalar ovqati uchun" yorlig'i bo'lgan alohida idish-tovoq va inventarlar to'plami, elaklar, o'lchov idishlari, yuqori aniqlikdagi tarozilar, termometrlar. Sanitariya: bolalar muassasalari uchun alohida rangli yorliqli tozalash anjomlari, xavfsizligi isbotlangan dezinfeksiya vositalari. SIZ: sanitariya kiyimlari (kurtka va xalat, shim, bosh kiyim), sirpanmaydigan yopiq poyabzal, belgilangan maqsadlar uchun bir martalik qo'lqoplar; Hujjatlar: yosh guruhi ko'rsatilgan TTX, bolalar ovqatlanishi uchun brakeraj jurnallari, salomatlik jurnallari, sovutish uskunalari va issiqlik bilan ishlov berishning harorat nazorati jurnallari</p>

Kasbning nomi:	Parhez taomlari oshpazi	
Mashg'ulot nomining kodi:	51200	
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:	Sanitar kitobchasiga ega bo'lish; Ovqatlanish strategiyasini tushunish va rioya qilish; Maxsus parhez retseptlariga rioya qilish; Nutritsiya va dietologik bilimiga ega bo'lish; Xavf tahlili va kritik nazorat nuqtalari tizimi va oziq-ovqat xavfsizligi qoidalarini bilish; Jismoniy bardoshlilik va xavfsizlik; Mas'uliyat va aniqlik; Diqqat va xavfsizlik; Stressga chidamlilik va barqarorlik; Jamoada ishlash va muloqot; Moslashuvchanlik va muammoni hal qilish; O'zini takomillashtirishga intilish.	
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:	<b>TMR bo'yicha malaka darajasi:</b>	<b>Kasbning nomi:</b>
	3	Qandolatchi-oshpaz
	3	Bolalar ovqatlari oshpazi
	4	Milliy va Yevropa taomlari oshpazi
	5	Oshpaz-brigadir
	5	Bosh oshpaz
5	Su-shef	
<b>Mehnat funksiyalarining tavsifi</b>		
<b>Kodi va nomi</b>	<b>Mehnat vazifalari</b>	
D1.3 - Parhez taomlar tayyorlash	D1.01.3 - Parhez ovqatlanish talablarini hisobga olgan holda ish joyini tashkil etish va mahsulotlarni tayyorlash	<b>O'qitish natijalari</b>
		<b>Mehnat harakatlari:</b>
		1. Parhez ovqatlanish korxonalarini uchun ruxsat etilgan vositalar bilan yuzalar va uskunalariga sanitariya ishlovini o'tkazgan holda ish zonasini tayyorlash
		2. Yuqori va dezinfeksiyalash vositalari zaxiralarini tekshirish va to'ldirish
		3. Mahsulotlarning turli guruhlari uchun xomashyo va tayyor mahsulotlar uchun majburiy ajratilgan holda rangli markirovka bilan jihozlarni komplektlash va joylashtirish

		4. Turli xil parhezlarda qo'llaniladigan mahsulotlarga ishlov berish uchun alohida zonalarni tashkil etish
		5. Maxsus parhez ovqatlanish uskunasi sozligi va ishlash parametrlarini tekshirish
		6. Parhez ovqatlanish uchun maxsus xomashyo sifatini organoleptik tekshirish va kirish nazorati natijalarini qayd etish
		7. Turli xil parhezlar uchun xom ashyo, yarim tayyor mahsulotlar va tayyor mahsulotlarni himoya o'ramidan foydalangan holda alohida saqlashni ta'minlash
		8. Ishni boshlashdan oldin sovitish uskunalarini va omborxonada hududlarining boshlang'ich harorat rejimlarini nazorat qilish
		9. Parhez turi va xususiyatlari ko'rsatilgan holda zagotovkalar va yarim tayyor mahsulotlarni markirovkalash
		10. Foydalanishdan keyin idish-tovoq va inventarlarning to'g'ri saqlanishini ta'minlash
		11. Belgilangan texnik hujjatlarni yuritish
		<b>Ko'nikmalar:</b>
		Ergonomika, oqim va toza va iflos zonalarni ajratishni hisobga olgan holda ish joyini tashkil etish
		Ishni boshlashdan oldin texnologik uskunalar, inventarlar, asboblarning va og'irlik o'lchash asboblarning sozligini tekshirish va tayyorlash
		Uskunalar va sirtlarni rejadan tashqari dezinfeksiya qilish zarurligini aniqlash va o'tkazish
		Rangli markirovkadan foydalangan holda xomashyo va tayyor mahsulotning alohida oqimlarini tashkil etish
		Ishlab chiqarish xonalaridagi mikroiklim sharoitlarini nazorat qilish
		Ishni boshlashdan oldin va tugatgandan so'ng ish joyining sanitariya holatini baholash
		Parhez ovqatlanish uchun xomashyo va materiallarning mavjudligi, muvofiqligi va sifatini baholash
		Tayyorlama va yarim tayyor mahsulotlarni belgilangan usulda parhez turini ko'rsatgan holda to'g'ri tamg'alash
		FIFO va FEFO va tovar qo'shnihiligi tamoyillariga muvofiq xomashyo va mahsulotlarni saqlashni tashkil etish
		<b>Bilimlar:</b>
		Kasbiy standart talablari, lavozim yo'riqnomasi, ichki mehnat tartibi qoidalari
		Oshxonada ishni tashkil etish asoslari va ish o'rnini oqilona tashkil etish tamoyillari
		Parhez ovqatlanish korxonalarida ish o'rinlarini tashkil etishga qo'yiladigan normativ va sanitariya talablari
		Turli xil parhezlar uchun alohida ishlab chiqarish zonalarini tashkil etish qoidalari
		Asosiy davolash parhezlarining xususiyatlari va o'ziga xos jihatlari

		Texnologik uskunalardan xavfsiz foydalanish qoidalari
		Oziq-ovqat mahsulotlari bilan ishlashning sanitariya-gigiyena normalari va qoidalari
		Oziq-ovqat mahsulotlarini qabul qilish, sifatini baholash qoidalari va sifatini aniqlashning organoleptik usullari
		Parhez ovqatlanish uchun xomashyo, yarim tayyor mahsulotlarni saqlash va sotish shartlari, muddatlari
		Tayyorlamalar, yarim tayyor mahsulotlar va mahsulotlarni parhez turi ko'rsatilgan holda tamg'alash qoidalari
		Ishlab chiqarishda texnik hujjatlarni yuritish tamoyillari
	D1.02.3 - Maxsus texnologiyalarni qo'llagan holda parhez taomlar, garnirlar va souslar tayyorlash	<b>Mehnat harakatlari:</b>
		1. Parhez taomlar tayyorlash bo'yicha ishlab chiqarish topshirig'i va texnologik xaritalarni olish
		2. Xomashyoga mexanik pazandachilik ishlovi berish, ehtiyotkorlik bilan oziqlantirish talablarini hisobga olgan holda (mexanik, kimyoviy ehtiyotkorlik)
		3. Tarkibi va parhez xususiyatlari majburiy markirovkalangan parhez taomlar uchun yarim tayyor mahsulotlarni tayyorlash
		4. Parhez ovqatlanish uchun taomlar va pazandachilik mahsulotlarini issiqlik bilan ishlov berishning tejamkor usullarini qo'llagan holda tayyorlash
		5. Tegishli konsentratsiyali parhez taomlar uchun sho'rvalar, bulonlar va qaynatmalarni tayyorlash
		6. Parhez taomlar uchun yormalar, sabzavotlar va makaron mahsulotlaridan bo'tqalar, garnirlar tayyorlash
		7. Go'sht, parranda, baliqdan issiqlik bilan ishlov berishning tejamkor usullaridan foydalangan holda taomlar tayyorlash
		8. Parhez ovqatlanish uchun tvorog, tuxum, sut mahsulotlaridan taomlar tayyorlash
		9. Parhez taomlar uchun issiq va sovuq souslarni parhez cheklovlarini hisobga olgan holda tayyorlash
		10. Parhez taomlar uchun salatlar va sovuq gazaklar tayyorlash
		11. Tayyor taomlarni parhezli chiqish me'yorlari bo'yicha taqsimlash
		12. Parhez taomlar uchun tayyor taomlarni bezash va taqdimot qilish
		13. Tayyor taomlarning (brakeraj) parhez ovqatlanish sifati standartlariga muvofiqligini organoleptik baholash
		<b>Ko'nikmalar:</b>
		Texnologik xaritalarga qat'iy rioya qilgan holda parhez taomlar tayyorlash bo'yicha topshiriqlarni bajarish
		Mahsulotlarga issiqlik va mexanik ishlov berishning tejamkor usullarini qo'llash
	Mahsulotlarning ozuqaviy qiymatini saqlab qolgan holda parhez taomlarning tayyorligini aniqlash	
	Taomlarni parhez me'yorlariga muvofiq to'g'ri taqsimlamoq	

		Parhez taomlar uchun tayyorlangan taomlar sifatini organoleptik baholash
		Parhez taomlar tayyorlash uchun maxsus jihozlardan foydalaning
		Parhez ovqatlanish uchun xomashyo sarfi va tayyor mahsulot chiqishi me'yorlariga rioya qilish
		Parhez taomlarni tayyorlashda mahsulotlarning uyg'unligi qoidalariga rioya qilish
		Parhez taomlar uchun tayyor taomlarni bezash va taqdim etish
		<b>Bilimlar:</b>
		Kasbiy standart va lavozim yo'riqnomasi talablari, ichki mehnat tartibi qoidalari, ovqatlanish korxonasi standartlari, tashqi ko'rinishi
		Parhez taomlar ishlab chiqarishda qo'llaniladigan texnologik jihozlarning turlari, texnik tavsiflari va ulardan foydalanish shartlari
		Turli xil parhez taomlar uchun retseptlar va taomlar tayyorlashning zamonaviy texnologiyalari
		Parhez taomlar tayyorlashda ishlatiladigan har xil turdagi mahsulotlar va xom ashyolarning ozuqaviy qiymati
		Diyetologiya asoslari va shifobaxsh ovqatlanish tamoyillari
		Ehtiyotkorona ovqatlanish tamoyillari (mexanik, kimyoviy, issiqlik bilan ishlov berish) va pazandachilik ishlov berish usullari
		Ovqatlanish me'yorlari va parhez stollarining xususiyatlari
		Parhez ovqatlanishda ishlatiladigan turli xil mahsulotlar va xom ashyolarning ozuqaviy qiymati
		Turli parhezlar uchun mahsulotlarga pazandalik ishlovi berish xususiyatlari
		Parhez taomlar uchun tayyor taomlar sifatini baholash mezonlari
		Parhez taomnomasida mahsulotlar va ingrediyentlarning uyg'unligi qoidalari
		Parhez ovqatlanish uchun xomashyo sarfi va tayyor mahsulot chiqishi me'yorlari
		Favqulodda vaziyatlarda o'zini tutish va tibbiy yordam ko'rsatishdan oldingi qoidalar
		Kasbiy terminologiya
		Jamoaviy ishlash qoidalari
		<b>Mehnat harakatlari:</b>
	D1.03.3 - Parhez ovqatlanish hududida sanitariya-gigiyena va texnologik rejimga rioya qilish	1. Shaxsiy gigiyena qoidalariga va sanitariya kiyimiga qo'yiladigan maxsus talablarga rioya qilish
		2. Parhez muassasalar uchun mo'ljallangan vositalardan foydalangan holda ish joyi, asbob-uskunalar va jihozlarni joriy va yakuniy tozalashni amalga oshirish
		3. Texnologik uskunalardan xavfsiz foydalanish qoidalariga rioya qilish
		4. Hududda texnika xavfsizligi va yong'inga qarshi xavfsizlik qoidalariga rioya qilish

		5. Turli oziq-ovqat guruhlari va parhezlar uchun rangli yorliqli alohida inventardan foydalanishni nazorat qilish
		6. Parhez mahsulotlarini saqlash, tayyorlash va sotishning harorat rejimlarini nazorat qilish
		7. Ishlab chiqarish chiqindilarini o'z vaqtida utilizatsiya qilish
		8. Uskunaning nosozligi yoki favqulodda vaziyatlar yuzaga kelganligi to'g'risida bevosita rahbarga xabar berish
		9. Sanitariya holati, harorat nazorati jurnallari va boshqa hisob hujjatlarini to'ldirish
		<b>Ko'nikmalar:</b>
		Ish jarayonida shaxsiy gigiyena talablari va sanitariya normalariga rioya qilish
		Texnologik uskunadan foydalanish bo'yicha qo'llanmaga muvofiq xavfsiz foydalanish
		Yo'riqnoma bo'yicha kerakli konsentratsiyadagi yuvish va dezinfeksiyalash vositalarini tanlash va qo'llash
		Yuzalar, jihozlar va idishlarga sanitar ishlov berishning belgilangan algoritimga rioya qilish
		Rangli markirovkadan foydalanish hamda xomashyo va tayyor mahsulot oqimlarini ajratish
		Hududdagi saqlash harorat rejimlarini nazorat qilish
		Chiqindilarni talablarga muvofiq saralash va yo'q qilish; ularning to'planishiga yo'l qo'ymaslik
		Yong'inga qarshi xavfsizlik qoidalariga rioya qilish
		Kichik kesilishlar va kuyishlarda shifokorgacha bo'lgan birinchi yordam ko'rsatish
		Smenani yopish protseduralarini bajarmoq
		Ish joyining sanitariya holati bo'yicha hisob hujjatlarini yuritish
		<b>Bilimlar:</b>
		Umumiy ovqatlanish korxonalarini uchun sanitariya normalari va qoidalari
		Oshpazning shaxsiy gigiyenasi, kiyimi va shaxsiy himoya vositalariga qo'yiladigan talablar
		Texnologik uskunalardan xavfsiz foydalanish bo'yicha yo'riqnoma
		Xom va tayyor mahsulotlar uchun inventar va uskunalarni markirovkalash tamoyillari
		Yuvish, dezinfeksiyalash va tozalash vositalarining xususiyatlari, dozasi va qo'llash tartibi
		Chiqindilarni boshqarish, kimyoviy vositalarni xavfsiz saqlash va qo'llash qoidalari
		Kimyoviy vositalarni xavfsiz saqlash va qo'llash qoidalari
		Mehnatni muhofaza qilish va texnika xavfsizligining asosiy qoidalari, yong'in xavfsizligi talablari
		Ovqatlanish korxonasida sanitariya hujjatlarini yuritishga qo'yiladigan talablar
		Smenani topshirish tartibi

	<b>Mas'uliyat va mustaqillik:</b>	<p>1. Namunaviy amaliy vazifalarni hal qilishda mustaqillik elementlari bilan boshqariladigan faoliyat</p> <p>2. Rahbar tomonidan qo'yilgan vazifadan kelib chiqqan holda o'z faoliyatini rejalashtirish</p> <p>3. Shaxsiy javobgarlik</p> <p>4. Standart va namunaviy topshiriqlarni bajarish</p>
<b>Texnik va/yoki texnologik talab:</b>		<p>bug' konvektorlari, bug' shkaflari, elektr plitalari, blenderlar, artish mashinalari, parhez ovqatlanish uchun maxsus jihozlar. Inventar: turli xil parhezlar va oziq-ovqat guruhlar uchun yorliqli idish-tovoqlar va inventarlarning alohida to'plamlari (rangli belgilar), o'lchov idishlari, tarozilar, termometrlar. Sanitariya: rangli yorliqli alohida tozalash anjomlari, parhez muassasalarida foydalanishga ruxsat etilgan dezinfeksiyalovchi vositalar. Hujjatlar: Parhez turi ko'rsatilgan texnik-texnologik xaritalar, parhez ovqatlanish uchun brakeraj jurnallari, harorat nazorati jurnallari, sanitariya holati jurnallari</p>

Kasbning nomi:	Milliy va Yevropa taomlari oshpazi	
Mashg'ulot nomining kodi:	51200	
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:	Tibbiy daftarchaga ega bo'lish; Mas'uliyat va intizomlilik; Stressga chidamlilik (pik soatlarda barqaror ishlash); Multivazifalilik va taymingni boshqara olish; Tafsilotlarga e'tibor va aniqlik; Jismoniy chidamlilik (uzoq vaqt tik ishlashga tayyorlik); Jamoadada ishlash va kasbiy muloqot madaniyati; O'rganishga ochiqlik va moslashuvchanlik Gigiyenik madaniyatga sodiqlik; Mijozga yo'naltirilganlik; Raqamli savodxonlik (oddiy oshxona tizimlari bilan ishlash).	
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:	<b>TMR bo'yicha malaka darajasi:</b>	<b>Kasbning nomi:</b>
	3	Oshpaz
	3	Bolalar ovqatlari oshpazi
	3	Parhez taomlari oshpazi
	5	Oshpaz-brigadir
	5	Bosh oshpaz
5	Su-shef	
<b>Mehnat funksiyalarining tavsifi</b>		
<b>Kodi va nomi</b>	<b>Mehnat vazifalari</b>	
E1.4 - Murakkab va maxsus taomlarni tayyorlash	E1.01.4 - Murakkab va maxsus taomlarni tayyorlashning texnologik zanjirini hisobga olgan holda ish joyini tashkil etish	<b>O'qitish natijalari</b>
		<b>Mehnat harakatlari:</b>
		1. Murakkab va maxsus taomlarining ketma-ketligini, mehnat sarfini va yuqori yuklamalarni aniqlash maqsadida reja-menyu hamda texnologik xaritalarni o'rganib chiqish 2. To'liq texnologik siklni ta'minlash uchun xomashyo, yarim tayyor mahsulotlar, maxsus asbob-uskunalar va jihozlarga bo'lgan ehtiyojni aniqlash va shakllantirish

		3. Uzluksiz ishlashni ta'minlash uchun yetishmayotgan xomashyo, yarim tayyor mahsulotlar va inventarga talabnomalar tuzish
		4. Ish joylari va zonalarini texnologik zanjirning ketma-ketligiga muvofiq taqsimlash va rejalashtirish, oqim va ergonomikani ta'minlash
		5. Texnologik asbob-uskunalarining, shu jumladan ixtisoslashtirilgan asbob-uskunalarining sozligini, sanitariya holatini tekshirish va ularni ishga tayyorlashni tashkil etish
		6. Ish joylarida toza idish-tovoq, ishlab chiqarish inventarlari, asboblar va og'irlik o'lchash priborlarini komplektlash va oqilona joylashtirish
		7. Xom ashyo, oziq-ovqat mahsulotlari va yarim tayyor mahsulotlarning, shu jumladan nozik va qimmatbaho xom ashyo, oziq-ovqat mahsulotlari va yarim tayyor mahsulotlarning mavjudligini, sifati va organoleptik ko'rsatkichlarining muvofiqligini tekshirish
		8. Turli tayyorlik darajasidagi xomashyo va yarim tayyor mahsulotlarni texnologik ketma-ketlikda rotatsiya tamoyillariga va tovar qo'shnihiligi qoidalariga rioya qilgan holda joylashtirish
		9. Ishlab chiqarilgan yarim tayyor mahsulotlar markirovkasining to'g'riligi va to'liqligini nazorat qilish
		10. Ish smenasi davomida ish joyi, asbob-uskunalar va jihozlarning sanitariya holatiga rioya etilishini nazorat qilish
		11. Xavfsizlik talablari va saqlash sharoitlarini hisobga olgan holda foydalanilmagan oziq-ovqat mahsulotlari va yarim tayyor mahsulotlarni o'z vaqtida qadoqlash va joylashtirishni tashkil etish
		12. Foydalanilgandan so'ng toza va ishlatilgan idish-tovoq va anjomlarning to'g'ri saqlanishini ta'minlash
		13. Belgilangan texnik hujjatlarni to'ldirish
		<b>Ko'nikmalar:</b>
		Murakkab taomlarni tayyorlashning uzluksiz texnologik siklini ta'minlash uchun ergonomika, oqim, toza va iflos zonalarni ajratishni hisobga olgan holda ish joyini tashkil etish
		Murakkab taomlarning texnologik xaritalarini tahlil qilish va ular asosida ish joyida optimal logistika va resurslarni joylashtirish
		Murakkab taomlarni uzluksiz tayyorlash uchun xomashyo, yarim tayyor mahsulotlar va moddiy-texnik resurslarga bo'lgan ehtiyojni baholash
		Murakkab va maxsus taomlari uchun xomashyo va materiallarning mavjudligi, muvofiqligi va sifati (markirovkasi, yaroqlilik muddati, organoleptik ko'rsatkichlari) baholash

		Texnologik asbob-uskunalar, inventarlar, asboblarning va og'irlik o'lchash priborlarining, shu jumladan ixtisoslashtirilgan asboblarning sozligini tekshirish va ularni tayyorlash
		Toza va ishlatilgan idish-ovoq, inventar, xomashyo va yarim tayyor mahsulotlarning sanitariya-gigiyena talablariga muvofiq to'g'ri saqlanishini tashkil etish va nazorat qilish
		Xomashyo va yarim tayyor mahsulotlarni joylashtirish va ulardan foydalanishda FIFO/FEFO tamoyillarini qo'llash va ularga rioya etilishini nazorat qilish
		Tayyorlamalar va yarim tayyor mahsulotlarni, shu jumladan murakkab taomlarni belgilangan usulda to'g'ri tamg'lash
		Tayyorlov hududida xomashyo va mahsulotlar sarfini hisobga olish tizimiga rioya qilish
		Smena va turdosh bo'linmalar ishini muvofiqlashtirish uchun zarur bo'lgan axborotni buzilmagan holda takrorlash va uzatish
		Mehnatni muhofaza qilish qoidalariga, sanitariya-gigiyena talablariga hamda texnika xavfsizligi va yong'in xavfsizligi normalariga rioya etish
		<b>Bilimlar:</b>
		Ovqatlanish korxonalarini faoliyatini tartibga soluvchi normativ-huquqiy hujjatlar va umumiy ovqatlanish mahsulotlarini ishlab chiqarish qoidalarini
		Kasbiy standart va lavozim yo'riqnomasi talablari, ichki mehnat tartibi qoidalarini, ovqatlanish korxonasi standartlarini
		Murakkab va maxsus taomlarini ishlab chiqarish uchun oshxona ishini tashkil etish asoslari va ish joyini oqilona tashkil etish tamoyillari
		Tayyorlov hududida oziq-ovqat mahsulotlari xavfsizligini boshqarish tizimi
		Texnologik asbob-uskunalar va jihozlarni xavfsiz ishlatish qoidalarini, nosozlik belgilari va ularni foydalanishdan chiqarish tartibi
		Sanitariya-gigiyena talablariga muvofiq idish-ovoq va ishlab chiqarish anjomlarini saqlash qoidalarini va shartlari
		Oziq-ovqat mahsulotlari bilan ishlashning sanitariya-gigiyena normalari va qoidalarini
		Xomashyoni qabul qilish va sifatini baholash qoidalarini: markirovkalash, yaroqlilik muddatlari, qadoqlarning butunligi
		Oziq-ovqat mahsulotlarining, shu jumladan nozik va qimmat oziq-ovqat mahsulotlarining sifatini aniqlashning belgilari va organoleptik usullari
		Xomashyo, yarim tayyor mahsulotlarni saqlash va sotish shartlari, FIFO va FEFO tamoyillari

		Murakkab taomlar ishlab chiqarishda ishlatiladigan xomashyo va yarim tayyor mahsulotlar sarfi me'yorlari
		Xomashyoga ishlov berishda chiqindilarni kamaytirish usullari
Tayyorlamalar, yarim tayyor mahsulotlar va mahsulotlarni tamg'lash qoidalari		
Ishlab chiqarishda texnik hujjatlarni yuritish tamoyillari		
Mehnatni muhofaza qilish, ishlab chiqarish sanitariyasi va yong'in xavfsizligi asoslari		
Samarali muloqot va jamoaviy ish asoslari		
Kasbiy terminologiya		
Favqulodda vaziyatlarda o'zini tutish va tibbiy yordamgacha bo'lgan yordam ko'rsatish qoidalari		
E1.02.4 - Murakkab, maxsus va buyurtma taomlarni tayyorlash, bezash va taqdimot qilish	<b>Mehnat harakatlari:</b>	
	1. An'anaviy va zamonaviy texnikalarni qo'llagan holda go'sht, parranda, ilvasin, baliq va dengiz mahsulotlaridan murakkab issiq taomlar tayyorlash	
	2. Murakkab sovuq taomlar va gazaklar tayyorlash: pashtetlar, terrinlar, gastronomik kompozitsiyalar, go'sht va baliq assorti	
	3. Milliy va Yevropa oshxonasining o'ziga xosligini saqlab qolgan holda murakkab sho'rvalar, bulonlar va souslar tayyorlash	
	4. Muayyan oshxonaning mintaqaviy xususiyatlarini aks ettiruvchi muayyan oshxona an'analarga mos keladigan murakkab garnirlar va un mahsulotlarini tayyorlash	
	5. Murakkab sovuq va issiq shirinliklar tayyorlash	
	6. An'anaviy retseptlarni ijodiy talqin qilgan holda tvorog, pishloq, makaron mahsulotlaridan murakkab taomlar tayyorlash	
	7. Turli assortimentdagi xamirdan murakkab un mahsulotlarini tayyorlash	
	8. Fiziologik ehtiyojlarni hisobga olgan holda davolash-profilaktika va parhez taomlarini tayyorlash	
	9. Xomashyoga ishlov berishning murakkab texnikasini qo'llash va issiqlik bilan ishlov berish usullarini kombinatsiyalash	
	10. Korxonalar standartlari bo'yicha taomlarni badiiy bezatish va porsiyalash	
	11. Ko'rgazma-savdolar, ziyofatlar va VIP xizmatlar uchun taomlar tayyorlash va bezatish	
	12. Maxsus va mavsumiy taomlar uchun bezak elementlarini ishlab chiqishda ishtirok etish	
	13. Mehmonlarga savodli taqdim etish uchun xizmat ko'rsatuvchi xodimlarni tayyorlangan taomlarning o'ziga xos xususiyatlari haqida xabardor qilish	
14. Tayyor mahsulotni organoleptik baholash va brakerajdan o'tkazish		
14. Retsepturalar va texnologik parametrlarga rioya etilishini nazorat qilish		

		<b>Ko'nikmalar:</b>
		An'anaviy pishirish texnologiyalarini mintaqaviy xususiyatlarni anglagan holda takrorlash
		An'anaviy va zamonaviy taom tayyorlash usullarini uyg'unlashtirib, ta'mning aslligini saqlab qolish
		Maxsus xomashyo bilan ishlash texnikasini egallash
		Zamonaviy tayyorlash usullarini qo'llamoq
		Uyg'un murakkab taomlarni yaratish uchun asosiy mahsulotlarni qo'shimcha ingredientlar bilan turli xil tayyorlash usullarini birlashtirish
		Xomashyodan oqilona foydalanish usullarini qo'llash
		Davolash-profilaktika va parhez ovqatlanish me'yorlariga rioya qilish uchun retsepturalar va texnologiyalarni moslashtirish
		Muayyan oshxonaning oshpazlik an'analari xususiyatlarini hisobga olgan holda taomlarni bezatishning uyg'un kompozitsiyalarini yaratish
		Buyumlarni badiiy qirqish va bezash texnikasini egallash
		Uyg'un xizmat ko'rsatish uchun idish-tovoq va servirovka elementlarini tanlash va birlashtirish
		Tadbir turiga (banket, ko'rgazma, VIP) qarab bezaklar va retseptlarni moslashtirish
		Tayyor murakkab taomlarning tayyorlanish sifati va xavfsizligini organoleptik ko'rsatkichlar bo'yicha baholash
		Ishda texnologik xaritalar, murakkab taomlar retsepturalari to'plamlari va boshqa texnik hujjatlardan foydalanish
		Texnologik operatsiyalar ketma-ketligini nazorat qilish
		Tayyor mahsulotni organoleptik baholash va brakerajdan o'tkazish, uning sifati va xavfsizligini aniqlash
		Xizmat ko'rsatuvchi xodimlarga taomlarning o'ziga xos xususiyatlari haqida professional tarzda yo'l-yo'riq berish
		Murakkab taomlarni tayyorlash jarayonlarini muvofiqlashtirish uchun jamoa a'zolari bilan samarali hamkorlik qilish
		<b>Bilimlar:</b>
		Milliy va Yevropa oshxonalar taomlarining retseptlari, texnologiyalari va mintaqaviy xususiyatlari
		Turli pazandachilik madaniyatlarining tarixi va an'analari asoslari
		Mutaxassislik doirasida an'anaviy texnikalar va zamonaviy tendensiyalar
		Xomashyo, yarim tayyor mahsulotlarning turlari, xossalari, ularga ishlov berish usullari va o'ziga xos xomashyo bilan ishlash tamoyillari

		Issiqlik bilan ishlov berishda mahsulotlarning fizik-kimyoviy o'zgarishi, ingredientlarning mosligi va o'zaro almashinuvchanligi
		Murakkab taomlar uchun xushbo'y moddalar, an'anaviy va zamonaviy ziravorlar va ziravorlardan foydalanish tamoyillari
		Banketlar, furshetlar va VIP-xizmatlar uchun taomlar tayyorlash texnologiyasining o'ziga xos xususiyatlari
		Taomlarni bezashda kompozitsiya, rangshunoslik va uslubiyat tamoyillari
		Gastronomik mahsulotlarni bezatishning an'anaviy va zamonaviy usullari
		Davolash-profilaktika, maktab va parhez ovqatlanish asoslari
		Oziq-ovqat mahsulotlari sifatini aniqlashning belgilari va organoleptik usullari
		Xomashyo va yarim tayyor mahsulotlar sarfi me'yorlari
		Sifat talablariga rioya qilishni hisobga olgan holda murakkab taomlar uchun xomashyoga ishlov berishda chiqindilarni minimallashtirish usullari
	E1.03.4 - Murakkab taomlar tayyorlash bo'limida sanitariya-gigiyena tartibini boshqarish va oziq-ovqat xavfsizligini ta'minlash	<b>Mehnat harakatlari:</b>
		1. Murakkab taomlar tayyorlash hududida sanitariya-gigiyena rejimiga rioya etilishini tashkil etish va nazorat qilish
		2. Xomashyo, yarim tayyor mahsulotlar va tayyor mahsulotlarni saqlashning harorat rejimlarini joriy nazorat qilish
		3. Murakkab taomlar uchun mahsulotlar bilan ishlashda FIFO va FEFO tamoyillariga rioya qilinishini nazorat qilish
		4. Ixtisoslashtirilgan asbob-uskunalar va inventarlarga sanitariya ishlovi berishni tashkil etish va o'tkazish
		5. Shaxsiy gigiyena qoidalariga hamda sanitariya kiyimi va shaxsiy himoya vositalariga qo'yiladigan talablarga rioya etilishini monitoring qilish
		6. Mahsulotlarning turli toifalari uchun inventarning rangli markirovkasini qo'llashni nazorat qilish
		7. Organoleptik ko'rsatkichlarga muvofiq xomashyo sifatini vizual nazorat qilish
		8. Hududda xomashyo va tayyor mahsulot oqimlarini ajratishni tashkil etish
		9. Belgilangan sanitariya hujjatlarini yuritish
10. Maxsus xomashyoning yaroqlilik muddatlari va saqlash sharoitlariga rioya etilishini nazorat qilish		
11. Kichik xodimlar uchun sanitariya me'yorlari bo'yicha yo'riqnoma o'tkazish		
12. Hududning sanitariya holatini yaxshilash bo'yicha tadbirlarni ishlab chiqish va amalga oshirishda ishtirok etish		

		13. Issiqlik, mexanik va sovitish uskunalaridan xavfsiz foydalanish qoidalariga rioya qilish
		14. Chiqindilar toifalarini hisobga olgan holda ishlab chiqarish chiqindilarini o'z vaqtida utilizatsiya qilish
		15. Sanitariya holati va harorat nazorati jurnallarini to'ldirish
		<b>Ko'nikmalar:</b>
		Murakkab taomlar tayyorlanadigan hududning sanitariya holatini saqlash ishlarini tashkil etish
		Texnologik jarayonning barcha bosqichlarida harorat rejimlariga rioya qilinishini nazorat qilish
		Qimmatbaho va o'ziga xos xomashyo bilan ishlashda FIFO va FEFO tamoyillarini qo'llash
		Oziq-ovqat mahsulotlari sifatini vizual va organoleptik nazorat qilish
		Murakkab uskunalar uchun maxsus yuvish va dezinfeksiyalash vositalaridan foydalanish
		Xomashyo va tayyor mahsulot oqimlarini ajratishni tashkil etish
		Belgilangan sanitariya hujjatlarini yuritish
		Kichik xodimlarni sanitariya va gigiyena asoslariga o'qitish
		Shaxsiy gigiyena qoidalariga rioya qilinishini nazorat qilish
		Mahsulotning markirovkasi va yaroqlilik muddatlari ustidan nazoratni amalga oshirish
		Texnologik uskunadan foydalanish bo'yicha qo'llanmaga muvofiq xavfsiz foydalanish
		Kerakli konsentratsiyadagi yuvish va dezinfeksiyalash vositalarini tanlash va qo'llash
		Chiqindilarni talablarga muvofiq saralash va utilizatsiya qilish
		<b>Bilimlar:</b>
		Oziq-ovqat mahsulotlari xavfsizligi sohasidagi normativ-huquqiy hujjatlar
		SanQvaN ning umumiy ovqatlanish korxonalarini ishini tashkil etishga qo'yiladigan talablari
		Hududda oziq-ovqat mahsulotlari xavfsizligini boshqarish tizimi
		Murakkab taomlar uchun texnologik reglamentlar va texnologik-texnik xaritalar
		Ishlab chiqarishda sanitariya-gigiyena rejimini tashkil etish prinsiplari
		Ixtisoslashtirilgan texnologik uskunalaridan foydalanish qoidalarini
		Oziq-ovqat mahsulotlarining sifati va xavfsizligini nazorat qilish usullari
		FIFO va FEFO tamoyillari va tovar qo'shnihiligi qoidalarini

		Yuvish, dezinfeksiyalash vositalarining xususiyatlari, dozasi va qo'llash tartibi
		Xom va tayyor mahsulotlar uchun inventar va uskunalarni markirovkalash tamoyillari
		Chiqindilarni boshqarish qoidalari, kimyoviy vositalarni xavfsiz saqlash
		Sanitariya hujjatlarini yuritish qoidalari
		Xodimlarni o'qitish va yo'riqnoma berish asoslari
		Kasbiy standart va lavozim yo'riqnomasi talablari
		Korxonaning ichki mehnat tartibi qoidalari va standartlari
		Mehnatni muhofaza qilish va texnika xavfsizligining asosiy qoidalari, yong'in xavfsizligi talablari
		Oziq-ovqat xavfsizligi sohasidagi kasbiy atamalar
		Favqulodda vaziyatlarda o'zini tutish qoidalari
<b>Mas'uliyat va mustaqillik:</b>		1. Vaziyat va uning o'zgarishini tahlil qilishni talab qiladigan amaliy vazifalarni hal qilishda mustaqillik ko'rinishlari bilan boshqariladigan faoliyat
		2. Qo'yilgan vazifalardan kelib chiqqan holda o'z faoliyatini va oshpazlar faoliyatini rejalashtirish
		3. Qo'yilgan vazifalarni hal qilish yoki oshpazlar brigadasi faoliyatining natijasi uchun javobgarlik
<b>Texnik va/yoki texnologik talab</b>		Milliy va Yevropa oshxonasi oshpazi uchun asosiy jihozlar to'plami: plita yoki pishirish yuzasi, duxovka yoki bug'li pishirgich, gril va salamandra va frityurnitsa, marmit va issiqlik vitrinasi, sovutgich va muzlatgich, blender va mikser, go'sht qiymalagich, maydalagich; anjomlar - turli turdagi oshpazlik pichoqlari, rangli belgilangan taxtakachlar, qozonchalar, kastyulkalar, tovalar va patnislar, gastronomik idishlar, kurakchalar, qisqichlar, kapgirlar, issiqlikka chidamli qo'lqoplar, pishirish uchun qoliplar, o'qlov, hovoncha va dasta; o'lchov asboblari - stol ustida o'rnatilgan tarozlar, oshxona termometri-zond (zarur bo'lganda - infraqizil termometr), o'lchov qoshiqlari va stakanlar, vaqt o'lchagichlar; sanitariya va xavfsizlik vositalari - kerakli konsentratsiyada yuvish va dezinfeksiyalash vositalari, salfetka va gubkalar, qopqoqli chiqindi idishlari, birinchi yordam to'plami; sarflash vositalari - oziq-ovqat konteynerlari, oziq-ovqat plyonkasi, folga va pergament, tamg'alash uchun yorliqlar, taomlarni olib ketish uchun qadoqlash; shaxsiy himoya vositalari - sanitariya kurtkasi va xalat, shim, bosh kiyim, sirpanmaydigan yopiq poyabzal; hujjatlar - texnologik xaritalar (TTX), haroratni hisobga olish va brakeraj jurnallari, ishlab chiqarish yo'riqnomalari, retsepturalar to'plamlari.

Kasbning nomi:	Oshpaz-brigadir	
Mashg'ulot nomining kodi:	51200	
TMR bo'yicha malaka darajasi:	5	
Malakani baholashga qo'yiladigan talablar:	Tavsiya etiladi	
Amaliy tajriba (ish staji)ga qo'yilgan talablar:	Tavsiya etiladi	
Layoqatiga va shaxsiy kompetensiyalarga qo'yilgan talablar:	Tibbiy daftarchaga ega bo'lish; Texnologik va sanitariya intizomiga qat'iy rioya qilish; Tayyor mahsulot sifati uchun shaxsiy javobgarlik; Brigada ishini tashkil etish va vazifalarni nazorat qilish; Operativ qaror qabul qilish va muammolarni tez hal etish; Yuqori yuklama sharoitida samarali ishlash; Jamoa bilan samarali muloqot va nizolarni konstruktiv hal qilish; Jarayonlarni takomillashtirishga intilish; Ichki tartib-qoidalarga amal qilish va kasbiy obro'ni saqlash;	
Ta'lim darajasiga qo'yilgan talablar:	o'rta maxsus professional ta'lim	
Norasmiy va informal ta'lim bilan bog'liqligi:	boshlang'ich professional ta'lim yoki o'rta professional ta'lim + norasmiy (informal) ta'lim yoki amaliy tajriba	
Kasbiy standartlar reyestrda mavjudligi:	-	
Kasbning boshqa mumkin bo'lgan nomlari:	-	
Boshqa kasblar bilan aloqadorligi:	<b>TMR bo'yicha malaka darajasi:</b>	<b>Kasbning nomi:</b>
	3	Oshpaz
	3	Bolalar ovqatlari oshpazi
	3	Parhez taomlari oshpazi
	4	Milliy va Yevropa taomlari oshpazi
	5	Bosh oshpaz
5	Su-shef	
<b>Mehnat funksiyalarining tavsifi</b>		
<b>Kodi va nomi</b>	<b>Mehnat vazifalari</b>	
F1.5 - Oshpazlar jamoasiga rahbarlik qilish va samarali ishlab chiqarish faoliyatini yo'lga qo'yish	F1.01.5 - Ishlab chiqarish jarayoni va jamoada xodimlarini tezkor boshqarish	<b>O'qitish natijalari</b>
		<b>Mehnat harakatlari:</b>
		1. Reja-taomnoma va hudud imkoniyatlari bo'yicha smenali ishlab chiqarishni rejalashtirish
		2. Oshpazlar jamoasi bilan smena oldidan yo'riqnoma o'tkazish va vazifalarni belgilash
		3. Texnologik operatsiyalarni taqsimlash va oshpazlarga ularning malakasi, ixtisosligi va uskunada ishlashga ruxsatnomalariga muvofiq javobgarlik zonalarini birlashtirish
4. Buyurtmalarni parallel bajarish va muddatlarga rioya qilish uchun postlarning sinxron ishlashini muvofiqlashtirish		

		5. Buyurtmalarni ustuvorlashtirish, eng yuqori yuklamalarni boshqarish, tarqatish bilan sinxronlashtirish
		6. Chetga chiqishlar bo'lganda vazifalar va resurslarni tezkor qayta taqsimlash
		7. Tegishli bo'linmalar bilan o'zaro hamkorlik qilish va su-shefni uning ishtirokini talab qiladigan muammolar haqida o'z vaqtida xabardor qilish
		8. Eng muhim taomlarni tayyorlashda shaxsan ishtirok etish
		9. Smena yakunlarini chiqarish va brigada ishi to'g'risida hisobot tuzish
		<b>Ko'nikmalar:</b>
		Haqiqiy smena jadvalini tuzish uchun hududning ishlab chiqarish quvvati va taomlarning mehnat sarfini baholash
		Vaqt buferlari, quvvatlar, xomashyo yetkazib berish va qoldiqlarni hisobga olgan holda smena reja-jadvalini shakllantirish
		Smena maqsadlari va asosiy ko'rsatkichlarni ko'rsatish
		Tushunarli vazifalarni belgilash, ularning jamoada tomonidan tushunilishini tekshirish, smena xavfi va rahbarni xabardor qilish tartibini belgilash
		Bir vaqtning o'zida bir nechta buyurtmalarni bajarish uchun parallel tayyorlash jarayonlarini muvofiqlashtirish
		Boshqaruv tizimi orqali buyurtmalarning ustuvorligini boshqarish va oshxona ishini tig'iz vaqtlarda tarqatish bilan sinxronlashtirish
		Rejadan chetga chiqish holatlarida vazifalar va resurslarni tezkor qayta taqsimlash
		Yo'l qo'yiladigan almashtirishlarni qat'iy ravishda TTX bo'yicha qo'llash
		Tegishli bo'linmalar va rahbariyat bilan belgilangan tartib bo'yicha samarali hamkorlik qilish
		Smena ko'rsatkichlarini qayd etish va nuqtali yaxshilanishlarni taklif qilish
		<b>Bilimlar:</b>
		Kasbiy standart, lavozim yo'riqnomasi, ichki mehnat tartibi qoidalari va korxonalar standartlari talablari
		Oshxona ishini tashkil etish asoslari va ish o'rnini oqilona tashkil etish tamoyillari
		Smenani tezkor rejalashtirish asoslari: takt, vaqt va quvvat buferlari, vizual boshqaruv
		Barcha turdagi taomlarni tayyorlash texnologiyalari
		TTX bo'yicha tayyor mahsulot chiqishi normativlari
		Xom ashyoni qabul qilish va hududga joylashtirish qoidalari: markirovka va muddatlar, FIFO va FEFO tamoyillari, tovar qo'shnichiligi
		Texnologik asbob-uskunalar va jihozlardan xavfsiz foydalanish qoidalari
		Tanqislik sharoitida resurslarni boshqarish tamoyillari
		Operatsion rejalashtirish tamoyillari va hududning ishlab chiqarish quvvatini hisoblash usullari

		Oshxonada ish jarayonlarini tashkil etish asoslari va operatsiyalarni parallel bajarish tamoyillari
		Operatsion ma'lumotlarni yig'ish va tahlil qilish usullari (chiqarish, qaytarish, chiqindilar)
		Ishlab chiqarishda texnik hujjatlarni yuritish tamoyillari
		Buyurtmalarni boshqarish tizimi bilan ishlash tartibi
		Ovqatlanish korxonasi bo'linmalari o'rtasidagi tashkiliy o'zaro hamkorlik sxemasi
		Rahbariyatni xabardor qilish qoidalari
		Nostandart vaziyatlarda harakat qilish algoritmlari va operatsion muammolarni hal qilish asoslari
		Samarali muloqot va jamoaviy ish asoslari
	F1.02.5 - Sifat nazorati va texnologik intizomni ta'minlash	<b>Mehnat harakatlari:</b>
		1. Smenaga kelib tushadigan xomashyo va yarim tayyor mahsulotlar sifatini nazorat qilish (markirovkasi, muddatlari, butunligi, organoleptik xususiyatlarini tekshirish) va nomuvofiqliklarni qayd etish
		2. Tayyor taomlarni organoleptik baholash va brakeraj qilish, partiyaga ruxsat berish yoki rad etish bo'yicha tavsiyalar tayyorlash
		3. Texnologik xaritalarga rioya qilinishini nazorat qilish
		4. Taomlarni tayyorlash va saqlash haroratini nazorat qilish. Belgilangan reglament doirasida tuzatish harakatlarini amalga oshirish
		5. Ishlab chiqarish parametrlarining tanqidiy va takroriy og'ishlari haqida xabardor qilish
		6. Smena davomida asosiy ko'rsatkichlarni tezkor nazorat qilish: harorat rejimi, taomlarni taqsimlash me'yorlari va chiqishiga rioya qilish
		7. Xodimlarni ish joyida o'qitish: ish usullarini namoyish etish, yangi kelganlarga murabbiylik qilish, chek-varaqlar yordamida operatsiyalarning bajarilishini nazorat qilish
		8. Ish joyida kirish yo'riqnomasini o'tkazish va xodimlarni ish jarayonida amaliy o'qitish
		9. Ish sharoitida yangi taomlar va texnologiyalarni sinovdan o'tkazishda ishtirok etish va bosh oshpaz va su-shefga tizimli fikr-mulohazalarni taqdim etish
		10. Keyinchalik yo'qotishlarni kamaytirish bo'yicha takliflar ishlab chiqish uchun ishlab chiqarishdagi brak va qaytarishlar sabablarini tahlil qilish
		<b>Ko'nikmalar:</b>
		Belgilangan standartlar bo'yicha xomashyo va tayyor mahsulotni organoleptik baholash
		Mahsulot massasi va chiqishini nazorat qilish
		Harorat rejimlarini kuzatish va ko'rsatmalarga muvofiq tuzatish amallarini qo'llash
		Ish usullarini ko'rsatish va xodimlarga ish joyida ko'rsatmalar berish
	Belgilangan smena hisobot shakllarini to'ldirish va yuritish	

		<b>Bilimlar:</b>
		<p>Mahsulot sifati va xavfsizligiga me'yoriy hujjatlar talablari</p> <p>TTX va hudud mahsulotiga oid reglamentlar</p> <p>Brakeraj o'tkazish qoidalari va tayyor taomlar sifatini baholash mezonlari</p> <p>Ish joyida o'qitish metodlari va usullari</p> <p>Nazorat-o'lchov uskunalaridan foydalanish qoidalari</p>
F1.03.5 - Ishlab chiqarish xavfsizligi va sanitariya-gigiyena rejimini ta'minlash		<b>Mehnat harakatlari:</b>
		1. Hududda sanitariya-gigiyena rejimiga rioya etilishini tashkil etish va nazorat qilish, shu jumladan tozalash va dezinfeksiya jadvalini bajarish, shuningdek, zonalar va oqimlarni ajratishni ta'minlash
		2. Jamoaning shaxsiy gigiyena qoidalariga rioya etishini, sanitariya kiyimlari va shaxsiy himoya vositalaridan foydalanilishini, inventarlarni rangli belgilash tizimiga rioya etilishini nazorat qilish
		3. Kesishuvchi ifloslanishning oldini olish maqsadida hududda mahsulotlarni tamg'alash va saqlash sharoitlarining to'g'riligini nazorat qilish, shu jumladan allergenlarni nazorat qilish
		4. Uskunalarda xavfsiz ishlash usullari va xavfsizlikka tahdid soluvchi operatsiyalarni to'xtatish huquqi bilan sanitariya me'yorlariga rioya qilish bo'yicha yo'riqnomalar o'tkazish
		5. Ishlab chiqarish chiqindilarini, shu jumladan oziq-ovqat va qovurilgan yog'larni belgilangan qoidalarga muvofiq xavfsiz utilizatsiya qilishni tashkil etish
		6. Shtatdan tashqari vaziyatlar yuzaga kelganda brigada harakatlarini muvofiqlashtirish va ularni bartaraf etish uchun dastlabki choralarni qo'llash
		7. Majburiy tezkor hujjatlarni, shu jumladan sanitariya jurnallari va tozalash chek-varaqaqlarini yuritish va to'ldirilishini nazorat qilish
		8. Asbob-uskunalar va jihozlarning sozligini ekspluatatsiya xavfsizligi nuqtayi nazaridan monitoring qilish, nosozliklar haqida rahbariyatni o'z vaqtida xabardor qilish
		<b>Ko'nikmalar:</b>
		Oshxonada sanitariya-gigiyena rejimiga rioya etilishini tashkil etish va nazorat qilish
		Shaxsiy himoya vositalari va sanitariya kiyimlaridan foydalanishni nazorat qilish
		Xavfsizlikka bevosita tahdid yuzaga kelganda texnologik operatsiyalarni to'xtatish va rahbariyatni xabardor qilish
		Xavfsiz ish usullari va sanitariya me'yorlari bo'yicha yo'riqnomalar o'tkazish
		Ishlab chiqarish chiqindilarini to'plash va utilizatsiya qilish jarayonini tashkil etish
		Favqulodda vaziyatlar yuzaga kelganda brigada harakatlarini muvofiqlashtirish
		Majburiy tezkor hujjatlar yuritilishini nazorat qilish

	<p><b>Bilimlar:</b></p> <p>SanQvaN ning ishlab chiqarish binolari, asbob-uskunalar va jihozlarni saqlashga qo'yiladigan talablari</p> <p>Ishlab chiqarish hududi doirasida HACCP tizimi tamoyillari: tanqidiy nazorat nuqtalari, og'ishlar bo'yicha harakatlar tartibi</p> <p>Texnologik uskunalaridan xavfsiz foydalanish va shaxsiy himoya vositalarini qo'llash qoidalari</p> <p>Ishlab chiqarish chiqindilarini xavfsiz utilizatsiya qilishni tashkil etishga qo'yiladigan talablar</p> <p>Yuvish va dezinfeksiyalash vositalarini qo'llash qoidalari</p> <p>Mehnatni muhofaza qilish va favqulodda vaziyatlarda harakat qilish bo'yicha yo'riqnomalar o'tkazish tartibi</p> <p>Mehnatni muhofaza qilish va texnika xavfsizligi qoidalari, yong'in xavfsizligi talablari</p>
<p>F1.04.5 - Hudud zaxiralarini smenali boshqarish</p>	<p><b>Mehnat harakatlari:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Reja-taomnoma va joriy qoldiqlar asosida xomashyo va yarim tayyor mahsulotlarga bo'lgan ehtiyojni hisoblash va smenali buyurtmalarni shakllantirish</li> <li>2. Yuk xatining muvofiqligini tekshirgan holda hududda xom ashyoni qabul qilish va tafovutlarni qayd etish</li> <li>3. FIFO va FEFO tamoyillari bo'yicha zaxiralar aylanishini tashkil etish va tovar qo'shnihiligi qoidalariga rioya etilishini nazorat qilish</li> <li>4. Texnologik yo'qotishlarning tezkor hisobini yuritish va belgilangan tartibda smenali hisobdan chiqarish dalolatnomalarini rasmiylashtirish</li> <li>5. Hududdagi xomashyo va yarim tayyor mahsulotlar qoldiqlarini smenali xatlovdan o'tkazish</li> <li>6. Xomashyoning haqiqiy sarfini TTX bo'yicha me'yorlar bilan solishtirish, sezilarli og'ishlarni aniqlash va tahlil qilish</li> <li>7. Xomashyo sarfini optimallashtirish va ishlab chiqarishdagi yo'qotishlarni qisqartirish bo'yicha takliflar tayyorlash</li> </ol> <p><b>Ko'nikmalar:</b></p> <p>Reja-taomnoma va qoldiqlar asosida xomashyo va yarim tayyor mahsulotlarga bo'lgan smenalik ehtiyojni hisoblash</p> <p>Ilova qilingan hujjatlarga muvofiqligini tekshirgan holda xomashyoni qabul qilish</p> <p>FIFO va FEFO tamoyillari bo'yicha zaxiralar aylanishini va to'g'ri tovar qo'shnihiligini tashkil etish</p> <p>Texnologik yo'qotishlarning tezkor hisobini yuritish va hisobdan chiqarish dalolatnomalarini rasmiylashtirish</p> <p>Smena inventarizatsiyasini o'tkazish va ortiqcha xarajat zonalarini aniqlash</p> <p>Xomashyo haqiqiy sarfining TTX me'yorlaridan chetga chiqishini tahlil qilish</p> <p>Xomashyodan foydalanishni optimallashtirish bo'yicha takliflar tayyorlash</p>

		<p><b>Bilimlar:</b></p> <p>Xomashyoni qabul qilish va hududda ombor xo'jaligini tashkil etish qoidalari</p> <p>TTX bo'yicha tayyor mahsulotni g'amlash va chiqarish me'yorlari, texnologik yo'qotishlar turlari va me'yorlari</p> <p>Bir smenada xomashyoga bo'lgan ehtiyojni tezkor rejalashtirish asoslari</p> <p>Inventarizatsiya o'tkazish tartibi va smena hisoboti shakllari</p> <p>Xomashyo sarfi og'ishlarini aniqlash va tahlil qilish usullari</p>
	F1.05.5 - Zal va banket xizmati bilan o'zaro hamkorlik	<p><b>Mehnat harakatlari:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Restoranning smena rahbari bilan taomlarni yetkazib berish muddatlarini kelishish</li> <li>2. Buyurtmalarning tayyorligi, shuningdek, mumkin bo'lgan kechikishlar haqida xizmatni tezkor xabardor qilish</li> <li>3. Tadbirning texnik xaritasiga muvofiq ziyofat buyurtmalari va tadbirlarni bajarish uchun liniya ishini tashkil etish</li> <li>4. Maxsus buyurtmalar bajarilishini nazorat qilish va o'zaro ifloslanishning oldini olish</li> <li>5. Ziyofat va maxsus taomlarni yetkazib berish sifati va standartlarga muvofiqligini chiqish nazoratini o'tkazish</li> <li>6. Taomlar tarkibi va taqdim etilishining o'ziga xos xususiyatlari to'g'risida xizmat xodimlarini xabardor qilish</li> <li>7. Standart bo'lmagan so'rovlar va vakolat doirasidan tashqaridagi muammolar haqida su-shefni o'z vaqtida xabardor qilish</li> </ol> <p><b>Ko'nikmalar:</b></p> <p>Taomlarni yetkazib berish muddatlarini umumiy ovqatlanish korxonasining smena rahbari bilan kelishish</p> <p>Texnik xaritaga muvofiq banket buyurtmalarini bajarish uchun liniya ishini tashkil etish</p> <p>Maxsus buyurtmalarning bajarilishini nazorat qilish va o'zaro ifloslanishning oldini olish</p> <p>Ziyofat va maxsus taomlar sifatining yakuniy nazoratini o'tkazish</p> <p>Xizmat ko'rsatuvchi xodimlarni taomlar tarkibi va taqdim etilishining o'ziga xos xususiyatlari to'g'risida xabardor qilish</p> <p>Nostandart so'rovlar va muammolar haqida rahbariyatga o'z vaqtida xabar berish</p> <p><b>Bilimlar:</b></p> <p>Taomlarni taqdim etish standartlari va ziyofat xizmatini tashkil etish</p> <p>Banket tadbirlari va maxsus buyurtmalarning texnologik xaritalari</p> <p>Allergen nazoratini yuritish va o'zaro ifloslanishning oldini olish qoidalari</p> <p>Turli xizmat ko'rsatish formatlarida taomlarni taqsimlash va taqdim etishga qo'yiladigan talablar</p> <p>Oshxona va ovqatlanish korxonasining xizmat ko'rsatish xizmati o'rtasidagi o'zaro hamkorlik tamoyillari</p>

	<b>Mas'uliyat va mustaqillik:</b>	<p>1. Smena doirasida jamoanini mustaqil tezkor boshqarish; rejalashtirish va keyingi nazorat</p> <p>2. Liniyadagi taomlarning sifati, harorati va chiqishi, shuningdek, hududning sanitariya holati va xavfsizligi uchun mas'uliyat</p> <p>3. Vakolatlar doirasida tezkor qarorlar qabul qilish; reglament bo'yicha su-shef va shef-oshpazni o'z vaqtida kuchaytirish</p>
<b>Texnik va/yoki texnologik talab</b>		<p>Brigadir-oshpaz uchun asosiy jihozlar to'plami: plita va pishirish yuzasi, duxovka yoki bug'li konvektomat, gril va salamandra va zarur bo'lsa, frityurnitsa, marmit va issiqlik vitrinasi, muzlatgich va muzxona; anjomlar - turli turdagi oshpazlik pichoqlari, rangli taxtakachlar, soteynlar, qozonlar, tovalar, patnislar, gastroyomkostlar, kurakchalar va qisqichlar va kapgirlar, issiqlikka chidamli qo'lqoplar; o'lchash va nazorat qilish uchun - tekshirilgan stol tarozilari, oshxona termometri-zond (zarur bo'lsa, infraqizil termometr), o'lchov qoshiqlari va stakanlari, taymerlar; sanitariya va xavfsizlik uchun - kerakli konsentratsiyadagi yuvish va dezinfeksiya vositalari, salfetkalar va gubkalar, qopqoqli chiqindi idishlari, birinchi yordam qutisi; sarflanadigan materiallar - oziq-ovqat idishlari, plynka, folga, pergament qog'oz, markirovka uchun yorliqlar; shaxsiy himoya vositalari - sanitariya kurtka va xalati, shim, bosh kiyimi, yopiq sirg'anmaydigan poyabzal; Hujjatlashtirish va boshqaruv - texnologik kartalar (TTX), harorat va brakeraj jurnallari, navbatchilik postlarining almashinuv nazorat varaqalari, ishlab chiqarish yo'riqnomalari, buyurtmalarni boshqarish tizimiga kirish huquqi.</p>

Kasbning nomi:	Su-shef
Mashg'ulot nomining kodi:	34340
TMR bo'yicha malaka darajasi:	5
Malakani baholashga qo'yiladigan talablar:	Tavsiya etiladi
Amaliy tajriba (ish staji)ga qo'yilgan talablar:	Tavsiya etiladi
Layoqatiga va shaxsiy kompetensiyalarga qo'yilgan talablar:	<p>Tibbiy daftarchaga ega bo'lish;</p> <p>Yuqori yuklama, shovqin va o'zgaruvchan haroratda oshxona jarayonlarini barqaror boshqarish;</p> <p>Pik soatlarda ishlab chiqarish ustidan to'liq nazoratni saqlash;</p> <p>Bir nechta sex ishini sinxronlashtirib yuritish;</p> <p>Favqulodda vaziyatlarda tezkor qaror qabul qilish va resurslarni qayta taqsimlash;</p> <p>HACCP, allergen nazorati hamda saqlash va harorat rejimlariga amal qilinishini ta'minlash;</p> <p>TTX, texnologik xaritalar va ishlab chiqarish rejalarining bajarilishini nazorat qilish;</p> <p>Smena faoliyatini tayming va texnologik talablar asosida boshqarish;</p> <p>Ish yuklamasini muvozanatli taqsimlash va ustuvorliklarni belgilash;</p> <p>Muammolarni o'z vaqtida aniqlash va rahbariyatga yetkazish;</p> <p>Yangi xodimlarni moslashtirish va qisqa murabbiylikni amalga oshirish;</p> <p>Sifat, xavfsizlik va oshxona samaradorligi uchun shaxsiy javobgarlikni olish;</p> <p>Stressga chidamlilik va yuqori vaqt bosimi ostida o'zini tuta olish;</p> <p>Yetakchilik va jamoani safarbar eta olish;</p> <p>Intizomlilik va mas'uliyat hissi;</p> <p>Multivazifalilik va tezkor fikrlash;</p> <p>Aniq topshiriq bera olish va konstruktiv muloqot;</p> <p>Nizoli vaziyatlarni murosali hal qilish;</p> <p>Jamoada ijobiy ish muhitini shakllantirish;</p> <p>Namunaviy kasbiy xulq-atvorni namoyish etish;</p> <p>Tipik xatolarni aniqlash va rivojlantiruvchi fikr-mulohaza berish;</p> <p>Professional rivojlanishga ochiqlik va takomillashtirish tashabbusi;</p> <p>Sifat va xavfsizlikni ustuvor qadriyat sifatida qabul qilish.</p>
Ta'lim darajasiga qo'yilgan talablar:	o'rta maxsus professional ta'lim
Norasmiy va informal ta'lim bilan bog'liqligi:	boshlang'ich professional ta'lim yoki o'rta professional ta'lim + norasmiy (informal) ta'lim yoki amaliy tajriba
Kasbiy standartlar reyestrda mavjudligi:	
Kasbning boshqa mumkin bo'lgan nomlari:	

Boshqa kasblar bilan aloqadorligi:	<b>TMR bo'yicha malaka darajasi:</b>	<b>Kasbning nomi:</b>
	3	Oshpaz
	3	Bolalar ovqatlari oshpazi
	3	Parhez taomlari oshpazi
	4	Milliy va Yevropa taomlari oshpazi
	5	Oshpaz-brigadir
<b>Mehnat funksiyalarining tavsifi</b>		
<b>Kodi va nomi</b>	<b>Mehnat vazifalari</b>	
G1.5 - Oshxonani tezkor boshqarish va mahsulot sifatini ta'minlash	G1.01.5 - Smena davomida oshxona ishini boshqarish va hududlar o'rtasida muvofiqlashtirish	<b>O'qitish natijalari</b>
		<b>Mehnat harakatlari:</b>
		1. Reja-taomnoma, banket buyurtmalari va sexlarning ishlab chiqarish quvvatlarini hisobga olgan holda smena uchun yig'ma ishlab chiqarish topshirig'ini shakllantirish
		2. Ishlab chiqarish jarayonlarining sinxronligini ta'minlash uchun issiq, sovuq, qandolatchilik va tarqatish sexlari ishini muvofiqlashtirish
		3. Kompleks buyurtmalar va banketlarni bajarishda ishlab chiqarish oqimlarini tezkor boshqarish
		4. Xomashyo mavjudligi va mavsumiyligiga qarab menyu assortimentini tezkor tuzatish
		5. Ishlab chiqarish topshiriqlarini sex brigadirlari o'rtasida taqsimlash
		6. Sexlar faoliyatida uzilishlar yuz berganda buyurtmalarni bajarish tartibini o'zgartirish bo'yicha qarorlar qabul qilish
		7. Oshxonaning barcha hududlarini texnologik jihozlar va ishlab chiqarish inventarlari bilan ta'minlashni nazorat qilish
		8. Ishlab chiqarish sexlari va servis xizmati o'rtasidagi o'zaro hamkorlikni tashkil etish
		9. Smena topshiriqlarini boshqarish va sex brigadirlari tomonidan ularning bajarilishini nazorat qilish
		10. Oshxona ishining samaradorligini tahlil qilish va jarayonlarni optimallashtirish bo'yicha takliflar ishlab chiqish
		11. Xomashyo ta'minotining tezkor masalalari bo'yicha ta'minot xizmati bilan o'zaro hamkorlik
		12. Texnologik uskunalarda profilaktika ishlari jadvaliga rioya etilishini nazorat qilish
13. Oshxonaning operatsion xarajatlarini yig'ma nazorat qilish: brigadirlardan olingan ma'lumotlarni tahlil qilish, og'ishlarni aniqlash		
14. Brigadirlardan tushgan buyurtmalarni birlashtirish va oshxona uchun xomashyoga yig'ma buyurtmani shakllantirish		

		15. Ovqatlanish korxonasida mahsulotlar, tovarlar va sarflash materiallari zaxiralari harakatini nazorat qilishni tashkil etish va amalga oshirish
		16. Ovqatlanish korxonasida mahsulotlar, tovarlar va sarflash materiallari zaxiralaridan foydalanish bo'yicha hisobotlar tayyorlash
		<b>Ko'nikmalar:</b>
		Ishlab chiqarish quvvatlarini boshqarish va oshxona sexlari o'rtasida yuklamani taqsimlash
		Barcha ishlab chiqarish sexlarining sinxron ishlashini muvofiqlashtirish
		Ishlamay qolganda ishlab chiqarish oqimlarini o'zgartirish bo'yicha tezkor qarorlar qabul qilish
		Smena davomida oshxona ishini tahlil qilish va tuzatishlar kiritish
		Ishlab chiqarish sexlari va servis xizmati o'rtasida o'zaro hamkorlikni tashkil etish
		Oshxona sexlarining asbob-uskunalar va jihozlar bilan ta'minlanganligini nazorat qilish
		Oshxonaning ishlab chiqarish faoliyati to'g'risida yig'ma hisobotlar tuzish
		Sex brigadirlari ishini boshqarish va ishlab chiqarish topshiriqlarining bajarilishini nazorat qilish
		Ishlab chiqarish vaziyatiga qarab menyu assortimentini tezkor tuzatish
		Oshxona ishining samaradorlik ko'rsatkichlarini tahlil qilish
		Ta'minot xizmati bilan tezkor hamkorlikni tashkil etish
		Uskunalariga texnik xizmat ko'rsatish jadvalining bajarilishini nazorat qilish
		Xarajatlar bo'yicha yig'ma ma'lumotlarni tahlil qilish va muammoli hududlarni aniqlash
		Brigadirlarning buyurtmalarini birlashtirish va umumiy buyurtmani shakllantirish
		Oziq-ovqat korxonasi ichida mahsulotlar, tovarlar va sarflash materiallarini saqlash va harakatlantirish jarayonini tashkil etish
		<b>Bilimlar:</b>
		Oshxonada ishlab chiqarishni tezkor rejalashtirish tamoyillari
		Barcha ishlab chiqarish sexlari taomlarini tayyorlash texnologiyalari
		Ishlab chiqarish oqimlarini boshqarish va sexlar ishini sinxronlashtirish usullari
		Tayyorlik darajasi yuqori bo'lgan yarim tayyor mahsulotlarni tayyorlash jadvalarini tuzish qoidalari
		Ishlab chiqarish topshiriqlarini sex brigadirlari o'rtasida taqsimlash asoslari

		Ishlab chiqarish jarayonidagi uzilishlarda tezkor qarorlar qabul qilish algoritmlari
		Sexlarning texnologik asbob-uskunalar va inventar bilan ta'minlanishiga qo'yiladigan talablar
		Oshxonaning xizmat ko'rsatish xizmati bilan o'zaro aloqasi tamoyillari
		Smena davomida ishlab chiqarish ko'rsatkichlarini tahlil qilish usullari
		Oshxona ishi to'g'risida yig'ma hisobot tuzish qoidalari
		Menu assortimentini shakllantirish va tuzatish tamoyillari
		Ishlab chiqarish sexlarini ta'minlashni tashkil etish asoslari
		Texnologik uskunalardan foydalanish va ularga texnik xizmat ko'rsatish qoidalari
		Oshxona ma'lumotlarini birlashtirish va KPI tahlili usullari
		Yig'ma talabnomalarni shakllantirish tamoyillari
		Mahsulotlarni hisobga olish va berish qoidalari
	G1.02.5 - Oshxonada sifatni ta'minlash va nazoratini olib borish	<b>Mehnat harakatlari:</b>
		1. Oshxonaning barcha hududlarida TTXga rioya etilishining rejali va rejadan tashqari auditini o'tkazish
		2. Ishlab chiqarish jarayonida kritik nazorat nuqtalarini nazorat qilish
		3. Bahsli vaziyatlarda mahsulot partiyalariga ruxsat berish va rad etish bo'yicha yakuniy qarorlar qabul qilish
		4. Murakkab va maxsus taomlarining tayyor mahsulotlari brakerajini o'tkazish
		5. Takroriy nomuvofiqliklar sabablarini tahlil qilish va tuzatish choralari ishlab chiqish
		6. Sifat bo'yicha ishlab chiqarish hujjatlarining to'g'ri yuritilishini nazorat qilish
		7. Sifat nazorati xizmatining e'tirozlarini bartaraf etish bo'yicha ishlarni tashkil etish
		8. Murakkab taomlarning etalon namunalari shaxsan tayyorlash
		9. Mehmonlarning shikoyatlari bilan ishlash: tahlil o'tkazish, ishlab chiqarish sabablarini aniqlash va tuzatish choralari ko'rish
		10. Oshxonaning barcha hududlarida mahsulotlarning yaroqlilik muddatlari va saqlash shartlariga rioya etilishini nazorat qilish
		11. Oziq-ovqat mahsulotlari xavfsizligini boshqarish tizimining ichki auditini o'tkazishni tashkil etish
	12. Ovqatlanish korxonalariga tashrif buyuruvchilarga taomlarni bezatish va taqdim etish bo'yicha oshpazlarga maslahatlar berish	

		<p><b>Ko'nikmalar:</b></p> <p>Ovqatlanish korxonalariga tashrif buyuruvchilarga taomlarni bezatish va taqdim etish bo'yicha oshpazlarga maslahatlar berish</p> <p>Ishlab chiqarish nazorati ma'lumotlarini tahlil qilish va tendensiyalarni aniqlash</p> <p>Nomuvofiq mahsulotlarni bloklash bo'yicha qaror qabul qilish</p> <p>Murakkab va ziyofat taomlari sifatining yakuniy nazoratini amalga oshirish</p> <p>Mehmonlarning shikoyatlarini tahlil qilish va nomuvofiqliklarning ishlab chiqarish sabablarini aniqlash</p> <p>Mahsulot sifatiga oid shikoyat va e'tirozlar bilan ishlash</p> <p>Oshxona sifat tizimi hujjatlarini yuritish</p> <p>Mahsulotlarni saqlash qoidalari va yaroqlilik muddatlariga rioya etilishini nazorat qilish</p> <p>Oziq-ovqat mahsulotlari xavfsizligining ichki auditini o'tkazishni tashkil etish</p> <p>Turli murakkablikdagi yuzaga keladigan ishlab chiqarish muammolari va vazifalarini hal etish hamda muayyan vaziyatga qarab ularni hal etish usullarini tanlash</p> <p><b>Bilimlar:</b></p> <p>Mahsulot sifati va xavfsizligiga oid me'yoriy hujjatlar</p> <p>HACCP tizimi tamoyillari va muhim nazorat nuqtalari</p> <p>Ishlab chiqarish auditini o'tkazish usullari</p> <p>Tayyor mahsulotni brakeraj qilish qoidalari</p> <p>Nomuvofiqlik sabablarini tahlil qilish usullari</p> <p>Mehmonlarning shikoyatlari bilan ishlash usullari</p> <p>Murakkab va maxsus taomlarini tayyorlash texnologiyalari</p> <p>Sifat bo'yicha hujjatlarni yuritish qoidalari</p> <p>Shikoyatlar bilan ishlash tartib-qoidalari</p> <p>Oziq-ovqat mahsulotlarini saqlashni tashkil etish va yaroqlilik muddatlarini nazorat qilish qoidalari</p> <p>Oziq-ovqat mahsulotlari xavfsizligi menejmenti tizimining ichki auditlarini o'tkazish tamoyillari</p>
	G1.03.5 - O'qishni tashkil etish va ishlab chiqarish xavfsizligini ta'minlash	<p><b>Mehnat harakatlari:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Yangi xodimlarni moslashtirish dasturini boshqarish</li> <li>2. Xodimlarni tanlashda ishtirok etish: tanlashning amaliy bosqichlarini o'tkazish va nomzodlarning kasbiy ko'nikmalarini baholash</li> <li>3. Ishlab chiqarish xavfsizligi tizimini ta'minlash</li> <li>4. Shikastlanish profilaktikasi dasturini boshqarish</li> <li>5. Mehnatni muhofaza qilish xizmati bilan o'zaro hamkorlikni muvofiqlashtirish</li> <li>6. Mehnatni muhofaza qilish va yong'in xavfsizligi bo'yicha yo'riqnomalar o'tkazishni tashkil etish</li> </ol>

		<b>Ko'nikmalar:</b>
		Murabbiylik va moslashuv tizimini tashkil etish
		Oshxona xodimlarining malakasini baholash
		Tanlov bosqichida nomzodlarning kasbiy ko'nikmalarini baholash
		Baxtsiz hodisalarni oldini olish choralarini ishlab chiqish
		Mehnatni muhofaza qilish va yong'in xavfsizligi bo'yicha yo'riqnomalar o'tkazish
		Belgilangan namunadagi hujjatlarni yuritish
		<b>Bilimlar:</b>
		Murabbiylik tizimini tashkil etish tamoyillari
		Xodimlar malakasini baholash usullari
		Amaliy tanlov bosqichida nomzodlarni baholash usullari
		Mehnatni muhofaza qilish to'g'risidagi qonun hujjatlari talablari
		Baxtsiz hodisalarni tekshirish protseduralari
	Mehnatni muhofaza qilish va yong'in xavfsizligi bo'yicha yo'riqnomalar o'tkazish tartibi	
	Mehnatni muhofaza qilish hujjatlarini yuritish qoidalari	
	Xavfsizlikni boshqarishga zamonaviy yondashuvlar	
	<b>Mas'uliyat va mustaqillik:</b>	1. Vaziyatni va uning o'zgarishini mustaqil tahlil qilishni talab qiladigan amaliy vazifalarni hal qilish bo'yicha mustaqil faoliyat
		2. Oshxona, mehmonxona, restoran va boshqa turdagi ovqatlanish korxonalari, ixtisoslashtirilgan sexlar faoliyati doirasida qo'yilgan vazifalarni hal etishni boshqarishda ishtirok etish
		3. Qo'yilgan vazifalarni hal qilish yoki mehmonxona, restoran oshxonasi va boshqa turdagi umumiy ovqatlanish korxonalari, ixtisoslashtirilgan sexlar faoliyati natijasi uchun javobgarlik
	<b>Texnik va/yoki texnologik talab</b>	Texnologik xaritalarlar (TTX) standartlarning bajarilishini nazorat qilish uchun, harorat hisoboti varaqalari saqlash rejimlarini monitoring qilish uchun, brakeraj varaqalari har bir smenada sifat nazorati uchun, ishlab chiqarish ko'rsatmalari ish standartlarini ta'minlash uchun, smena hisobotlari oshxonaning operativ hisobi uchun. Ishni rejalashtirish va boshqarish vositalari: smena uchun plan-menyu ishlab chiqarish topshirig'ini shakllantirish uchun, brigada boshliqlaridan umumiy xom ashyo arizasini shakllantirish uchun yig'ilgan arizalar, uskunalarning profilaktik ta'mirlash jadvallari texnik holatini nazorat qilish uchun. Sifat nazorati tizimi: reja va rejadan tashqari audidlarni o'tkazish uchun sifat hujjatlari, xavfsizlik nazorati punktlari (HACCP) monitoring tizimi, standartlarning bajarilishini tekshirish uchun audit protokollari. Operativ boshqaruv vositalari: tsexlar o'rtasida ishni muvofiqlashtirish uchun operativ aloqa vositalari, ishlab chiqarish jarayonlarini monitoring qilish

	<p>tizimlari, favqulodda vaziyatlarda boshqaruv vositalari. Xavfsizlik va sifat hujjatlari: sanitariya va gigiyena talablari bo'yicha ko'rsatmalar, mehnatni muhofaza qilish va texnika xavfsizligi hujjatlari, maxsus hodisalar va shikoyatlar bo'yicha hisobot shakllari. Moliya va hisob-kitob hujjatlari: operatsion xarajatlarni hisobga olish shakllari, xom ashyo sarfini monitoring qilish tizimlari, ishlab chiqarish ko'rsatkichlari hisoboti. Kadrlar boshqaruvi: smena jadvallari va ish vaqtini hisobga olish, xodimlarning malakasini baholash hujjatlari, trening va instruktajlar uchun dasturlar</p>
--	---

Kasbning nomi:	Brend shef
Mashg'ulot nomining kodi:	34340
TMR bo'yicha malaka darajasi:	5
Malakani baholashga qo'yiladigan talablar:	Tavsiya etiladi
Amaliy tajriba (ish staji)ga qo'yilgan talablar:	Tavsiya etiladi
Layoqatiga va shaxsiy kompetensiyalarga qo'yilgan talablar:	<p>Tibbiy daftarchaga ega bo'lish;</p> <p>Yuqori yuklama va o'zgaruvchan muhitda oshxona faoliyatini barqaror boshqarish;</p> <p>Pik soatlarda ishlab chiqarish ustidan to'liq nazoratni saqlash;</p> <p>Bir nechta sex ishini sinxronlashtirib tayming asosida yuritish;</p> <p>Favqulodda vaziyatlarda tezkor qaror qabul qilish va resurslarni qayta taqsimlash;</p> <p>HACCP, allergen nazorati va saqlash rejimlariga rioya etilishini ta'minlash;</p> <p>TTX, texnologik xaritalar va ishlab chiqarish rejalarining bajarilishini nazorat qilish;</p> <p>Smena faoliyatini reja va texnologik talablar asosida boshqarish;</p> <p>Ish yuklamasini muvozanatli taqsimlash va ustuvorliklarni belgilash;</p> <p>Muammolarni o'z vaqtida aniqlash va rahbariyatga yetkazish;</p> <p>Xodimlarga aniq topshiriq berish va bajarilishini nazorat qilish;</p> <p>Yangi xodimlarni moslashtirish va qisqa murabbiylikni tashkil etish;</p> <p>Sifat, xavfsizlik va oshxona samaradorligi uchun shaxsiy javobgarlikni olish;</p> <p>Yuqori yuklama, shovqin va o'zgaruvchan harorat sharoitida barqaror ishlash va stressga chidamlilik;</p> <p>Yetakchilik qobiliyati va jamoani samarali boshqara olish;</p> <p>Mas'uliyatlilik va texnologik intizomga sodiqlik;</p> <p>Tezkor va asoslangan qaror qabul qilish;</p> <p>Jamoada ijobiy ish muhitini shakllantirish va nizolarni konstruktiv hal etish;</p> <p>Aniq topshiriq bera olish va samarali kasbiy muloqot yuritish;</p> <p>Namunaviy kasbiy xulq-atvorni namoyish etish;</p> <p>Murabbiylik: yangi xodimlarni moslashtirish va rivojlantirishga ko'maklashish;</p> <p>Muammolarni o'z vaqtida aniqlash va rivojlantiruvchi fikr-mulohaza berish;</p> <p>Doimiy professional rivojlanishga intilish va takomillashtirish tashabbusini ko'rsatish;</p> <p>Sifat va xavfsizlikni ustuvor qadriyat sifatida qabul qilish.</p>

Ta'lim darajasiga qo'yilgan talablar:		o'rta maxsus professional ta'lim	
Norasmiy va informal ta'lim bilan bog'liqligi:		boshlang'ich professional ta'lim yoki o'rta professional ta'lim norasmiy (informal) ta'lim yoki amaliy tajriba	
Kasbiy standartlar reyestrda mavjudligi:		-	
Kasbning boshqa mumkin bo'lgan nomlari:		Bosh oshpaz	
Boshqa kasblar bilan aloqadorligi:		<b>TMR bo'yicha malaka darajasi:</b>	<b>Kasbning nomi:</b>
		3	Oshpaz
		3	Bolalar ovqatlari oshpazi
		3	Parhez taomlari oshpazi
		4	Milliy va Yevropa taomlari oshpazi
		5	Oshpaz-brigadir
5	Su-shef		
<b>Mehnat funksiyalarining tavsifi</b>			
<b>Kodi va nomi</b>	<b>Mehnat vazifalari</b>		
H1.5 - Oshxona va gastronomik konsepsiyani strategik boshqarish	H1.01.5 - Menyu ishlab chiqish va assortimentni boshqarish	<b>O'qitish natijalari</b>	
		<b>Mehnat harakatlari:</b>	
		1. Umumiy ovqatlanish korxonasi taomnomasi konsepsiyasini ishlab chiqish va tasdiqlash	
		2. Assortiment tahlilini o'tkazish: taomlarning daromadga qo'shgan hissasini va talab barqarorligini baholash	
		3. Mavsumiy va ziyofat menyu qatorlarini yaratish	
		4. Tayyorlashning texnologik xaritalari va standartlarini tasdiqlash	
		5. Taomlarni taqdim etish va yetkazib berish standartlarini ishlab chiqish va joriy etish	
		6. Raqobat muhiti va bozorning narx siyosati tahlili	
		7. Degustatsiya sessiyalari va yangi taomlarni sinovdan o'tkazish	
		8. Tannarx va talabni hisobga olgan holda assortiment matritsasini shakllantirish	
		9. Iste'molchilar talabini o'rganish va assortiment siyosatini shakllantirish	
		10. Mavsumiylik va bozor tendensiyalarini hisobga olgan holda menyuni rejalashtirish va ishlab chiqish	
		<b>Ko'nikmalar:</b>	
		Menyuni kompleks tahlil qilish va rivojlanish ustuvorliklarini belgilash	
		Kalkulyatsiya va bozor tendensiyalari asosida narx siyosatini shakllantirish	
		Tayyorlash va uzatish sifati standartlarini ishlab chiqish	
		Sotuvlarni tahlil qilish va assortimentni optimallashtirish	
Mavsumiy va mavzuli menyu tushunchalarini yaratish			
Iste'molchilar talabi va bozor tendensiyalarini tahlil qilish			
Korxonaning ixtisoslashuvini hisobga olgan holda assortiment matritsasini ishlab chiqish			

		<b>Bilimlar:</b>
		Ovqatlanish korxonalari faoliyatini tartibga soluvchi normativ-huquqiy hujjatlar
Assortimentni tahlil qilish va menyuni rejalashtirish		
Umumiy ovqatlanishda kalkulyatsiya va narx belgilash usullari		
Zamonaviy gastronomiya tendensiyalari va iste'molchilarning afzalliklari		
Turli murakkablikdagi taomlarni tayyorlash texnologiyalari		
Oziq-ovqat kombinatsiyalari va sensor tahlil tamoyillari		
Iste'molchilar talabini o'rganish va bozorni tahlil qilish usullari		
Assortiment siyosatini shakllantirish tamoyillari		
H1.02.5 - Iqtisodiyot va xarid faoliyatini boshqarish	<b>Mehnat harakatlari:</b>	
	1. Umumiy ovqatlanishda kalkulyatsiya va narx belgilash usullari	
	2. Mahsulot tannarxi va mehnat xarajatlari ko'rsatkichlarini shakllantirish va nazorat qilish	
	3. Yetkazib beruvchilar tizimini ishlab chiqish va xomashyo spetsifikatsiyasini tasdiqlash	
	4. Yetkazib beruvchilar bilan muzokaralar olib borish va yetkazib berish shartlarini kelishish	
	5. Tovar zaxiralarini tahlil qilish va ombor qoldiqlarini optimallashtirish	
	6. Chiqindilarni kamaytirish dasturlarini ishlab chiqish va joriy etish	
	7. Rejali inventarizatsiya o'tkazish	
	8. Oshxonada moliyaviy intizomga rioya etilishini nazorat qilish	
	9. Xomashyo bozorini tahlil qilish va yetkazib beruvchilar bilan ishbilarmonlik aloqalarini o'rnatish	
	10. Moddiy-texnika resurslarini xarid qilish jadvallarini tuzish	
	11. Ta'minot, resurslarni saqlash va harakatlantirish jarayonlarini tashkil etish	
	<b>Ko'nikmalar:</b>	
	Oshxona byudjetini shakllantirish va nazorat qilish	
	Moliyaviy ko'rsatkichlarni tahlil qilish va boshqaruv qarorlarini qabul qilish	
	Yetkazib beruvchilar bilan muzokaralar olib borish va shartnomalar tuzish	
	Mahsulot zaxiralarini optimallashtirish va yo'qotishlarni kamaytirish	
	Asosiy samaradorlik ko'rsatkichlari asosida xodimlarni rag'batlantirish tizimlarini ishlab chiqish	
	Yetkazib beruvchilar bozorini tahlil qilish va ishbilarmonlik aloqalarini o'rnatish	
	Korxonada ta'minot va logistika jarayonlarini tashkil etish	

		<b>Bilimlar:</b>
		Umumiy ovqatlanishda moliyaviy menejment asoslari
Mahsulot tannarxini hisoblash va nazorat qilish usullari		
Xarid logistikasi va zaxiralarni boshqarish tamoyillari		
Hisobdan chiqarish va texnologik yo'qotishlar normativlari		
Restoran biznesida motivatsiya tizimlari va samaradorlikning asosiy ko'rsatkichlari		
Xomashyo bozori va yetkazib beruvchilarni tahlil qilish tamoyillari		
Oziq-ovqat korxonasi ta'minot va logistikani tashkil etish usullari		
H1.03.5 - Strategik xodimlarni boshqarish	<b>Mehnat harakatlari:</b>	
	1. Xomashyo bozorini tahlil qilish va yetkazib beruvchilar bilan ishbilarmonlik aloqalarini o'rnatish	
	2. Asosiy lavozimlarga nomzodlarni tanlash va tasdiqlash	
	3. Kadrlar zaxirasini shakllantirish va vorisiylikni rejalashtirish	
	4. Xodimlar uchun motivatsiya tizimi va asosiy samaradorlik ko'rsatkichlarini ishlab chiqish	
	5. Xodimlarni o'qitish va rivojlantirish tizimini tashkil etish	
	6. Xodimlarni attestatsiyadan o'tkazish	
	7. Korporativ madaniyat va xulq-atvor standartlarini shakllantirish	
	8. Mehnat intizomini boshqarish va nizoli vaziyatlarni hal etish	
	9. Oshxona xodimlarini o'qitish va attestatsiyadan o'tkazish ehtiyojini aniqlash	
	10. Ishga qabul qilish uchun nomzodlarni tanlash mezonlarini belgilashda ishtirok etish	
	11. Oshxona xodimlari uchun kasbiy ta'lim va treninglar tashkil etish	
	12. Mehnat intizomini buzish va talon-toroj qilish hollarining oldini olish	
	<b>Ko'nikmalar:</b>	
	Tashkiliy tuzilma va shtat jadvalini ishlab chiqish	
	Xodimlarning malakasi va salohiyatini baholash	
	Xodimlarni o'qitish va rivojlantirish dasturlarini shakllantirish	
	Moddiy va nomoddiy motivatsiya tizimlarini ishlab chiqish	
	Xodimlar samaradorligini baholash tizimini boshqarish	
	Xodimlarni o'qitish va malakasini oshirish ehtiyojlarini aniqlash	
Nomzodlarni tanlash va bo'sh ish o'rinlariga qo'yiladigan talablarni shakllantirishda ishtirok etish		
Mehnat jamoasi yig'ilishlarini o'tkazish		

		<p><b>Bilimlar:</b></p> <p>Mehnat qonunchiligining mehnat munosabatlarini tartibga solishga oid qismi</p> <p>Xodimlarni tanlash va baholash usullari</p> <p>Asosiy samaradorlik ko'rsatkichlari va motivatsiya tizimlarini ishlab chiqish tamoyillari</p> <p>Tashkiliy madaniyatni shakllantirish tamoyillari</p> <p>Xodimlarni o'qitish ehtiyojlarini aniqlash usullari</p> <p>Ishga qabul qilish uchun nomzodlarni tanlash va baholash mezonlari</p> <p>Ovqatlanish korxonalarini uchun sanitariya-gigiyena talablari</p>
	H1.04.5 - Sifat va xavfsizlik standartlarini ta'minlash	<p><b>Mehnat harakatlari:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Oziq-ovqat mahsulotlari xavfsizligini boshqarish tizimini ishlab chiqish va joriy etish</li> <li>2. Sifat standartlari va texnologik reglamentlarni tasdiqlash</li> <li>3. Nazorat qiluvchi organlar talablariga rioya qilish bo'yicha ishlarni tashkil etish</li> <li>4. Sifat tizimining ichki tekshiruvlarini o'tkazish</li> <li>5. Nazorat organlari bilan o'zaro hamkorlik</li> <li>6. Jiddiy hodisalar va sifat shikoyatlari tekshiruvi</li> <li>7. Kritik nazorat nuqtalarini tahlil qilish tizimini joriy etish va monitoring qilish</li> <li>8. Sifat va xavfsizlik sohasidagi favqulodda vaziyatlarni boshqarish</li> </ol> <p><b>Ko'nikmalar:</b></p> <p>Sifatni boshqarish tizimlarini ishlab chiqish va joriy etish</p> <p>Standartlarga muvofiqlikni tekshirish va baholash</p> <p>Nazorat qiluvchi organlar bilan hamkorlik qilish</p> <p>Hodisalarni tekshirish va tuzatish choralarini ishlab chiqish</p> <p>Oziq-ovqat xavfsizligi xavflarini boshqarish</p> <p><b>Bilimlar:</b></p> <p>Me'yoriy hujjatlar talablari</p> <p>Sifat va xavfsizlikni boshqarish tizimlarining tamoyillari</p> <p>Tekshiruvlar o'tkazish va hodisalarni tekshirish usullari</p> <p>Xalqaro va milliy sifat standartlari</p> <p>Nazorat qiluvchi organlar bilan o'zaro hamkorlik tartib-taomillari</p>
	H1.05.5 - Operatsion yetakchilik va oshxonani rivojlantirish	<p><b>Mehnat harakatlari:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Oshxonani rivojlantirishni strategik rejalashtirish</li> <li>Ishlab chiqarish jarayonlarini ishlab chiqish va optimallashtirish</li> <li>2. Uskunalarni modernizatsiya qilishni rejalashtirish va nazorat qilish</li> <li>3. Oshxonani rivojlantirish loyihalarini boshqarish</li> </ol>

		4. Boshqa bo'linmalar bilan o'zaro hamkorlikni muvofiqlashtirish
		5. Banketlar va maxsus tadbirlar uchun standartlarni ishlab chiqish
		6. Oshxonada samaradorligini tahlil qilish va takomillashtirish
		7. Oshxonani korxonada rahbariyati oldida namoyish etish
		<b>Ko'nikmalar:</b>
		Ishlab chiqarish bo'linmasini rivojlantirish strategiyasini ishlab chiqish
		Ishlab chiqarish jarayonlari va oqimlarini optimallashtirish
		Modernizatsiya va rivojlantirish loyihalarini boshqarish
		Ish samaradorligini tahlil qilish va takomillashtirishlarni amalga oshirish
		Oshxonada manfaatlarini korxonada rahbariyati darajasida ifodalash
		Ish yuritish uchun axborot texnologiyalaridan foydalanish
		<b>Bilimlar:</b>
		Loyihalarni strategik rejalashtirish va boshqarish usullari
		Asbob-uskunalar va texnologiyalardagi zamonaviy tendensiyalar
		Jarayonlar samaradorligini tahlil qilish va optimallashtirish usullari
		Ish yuritish va hisobotlarni tayyorlash asoslari
		<b>Mehnat harakatlari:</b>
		1. VIP mehmonlar uchun taomlar tayyorlash va mualliflik ishi
		2. Mualliflik taomlari va gastronomik kompozitsiyalarni yaratish
		3. Gastronomik namoyishlar va taqdimotlar o'tkazish
		4. Kasbiy tanlovlar va tadbirlarda ishtirok etish
		5. Noyob gastronomik konsepsiyalarni ishlab chiqish
		6. Ommaviy axborot vositalari bilan ishlash va reklama aksiyalarida ishtirok etish
		7. Mahorat darslari va pazandachilik shoularini o'tkazish
		8. Oshxonada nomidan vakillik funksiyalari
		9. Ilg'or texnologiyalar va ish usullarini joriy etish
		<b>Ko'nikmalar:</b>
		Mualliflik taomlari va gastronomik konsepsiyalarni yaratish
		Taqdimotlar va mahorat darslarini o'tkazish
		VIP mehmonlar bilan ishlash va maxsus tadbirlar o'tkazish
		Kasbiy tanlovlar va tadbirlarda ishtirok etish
		Oshxonada ishlashning zamonaviy texnologiyalari va usullarini joriy etish
	H1.06.5 - VIP mehmonlar uchun mualliflik bo'yicha taomlar tayyorlash	

		<b>Bilimlar:</b>
		Gastronomiyadagi zamonaviy tendensiyalar
		Yuqori oshxona taomlarini tayyorlash texnologiyalari
		Ommaviy axborot vositalari bilan ishlash va taqdimotlar o'tkazish tamoyillari
		Mualliflik retsepturalari va konsepsiyalarini yaratish usullari
		VIP mehmonlarga xizmat ko'rsatish etiketi va standartlari
		Gastronomiyada zamonaviy texnologiyalar va ish usullari
<b>Mas'uliyat va mustaqillik:</b>	1. Vaziyatni va uning o'zgarishini mustaqil tahlil qilishni talab qiladigan amaliy vazifalarni hal qilish bo'yicha mustaqil faoliyat	
	2. Oshxona, mehmonxona, restoran va boshqa turdagi ovqatlanish korxonalarini, ixtisoslashtirilgan sexlar faoliyati doirasida qo'yilgan vazifalarni hal etishni boshqarishda ishtirok etish	
	3. Qo'yilgan vazifalarni hal qilish yoki mehmonxona, restoran oshxonasi va boshqa turdagi umumiy ovqatlanish korxonalarini, ixtisoslashtirilgan sexlar faoliyati natijasi uchun javobgarlik	
<b>Texnik va/yoki texnologik talab</b>	Yangi retseptlar va texnologiyalarni sinovdan o'tkazish uchun zamonaviy texnologik uskunalari, organoleptik tahlil va sifat nazoratini o'tkazish uchun laboratoriya uskunalari, taomlarni sinovdan o'tkazish uchun professional idishlar bilan jihozlangan degustatsiya zonalari, savdolarni tahlil qilish uchun restoran biznesini avtomatlashtirish tizimlari (POS-tizimlar), menyuni boshqarish va tannarxni hisoblash uchun dasturiy ta'minot, ombor hisobini yuritish va zaxiralarni boshqarish tizimlari, iste'molchilar talabini tahlil qilish uchun CRM-tizimlar, moliyaviy tahlil va byudjetlashtirish uchun dasturlar, bo'limlar o'rtasida muvofiqlashtirish uchun korporativ aloqa tizimlari, elektron hujjat aylanishi tizimlari, texnologik kartalar va sifat standartlari shablonlari, oshxona KPI ko'rsatkichlarini yig'ish va tahlil qilish tizimlari, moliyaviy va boshqaruv hisobot shakllari, oziq-ovqat xavfsizligi menejmenti tizimi hujjatlari, xom ashyo yetkazib beruvchilar va spetsifikatsiyalari bazalari, sifat standartlarini ishlab chiqish uchun professional o'lchov asboblari, audit va tekshiruvlarni o'tkazish uchun uskunalari, tanqidiy nazorat nuqtalarini monitoring qilish tizimlari, ta'lim va rivojlantiruvchi resurslar, professional adabiyotlar va sohaviy tadqiqotlar, xodimlarni o'qitish va rivojlantirish uchun metodik materiallar, xodimlarning kompetensiyalarini baholash tizimlari, professional tadbirlar va tanlovlarda ishtirok etish uchun resurslar.	

## V. Kasbiy standartning texnik ma'lumotlari

### 5.1. Kasbiy standartning rekvizitlari

1.	Kasbiy malakalarni rivojlantirish bo'yicha tarmoq kengashining tasdiqlash hujjatlari:	Turizm sohasida kasbiy malakalarni rivojlantirish bo'yicha tarmoq kengashining 13 mart 2026 yildagi 2-sonli bayoni
2.	Milliy malaka tizimini rivojlantirish institutining xulosasi:	KS-0099
3.	Kasbiy standart talqini va ishlab chiqilgan sanasi:	1.0 – talqin, 05.03.2026yil.
4.	Taxminiy qayta ko'rib chiqish sanasi:	03.03.2031yil.

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

#### Turizmni rivojlantirish ilmiy-tadqiqot instituti

**Direktor**

**Golisheva Ye. V.**

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

### 5.3. 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	Turizm qo'mitasi rais o'rinbosari, Kengash raisi o'rinbosari	Bobokalonov S. R.
2	Turizm qo'mitasi Turizm sohasida ta'limni rivojlantirish bo'limi boshlig'i	Matkarimov J. Sh.
3	Turizm qo'mitasi Kasbiy malakalarni rivojlantirish bo'yicha bosh mutaxassisi	Mansurov Z. X.
4	Turizmni rivojlantirish ilmiy-tadqiqot instituti Bosh mutaxassisi	Ivonina N. V.
5	Turizmni rivojlantirish ilmiy tadqiqot instituti Bosh mutaxassisi	Boyka F. Ch.
6	"Turistik xizmatlarni sertifikatlash markazi" DM direktori o'rinbosari	Sultanov A.N.
7	"SHASHLIK UZ" MChJ restoranlar tarmog'i ta'sischisi	Saloyev A. A.
8	"Hotel Pro" MChJ direktori	Odilov D. T.
9	"Autsorsing Navoiy" MChJga qarashli "Turon Plaza" mehmonxonasi direktori	Xakimov I. M.
10	"TASHKENT PALACE NEW" MChJ direktori	Kaziyeva N. R.
11	"Ipak yo'li" turizm va madaniy meros xalqaro universiteti birinchi prorektori	Nasimov D. A.
12	Toshkent turizm va mehmonxona menejmenti texnikumi direktori	Bakirova N. B.
13	Buxoro turizm va madaniy meros texnikumi direktor o'rinbosari	Djalolov F. V.



**TURIZM SOHASIDA KASBIY MALAKALARNI RIVOJLANTIRISH  
BO'YICHA TARMOQ KENGASHI**

**KASBIY STANDART  
OSHPAZLAR**