



TURIZM SOHASIDA KASBIY MALAKALARNI  
RIVOJLANTIRISH BO‘YICHA TARMOQ KENGASHI

KASBIY STANDART

**QANDOLAT MAHSULOTLARI ISHLAB  
CHIQRARISH**



“Qandolat mahsulotlari ishlab chiqarish” kasbiy standarti 2025-yil 18-dekabrda Kasbiy malakalarni rivojlantirish bo‘yicha Respublika kengashi majlisining 114-son bayoni bilan tasdiqlangan “Kasbiy standart shakli” hamda Milliy malaka tizimini rivojlantirish instituti direktorining 2025-yil 19-dekabrda 55-son buyrug‘i bilan tasdiqlangan “Kasbiy standartlarni ishlab chiqish va yangilash metodologiyasi”ga muvofiq, Turizm sohasida kasbiy malakalarni rivojlantirish bo‘yicha tarmoq kengashi tomonidan ishlab chiqilgan.

# KASBIY STANDART

## Qandolat mahsulotlari ishlab chiqarish

---

Reyestr raqami:

UZ-KS-2026-T1.0-0053



### I. Umumiy ma'lumotlar

1. Kasbiy standartning qo'llanilish sohasi: ushbu kasbiy standart "Qandolatchi", "Qandolatchi-oshpaz", "Qandolatchilar brigadiri"; "Bosh qandolatchi" 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 oʻzaro taʼsirida muayyan mehnat natijasiga erishiladigan jarayon;

mehnat vazifasi — mehnat funksiyasi doirasida xodimga yuklanadigan (topshiriladigan) ishning aniq turi;

norasmiy taʼlim — taʼlim xizmatlari taqdim etilishini taʼminlovchi shaxs yoki tashkilot tomonidan institutsionallashtirilgan (muayyan qoidalar va normalarni mujassamlashtiruvchi), aniq maqsadga yoʻnaltirilgan va rejalashtirilgan, shaxsni butun hayoti davomida oʻqitishdagi rasmiy taʼlimga qoʻshimcha va (yoki) uning muqobil shakli;

ozuq-ovqat (ozuq-ovqat) xomashyosi — qandolatchilik mahsulotlari tayyorlash uchun foydalaniladigan oʻsimlik, hayvonot va boshqa mahsulot;

ozuq-ovqat xavfsizligi — mahsulotning zararli boʻlmagan va isteʼmolchilar sogʻligʻiga xavf tugʻdirmaydigan holati;

qandolat mahsulotlari — turli xil pazandachilik ishlov berish usullaridan foydalangan holda ozuq-ovqat xom ashyosidan tayyorlangan va desert sifatida isteʼmol qilish uchun moʻljallangan ozuq-ovqat mahsulotlari (masalan, tortlar, pirojniylar, shirinliklar, shokolad va un mahsulotlari);

qandolat mahsulotlarini ishlab chiqarish texnologik jarayoni — xom ashyoni tayyor qandolat mahsulotiga aylantirish uchun bajariladigan texnologik operatsiyalar ketma-ketligi;

qandolat mahsulotlarining sifati — mahsulotning isteʼmolga yaroqliligi, isteʼmolchilar salomatligi uchun xavfsizligi, tarkibi va isteʼmol xususiyatlarining barqarorligini belgilovchi xossalari majmui;

tayyor mahsulotlar brakeri — tayyor qandolat mahsulotlarini realizatsiya qilishga ruxsat berish maqsadida ularning sifatini organoleptik baholash;

texnologik hujjatlar — qandolat mahsulotlarini tayyorlash jarayonlari, retsepturalari, chiqish meʼyorlari, sifati va xavfsizligiga qoʻyiladigan talablarni belgilovchi hujjatlar (shu jumladan, texnologik va texnik-texnologik xaritalar);

yarim tayyor qandolat mahsuloti — bir yoki bir necha ishlov berish bosqichidan oʻtgan va tayyor mahsulotga aylantirish uchun qoʻshimcha tayyorlashni talab qiladigan mahsulot.

3. Kasbiy standartni ishlab chiqishga asos boʻlgan normativ-huquqiy hujjatlar:

Oʻzbekiston Respublikasi Prezidentining 2024-yil 16-oktabrdagi "Kasbiy taʼlimda malakali kadrlar tayyorlash tizimini yanada takomillashtirish va xalqaro taʼlim dasturlarini joriy qilish chora-tadbirlari toʻgʻrisida"gi PF-158-son farmoni;

Oʻzbekiston Respublikasi Prezidentining 2024-yil 30-sentabrdagi "Oʻzbekiston Respublikasi milliy malaka tizimini yanada takomillashtirish chora-tadbirlari toʻgʻrisida"gi PQ-345-son qarori;

O'zbekiston Respublikasi Vazirlar Mahkamasining 2025-yil 17-iyundagi "O'zbekiston Respublikasi milliy malaka tizimini tartibga solishga qaratilgan ayrim normativ-huquqiy hujjatlarni tasdiqlash to'g'risida"gi 369-son qarori;

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 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 qo'mitasining 2022-yil 14-iyuldagi "Umumiy ovqatlanish korxonalariga qo'yiladigan sanitariya-gigiyena talablari" (0027-22-son SanQvaN) ni tasdiqlash to'g'risida 14-son qarori;

O'zbekiston Respublikasi Sanitariya-epidemiologik osoyishtalik va jamoat salomatligi qo'mitasining 2023-yil 23-iyundagi "Non va qandolat mahsulotlari ishlab chiqarish, tashish, sotish va ularni saqlashda sanitariya-gigiyena talablarini (0050-23-son SanQvaN) tasdiqlash to'g'risida" 14-son qarori;

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.

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

TX – texnologik xarita

CCP (Critical Control Point) – ovqat tayyorlash (ishlab chiqarish) jarayonida xavfli omil (mikrobiologik, kimyoviy, fizik) yuzaga kelishi mumkin bo'lgan va bu xavfni oldini olish, bartaraf etish yoki xavfsiz darajaga tushirish mumkin bo'lgan bosqich yoki operatsiya.

KIP – nazorat-o'lchov asboblari. Qandolatchilikda KIPlar barqaror sifat, xavfsizlik va texnologik xaritalarga muvofiqlikni ta'minlashga yordam beradi.

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.

## II. Kasbiy standartning pasporti

|    |  |  |                                  |
|----|--|--|----------------------------------|
| 1. | Kasbiy standartning nomi:                                  | Qandolat mahsulotlari ishlab chiqarish   |                                  |
| 2. | Kasbiy faoliyatning asosiy maqsadi:                        | Sifatli qandolat va shokolad mahsulotlarini tayyorlash, ularni umumiy ovqatlanish korxonalarida taqdim etish va sotish   |                                  |
| 3. | IFUT bo'yicha seksiya, bo'lim, guruh, sinf va kichik sinf: | C seksiya Ishlab chiqaradigan sanoat;<br>10 Oziq-ovqat mahsulotlari ishlab chiqarish;<br>10.7 Non va xamirdan tayyorlangan mahsulotlar ishlab chiqarish;<br>10.71 Non, xamirdan yangi tayyorlangan qandolat mahsulotlari, tort va pirojnoe ishlab chiqarish;<br>10.71.0 Non, xamirdan yangi tayyorlangan qandolat mahsulotlari, tort va pirojnoe ishlab chiqarish;<br>10.72 Suxari, pechene, xamirdan tayyorlangan uzoq saqlanadigan qandolat mahsulotlari ishlab chiqarish;<br>10.72.0 Suxari, pechene, xamirdan tayyorlangan uzoq saqlanadigan qandolat mahsulotlari ishlab chiqarish;<br>10.73 Unli mahsulotlar ishlab chiqarish;<br>10.73.0 Unli mahsulotlar ishlab chiqarish. |                                  |
| 4. | Kasbiy standartning qisqacha mazmuni:                      | Faoliyat taomlar, ichimliklar va kulinariya mahsulotlarini tayyorlash va realizatsiya qilish, ovqatlanish sifatini va xavfsizligini ta'minlash, texnologik jarayonlarni tashkil etish va oshxona ishini muvofiqlashtirishga qaratilgan bo'lib, bunda sanitariya-gigiyena qoidalari, xavfsizlik talablari va xizmat ko'rsatish standartlariga qat'iy rioya etish muhim hisoblanadi  |                                  |
| 5. | Qamrab olingan kasblar ro'yxati va malaka darajasi:        | <b>Kasblar kodi va nomi:</b>   | <b>TMR dagi malaka darajasi:</b> |
|    |  | 75122012 Qandolatchi   | 3                                |
|    |  | 51200008 Qandolatchi-oshpaz  | 4                                |
|    |  | 75122013 Qandolatchilar brigadiri  | 5                                |
|    |  | 34340002 Bosh qandolatchi  | 5                                |

### III. Kasbiy faoliyat turining funksional xaritasi

| Kasblar |                                      | Mehnat funksiyalari |  | Mehnat vazifalari |   |
|---------|--------------------------------------|---------------------|--|-------------------|---|
| T/r     | Kodi va nomi                         | Kodi                | Nomi   | Kodi              | Nomi  |
| 1.      | 75122012<br>Qandolatchi              | A1.3                | Xamir, yarim tayyor mahsulotlar va qandolatchilik mahsulotlari tayyorlash              | A1.01.3           | Ish joyini tashkil etish, asbob-uskunalar va xomashyoni tayyorlash  |
|         |                                      |                     |  | A1.02.3           | Standart assortimentdagi yarim tayyor un va qandolatchilik mahsulotlari ishlab chiqarish                  |
|         |                                      |                     |  | A1.03.3           | Ish joyida sanitariya normalari va xavfsizlik qoidalariga rioya qilish                                    |
| 2.      | 51200008<br>Qandolatchi-oshpaz       | B1.4                | Turli assortimentdagi qandolatchilik, shokolad mahsulotlari va shirinliklar tayyorlash | B1.01.4           | Ishlab chiqarish jarayonlarini tashkil etish va tayyorlash  |
|         |                                      |                     |  | V1.02.4           | Murakkab qandolatchilik mahsulotlari va kengaytirilgan assortimentdagi desertlarni tayyorlash va bezatish |
|         |                                      |                     |  | V1.03.4           | Shokolad va karamel mahsulotlari ishlab chiqarish   |
|         |                                      |                     |  | V1.04.4           | Shakl yasash va badiiy buyumlar tayyorlash  |
|         |                                      |                     |  | V1.05.4           | Yakuniy taqdimot va mahsulot sifatini nazorat qilish  |
| 3.      | 75122013<br>Qandolatchilar brigadiri | D1.5                | Qandolatchilar brigadasi ishini tezkor boshqarish                                      | D1.01.5           | Qandolatchilar brigadasini zarur moddiy resurslar va xodimlar bilan ta'minlash                            |
|         |                                      |                     |  | D1.02.5           | Qandolatchilar brigadasining ishini tashkil etish va faoliyatini muvofiqlashtirish                        |
|         |                                      |                     |  | D1.03.5           | Qo'l ostidagilar ishini nazorat qilish va qandolatchilar brigadasi ishi to'g'risida hisobot tayyorlash    |
| 4.      | 34340002<br>Bosh qandolatchi         | E1.5                | Qandolatchilik ishlab chiqarishni strategik boshqarish va rivojlantirish               | E1.01.5           | Taomnoma, assortiment, retseptura va texnik hujjatlarni ishlab chiqish                                    |
|         |                                      |                     |  | E1.02.5           | Qandolatchilik ishlab chiqarishining iqtisodiyoti, narx-navosi va xarid faoliyatini boshqarish            |
|         |                                      |                     |  | E1.03.5           | Xodimlarni boshqarish, o'qitish va sifat standartlarini joriy etish                                       |

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

|  |   |  |
|--|---|--|
| Kasbning nomi:   | Qandolatchi   |  |
| Mashg'ulot nomining kodi:  | 75122   |  |
| 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:                      | tibbiy daftarchaga ega bo'lish;<br>oziq-ovqat xavfsizligi talablariga amal qilish;<br>tayyor mahsulotning ta'mi, tuzilishi va tashqi ko'rinishini nazorat qilish;<br>mahsulot sifati va mijoz salomatligi uchun javobgarlik;<br>yangi mahsulotlar yaratish;<br>bezak va taqdimotda innovatsion yondashuvni qo'llash;<br>uzoq davom etadigan jarayonlarda barqaror ishlash;<br>oshpazlar, yordamchi xodimlar va menejerlar bilan hamkorlik qilish;<br>yangi texnologiyalar, retseptlar va dizayn usullarini o'zlashtirishga intilish;<br>buyurtmalar ko'pligi va vaqt bosimida samarali ishlash;<br>ishonchlilik va mas'uliyat;<br>jismoniy va psixologik barqarorlik;<br>raqamli savodxonlik. |  |
| Ta'lim darajasiga qo'yilgan talablar:  | boshlang'ich professional ta'lim  |  |
| Norasmiy va informal ta'lim bilan bog'liqligi:                                   | o'rta maxsus ta'lim yoki umumiy o'rta ta'lim + norasmiy (informal) ta'lim yoki amaliy tajriba   |  |
| Kasbiy standartlar reyestrda mavjudligi:   |   |  |
| Kasbning boshqa mumkin bo'lgan nomlari:  |   |  |
| Boshqa kasblar bilan aloqadorligi:   | <b>TMR bo'yicha malaka darajasi:</b>  | <b>Kasbning nomi:</b>  |
|  | 4   | Qandolatchi-oshpaz   |
|  | 5   | Qandolatchilar brigadiri   |
|  | 5   | Bosh qandolatchi   |
| <b>Mehnat funksiyalarining tavsifi</b>   |   |  |
| <b>Kodi va nomi</b>  | <b>Mehnat vazifalari</b>  |  |
| A1.3 - Xamir, yarim tayyor mahsulotlar va qandolatchilik mahsulotlari tayyorlash | A1.01.3 - Ish joyini tashkil etish, asbob-uskunalar va xomashyoni tayyorlash  | <b>O'qitish natijalari</b>   |
|  |   | <b>Mehnat harakatlari:</b>   |
|  |   | 1. Ish joyi va qandolat sexini ovqatlanish korxonasi standartlari, sanitariya me'yorlari va lavozim yo'riqnomalariga muvofiq ishlashga tayyorlash                              |
|  |   | 2. Ish joyida toza idish-tovoq, inventar va asboblarni to'plash 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. Qandolatchilik mahsulotlarini tayyorlash uchun xomashyo va materiallarning mavjudligi, sifati va yaroqlilik muddatlariga muvofiqligini tekshirish                              |
|  |  | 5. Ochilgan sanasi va yaroqlilik muddatini ko'rsatgan holda xomashyo partiyalarini kirish markirovkasini o'tkazish  |
|  |  | 6. Xomashyo, yarim tayyor mahsulotlar, idish-tovoq va inventarlarni texnologik ketma-ketlikda oqilona joylashtirish   |
|  |  | 7. FIFO va FEFO rotatsiya tamoyillariga rioya qilish va allergenlarni o'z ichiga olgan xom ashyoni alohida saqlashni ta'minlash   |
|  |  | 8. Brigadirga aniqlangan nosozlik to'g'risida belgi qo'yib, yo'riqnoma bo'yicha tekshirilgan KIPni qo'llash   |
|  |  | 9. Xavfsizlik talablari va saqlash sharoitlarini hisobga olgan holda foydalanilmagan oziq-ovqat mahsulotlari va yarim tayyor mahsulotlarni o'z vaqtida qadoqlash va joylashtirish |
|  |  | 10. Ish kuni davomida ish joyi, asbob-uskunalar va jihozlarning tozaligini ta'minlash   |
|  |  | 11. Uni-forma va shaxsiy himoya vositalaridan foydalanish   |
|  |  | <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, asboblardan va og'irlik o'lchash asboblarining sozligini tekshirish va tayyorlash                                      |
|  |  | Toza va ishlatilgan idish-tovoq va inventarlarning to'g'ri saqlanishini ta'minlash  |
|  |  | Xomashyo va materiallarning mavjudligi, muvofiqligi va sifatini baholash  |
|  |  | Texnologik xaritalar va retseptlarni o'qish va tushunish  |
|  |  | Xom ashyo yetishmasligi haqida brigadirga xabar berish  |
|  |  | Xomashyo va anjomlar uchun FIFO va FEFO va rangli markirovkalash tamoyillarini qo'llash hamda markirovka va yaroqlilik muddatiga oid har qanday nomuvofiqliklar                   |
|  |  | Ish kuni davomida ish joyini toza va tartibli saqlash   |
|  |  | <b>Bilimlar:</b>  |
|  |  | Kasbiy standart va lavozim yo'riqnomasi talablari, ichki mehnat tartibi qoidalari, ovqatlanish korxonasi standartlari, tashqi ko'rinishi  |
|  |  | Qandolatchilik sexi ishini tashkil etish asoslari va ish o'rnini oqilona tashkil etish tamoyillari  |
|  |  | Texnologik uskunalar, ishlab chiqarish inventarlari, asboblardan va idishlarning assortimenti, vazifasi va ulardan foydalanish 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  |

|  |  |  |
|--|--|--|
|  |  | Xomashyoni qabul qilish va sifatini baholash qoidalari   |
|  |  | Oziq-ovqat mahsulotlarining xavfsizligini aniqlashning belgilari va organoleptik usullari  |
|  |  | Xomashyo va yarim tayyor mahsulotlarni saqlash hamda sotish shartlari va muddatlari; FIFO va FEFO tamoyillari                                  |
|  |  | Oziq-ovqat mahsulotlari bilan ishlashning sanitariya-gigiyena normalari va qoidalari   |
|  |  | Oziq-ovqat xavfsizligi va allergen nazorati asoslari   |
|  |  | Ish joyida mehnatni muhofaza qilish va yong'in xavfsizligi asoslari  |
|  |  | Kasbiy terminologiya   |
|  |  | Samarali muloqot va jamoaviy ishlash usullari  |
|  |  | Favqulodda vaziyatlarda o'zini tutish va tibbiy yordam ko'rsatishgacha bo'lgan harakatlar qoidalari  |
|  | A1.02.3 - Standart assortimentdagi yarim tayyor un va qandolatchilik mahsulotlari ishlab chiqarish | <b>Mehnat harakatlari:</b>   |
|  |  | 1. Standart assortimentdagi yarim tayyor mahsulotlar va qandolatchilik mahsulotlarini tayyorlash bo'yicha ishlab chiqarish topshirig'ini olish |
|  |  | 2. Texnologik xaritalarga muvofiq xamirning asosiy turlarini tayyorlash  |
|  |  | 3. Un mahsulotlari uchun qiyma tayyorlash  |
|  |  | 4. Pardoqlash yarim tayyor mahsulotlari: qiyomlar, kremlar, glazurlar, standart turdagi jelelarni tayyorlash                                   |
|  |  | 5. Pishiriq turlari uchun xamir zuvalalarini qoliplash   |
|  |  | 6. Mahsulotlarni harorat va vaqt rejimiga rioya qilgan holda pishirish   |
|  |  | 7. Pishirilgan mahsulotlarni kerakli haroratgacha sovitish   |
|  |  | 8. Tayyor mahsulotni pardoqlash va bezash, qismlarga ajratish, allergenlarni ko'rsatgan holda tamg'lash va qadoqlash                           |
|  |  | 9. Katta brigadir rahbarligida murakkab qandolat mahsulotlari tayyorlashda ishtirok etish  |
|  |  | 10. Tayyor mahsulotlarning sifat standartlariga muvofiqligini organoleptik baholash  |
|  |  | 11. Mahsulot tayyorlashda harakatlarni muvofiqlashtirish uchun brigada a'zolari bilan hamkorlik qilish   |
|  |  | 12. Aniqlangan og'ishlarni belgilangan shaklda qayd etish va brigadirni xabardor qilish  |
|  |  | 13. Tayyor mahsulotning retsepturalari va texnologik parametrlari hamda me'yorlariga rioya etilishini nazorat qilish                           |
|  |  | <b>Ko'nikmalar:</b>  |
|  |  | Texnologik xaritalar va retseptlarni qo'llash  |
|  |  | Turli xil quyuvlik va namlikdagi xamir qorish  |
|  |  | Xamirning keyingi ishlov berishga tayyorligini aniqlash  |
|  |  | Xamir bo'laklarini qo'lda va uskuna yordamida qoliplash  |
|  | Pishirish parametrlarini nazorat qilish  |  |
|  | Standart assortimentdagi pardoqlash yarimfabrikatlarini tayyorlash                                 |  |
|  | Tayyor mahsulot sifatini organoleptik usulda aniqlash  |  |
|  | Tayyor mahsulotlarni to'g'ri taqsimlash va qadoqlash   |  |

|  |  |
|--|--|
|  | Asosiy mahsulotlarni qo'shimcha ingrediylar bilan uyg'unlashtirish qoidalariga rioya qilish  |
|  | Brigadirga tanqidiy og'ishlarni oshirib, o'z vakolati doirasidagi og'ishlarda tayyorgarlik jarayoniga tuzatishlar kiritish                                       |
|  | Qandolatchilik anjomlari bilan vazifasiga ko'ra ishlash  |
|  | Jamoada a'zolari bilan samarali hamkorlik qilish   |
|  | Xomashyo sarfi va tayyor mahsulot chiqishi me'yorlariga rioya qilish   |
|  | Sanitariya-epidemiologiya talablariga va shaxsiy gigiyena qoidalariga rioya qilish   |
|  | Mehnatni muhofaza qilish, texnika xavfsizligi va yong'in xavfsizligi qoidalariga rioya qilish  |
|  | <b>Bilimlar:</b>   |
|  | Kasbiy standart va lavozim yo'riqnomasi talablari, ichki mehnat tartibi qoidalar, ovqatlanish korxonasi standartlari, tashqi ko'rinishi                          |
|  | Xamir va yarim tayyor mahsulotlarning asosiy turlarini tayyorlash texnologiyalari  |
|  | Standart assortimentdagi retsepturalar va texnologik xaritalar   |
|  | Turli xil mahsulotlar uchun pishirish parametrlari   |
|  | Xomashyo va tayyor mahsulot sifatining organoleptik ko'rsatkichlari  |
|  | Xamir qorish va non yopish uskunalaridan foydalanish qoidalar  |
|  | Qandolat mahsulotlarining sifati va xavfsizligiga qo'yiladigan talablar  |
|  | Yarim tayyor mahsulotlar va tayyor buyumlarni saqlash muddatlari va shartlari  |
|  | Xomashyo sarfi va tayyor mahsulot chiqishi me'yorlari  |
|  | Qandolat mahsulotlari ishlab chiqarishga qo'yiladigan sanitariya-gigiyena talablari  |
|  | Mahsulot va ingrediylarning moslik qoidalar  |
|  | Qandolat mahsulotlari ishlab chiqarishda xomashyoning o'zaro almashinuvchanlik tamoyillari   |
|  | Pishirishda fizik-kimyoviy jarayonlar asoslari   |
|  | Jamoada samarali hamkorlik asoslari  |
|  | Favqulodda vaziyatlarda o'zini tutish va tibbiy yordamgacha bo'lgan ko'mak ko'rsatish qoidalar   |
|  | Kasbiy terminologiya   |
|  | Jamoaviy ishlash qoidalar  |
|  | <b>Mehnat harakatlari:</b>   |
| A1.03.3 - Ish joyida sanitariya normalari va xavfsizlik qoidalariga rioya qilish | 1. Smena davomida shaxsiy gigiyena qoidalariga hamda kiyim-kechak va shaxsiy himoya vositalariga qo'yiladigan talablarga rioya qilish                            |
|  | 2. Ruxsat etilgan yuvish va dezinfeksiyalash vositalarini qo'llagan holda ish joyi, qandolatchilik uskunalar, inventar va asboblarga sanitariya ishlovini berish |
|  | 3. Ish jarayonida aniqlangan qandolatchilik uskunasi nosozligi to'g'risida brigadiri o'z vaqtida xabardor qilish   |

|  |  |   |
|--|--|---|
|  |  | 4. Issiqlik mexanik va sovitish uskunalaridan xavfsiz foydalanish qoidalariga rioya qilish  |
|  |  | 5. Plita va qoliplar bilan qandolat sexi bo'ylab harakatlanishda xavfsizlik qoidalariga rioya qilish                              |
|  |  | 6. Qandolatchilik chiqindilarini o'z vaqtida utilizatsiya qilish  |
|  |  | 7. Oziq-ovqat chiqindilarini alohida to'plash va saqlash qoidalariga rioya qilish.  |
|  |  | 8. Har xil turdagi xamir, krem va nachinkalar uchun inventarni rangli belgilashdan foydalanish                                    |
|  |  | 9. O'z hududida qandolatchilik xom ashyosi va tayyor mahsulotlarni saqlashning harorat tartiblarini nazorat qilish                |
|  |  | 10. Qandolat sexida shtatdan tashqari vaziyatlar yuzaga kelganligi to'g'risida brigadirni xabardor qilish                         |
|  |  | 11. Allergen nazorati qoidalariga rioya qilish  |
|  |  | 12. Sanitariya holati va harorat nazorati jurnallarini to'ldirish   |
|  |  | <b>Ko'nikmalar:</b>   |
|  |  | Ish jarayonida shaxsiy gigiyena talablari va sanitariya normalariga rioya qilish  |
|  |  | Qandolatchilik uskunasiidan ko'rsatmalarga muvofiq xavfsiz foydalanish  |
|  |  | Qandolatchilik yuzalariga ishlov berish uchun yuvish va dezinfeksiyalash vositalarini qo'llash                                    |
|  |  | Qandolatchilik mahsulotlari va idish-tovoqlarga sanitariya ishlovi berish algoritmiga rioya qilish                                |
|  |  | Ingrediyentlar va tayyor mahsulotlarni ajratish uchun rangli yorliqdan foydalanish  |
|  |  | Qandolat mahsulotlarini saqlashning harorat rejimlarini nazorat qilish va ma'lumotlarni belgilangan jurnallarga to'g'ri kiritish. |
|  |  | Qandolat mahsulotlari ishlab chiqarish chiqindilarini korxonaga reglamentiga muvofiq saralash va utilizatsiya qilish.             |
|  |  | Pech va plitalar bilan ishlashda yong'in xavfsizligi qoidalariga rioya qilish   |
|  |  | Kuygan va kesilgan joylarda shifokorgacha bo'lgan birinchi yordam ko'rsatish  |
|  |  | Qandolat sexida smenani yopish tartib-qoidalarini bajarish  |
|  |  | Ish joyining sanitariya holati bo'yicha hisob hujjatlarini yuritish   |
|  |  | <b>Bilimlar:</b>  |
|  |  | Qandolatchilik ishlab chiqarishi uchun sanitariya normalari va qoidalari  |
|  |  | Qandolatchining shaxsiy gigiyenasi va sanitariya kiyimiga qo'yiladigan talablar   |
|  |  | Qandolatchilik uskunalaridan xavfsiz foydalanish bo'yicha yo'riqnoma  |
|  |  | Turli xil qandolat mahsulotlari uchun inventarlarni markirovkalash tamoyillari  |

|   |   |  |
|---|---|--|
|   |   | Qandolat sexi uchun yuvish vositalarining xususiyatlari va dozalari  |
|   |   | Qandolatchilik ishlab chiqarishi chiqindilari bilan ishlash qoidalari va ularni vaqtincha saqlash va olib ketish tartibi   |
|   |   | Qandolatchilik xomashyosi va tayyor mahsulotlarni saqlashning harorat rejimlari  |
|   |   | Allergenlarni belgilashga qo'yiladigan talablar  |
|   |   | Ichki ishlab chiqarish nazorati protseduralari   |
|   |   | Qandolatchilik sexida mehnatni muhofaza qilish va texnika xavfsizligi asoslari   |
|   |   | Qandolatchilikda sanitariya hujjatlarini yuritishga qo'yiladigan talablar  |
|   |   | Qandolat sexida 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. Oddiy qandolatchilik mahsulotlarini tayyorlash sifati va xavfsizligi uchun shaxsiy javobgarlik                                       |  |
|   | 4. TX va TTX ga muvofiq standart va namunaviy topshiriqlarni markirovkalash va allergen nazorat qoidalariga rioya qilgan holda bajarish |  |
| <b>Texnik va/yoki texnologik talab:</b> |   | <p>konditer pechlari, test aralashtirish va krem tayyorlash mashinalari, sovitish moslamalari;</p> <p>konditer nishlari, rangli belgilangan kesish doskalari, turli shakldagi qoliplar, o'lchov asboblari;</p> <p>maxsus pishirish shakllari; bezash uchun asboblari;</p> <p>dezinfeksiyalash va yuvish vositalari, chiqindilar uchun idishlar;</p> <p>oziq-ovqat idishlari, pishirish qog'ozi, belgilash yorliqlari;</p> <p>shaxsiy himoya vositalari, sanitariya kiyimi, poyabzal, qo'lqoplar;</p> <p>texnologik kartalar, retseptlar, harorat jurnallari va sanitariya qoidalari bo'yicha ko'rsatmalar.</p> |

|   |  |                          |
|---|--|--------------------------|
| Kasbning nomi:  | Qandolatchi-oshpaz   |                          |
| 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: | <p>tibbiy daftarchaga ega bo'lish va majburiy dastlabki, davriy hamda navbatdan tashqari tibbiy ko'riklardan o'tgan bo'lish;</p> <p>ish joyida mehnatni muhofaza qilish va yong'in xavfsizligi bo'yicha yo'riqnomalarga qat'iy rioya qilish;</p> <p>har xil harorat sharoitida butun smena davomida samarali ishlash;</p> <p>bir vaqtning o'zida bir nechta qandolatchilik mahsulotlarini tayyorlash jarayonlarini boshqarish;</p> <p>asbob-uskunalar va xom ashyo bilan ishlashda aniqlik va ehtiyotkorlikni saqlash;</p> <p>og'ir idish va jihozlarni xavfsiz boshqarish;</p> <p>sanitariya-gigiyena talablariga qat'iy rioya qilish;</p> <p>topshiriqlarni aniq va belgilangan muddatlarda bajarish;</p> <p>retseptlar va texnologik ko'rsatmalarga qat'iy amal qilish;</p> <p>mahsulotlarning tashqi ko'rinishi va sifatiga e'tiborli bo'lish;</p> <p>jamo'a a'zolari va boshqa bo'limlar bilan samarali hamkorlik qilish;</p> <p>o'z bilim va ko'nikmalarini doimiy takomillashtirishga intilish;</p> <p>a1 darajadagi ingliz tilini bilish va raqamli savodxonlikka ega bo'lish.</p> |                          |
| 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:                     | Qandolatchi  |                          |
| Boshqa kasblar bilan aloqadorligi:                          | <b>TMR bo'yicha malaka darajasi:</b>   | <b>Kasbning nomi:</b>    |
|   | 3  | Qandolatchi              |
|   | 5  | Qandolatchilar brigadiri |
|   | 5  | Bosh qandolatchi         |

| Mehnat funksiyalarining tavsifi  |  |  |
|--|--|--|
| Kodi va nomi   | Mehnat vazifalari  |  |
| B1.4 - Turli assortiment-dagi qandolatchilik, shokolad mahsulotlari va shirinliklar tayyorlash | B1.01.4 - Ishlab chiqarish jarayonlarini tashkil etish va tayyorlash | <b>O'qitish natijalari</b>   |
|  |  | <b>Mehnat harakatlari:</b>   |
|  |  | 1. Operatsiyalarning mantiqiy ketma-ketligini ta'minlash va xomashyo va tayyor mahsulot oqimlarining kesishishini minimallashtirish orqali turli xil texnologik jarayonlar uchun makonni tashkil etish |
|  |  | 2. Ixtisoslashtirilgan asbob-uskunalar va jihozlarning sozligi va ishchi parametrlarini nazorat qilgan holda ularni butlash va tayyorlash  |
|  |  | 3. Alohida saqlash, ishlov berish sharoitlarini talab qiladigan xomashyoni qabul qilish va kirish nazorati. Markirovka va muddatlarni tekshirish   |
|  |  | 4. SanQvaN va TTX talablariga muvofiq harorat va vaqt rejimlariga aniq rioya qilgan holda xomashyo bilan kengaytirilgan tayyorgarlik operatsiyalari majmuasini bajarish                                |
|  |  | 5. Keyinchalik texnologik siklda foydalanish uchun turli tayyorlik darajasidagi murakkab yarim tayyor mahsulotlarni tayyorlash va markirovkalash   |
|  |  | 6. FIFO va FEFO rotatsiya tizimini va barcha turdagi xomashyo va yarim tayyor mahsulotlarni to'g'ri saqlashni ta'minlash   |
|  |  | 7. Mahsulotning o'ziga xos xususiyatlarini hisobga olgan holda uni qadoqlash va omborga joylashtirish qoidalariga rioya qilish.  |
|  |  | 8. Inventarga ishlov berishning to'liq siklini bajargan holda ish joyi va uskunalarning sanitariya holatini saqlash  |
|  |  | 9. Foydalaniladigan xomashyo va yarim tayyor mahsulotlar parametrlarini aks ettiruvchi belgilangan texnik hujjatlarni yuritish   |
|  |  | <b>Ko'nikmalar:</b>  |
|  |  | Turli texnologik jarayonlar uchun makonni tashkil etish  |
|  |  | Maxsus asbob-uskunalar va jihozlarni tayyorlash va sozlash   |
|  |  | Xomashyo va yarim tayyor mahsulotlarni organoleptik tekshiruvdan o'tkazish; natijalarni qayd etish   |
|  |  | SanQvaN va TX va TTXga rioya qilgan holda tayyorgarlik operatsiyalarini bajarish   |
|  |  | FIFO va FEFO ni qo'llash, yarim tayyor mahsulotlarni to'g'ri tamg'alash va saqlash   |
|  |  | O'zi ishlab chiqargan barcha turdagi yarim tayyor mahsulotlarni to'g'ri markirovkalashni amalga oshirish   |
| Hisob hujjatlarini belgilangan talablarga muvofiq yuritish                                     |  |  |

|  |  |  |
|--|--|--|
|  |  | <p><b>Bilimlar:</b></p> <p>Kasbiy standart va lavozim yo'riqnomasi talablari, ichki mehnat tartibi qoidalari, ovqatlanish korxonasi standartlari, tashqi ko'rinishi</p> <p>Qandolatchilik hududi ishini tashkil etish asoslari va ish o'rnini oqilona tashkil etish tamoyillari</p> <p>Texnologik asbob-uskunalar va jihozlardan xavfsiz foydalanish qoidalari</p> <p>Oziq-ovqat mahsulotlari bilan ishlashning sanitariya-gigiyena normalari va qoidalari</p> <p>Spetsifik xomashyoni tayyorlash va dastlabki ishlov berish texnologiyalari.</p> <p>Turli xomashyo va materiallar guruhlarini qabul qilish va sifatini baholash qoidalari</p> <p>Murakkab yarim tayyor mahsulotlar va tayyor mahsulotlarni saqlash sharoitlari va muddatlariga qo'yiladigan talblar.</p> <p>FIFO va FEFO rotatsiya tizimlarining tamoyillari va ularning amalda qo'llanilishi.</p> <p>O'zi ishlab chiqargan xomashyo va mahsulotlarni markirovkalash tizimi</p> <p>Ishlab chiqarish hududida texnik hujjatlarni yuritish asoslari</p> <p>Ish joyida mehnatni muhofaza qilish va yong'in xavfsizligi asoslari</p> <p>Kasbiy terminologiya</p> <p>Samarali muloqot va jamoaviy ish asoslari</p> <p>Favqulodda vaziyatlarda o'zini tutish va tibbiy yordamgacha bo'lgan birinchi yordam ko'rsatish qoidalari</p> |
|  | <p>B1.02.4 - Murakkab qandolatchilik mahsulotlari va kengaytirilgan assortimentdagi desertlarni tayyorlash va bezatish</p> | <p><b>Mehnat harakatlari:</b></p> <p>1. TX va TTX bo'yicha xamir, desert massalari va pardozlash yarim tayyor mahsulotlarini tayyorlash</p> <p>2. Yarim tayyor mahsulotlarni shimdirish, barqarorlashtirish, tekislash</p> <p>3. Issiq, sovuq va muzlatilgan desertlarni tayyorlash va bezatish</p> <p>4. Allergen rejasi bo'lgan past kaloriyalik va parhez mahsulotlarini ishlab chiqarish</p> <p>5. Mahsulotning o'lchami, massasi va sifatining bir xilligini ta'minlash; TX va TTX bo'yicha chiqish me'yorlarini nazorat qilish, yopishish va qurishni hisobga olish, chiqindilarni minimallashtirish</p> <p>6. Autentik retsepturalar, texnologiyalar va vizual standartlarni saqlagan holda firma va milliy qandolat mahsulotlarini ishlab chiqarish</p> <p>7. Tasdiqlangan retsepturalar va TX doirasida individual buyurtmalar bo'yicha mahsulotlarni rasmiylashtirish</p>  |

|  |  |   |
|--|--|---|
|  |  | 8. Alohida markirovkalagan namoyish namunalarini tayyorlash   |
|  |  | 9. Bosh qandolatchi rahbarligida assortiment va retsepturalarni ishlab chiqishda ishtirok etish                 |
|  |  | 10. Tayyor mahsulotni taqsimlash, tamg'alash va qadoqlash; post hujjatlarini yuritish                           |
|  |  | 11. Belgilangan namunadagi hujjatlarni yuritish   |
|  |  | <b>Ko'nikmalar:</b>   |
|  |  | Mahsulotlar va shirinliklar ishlab chiqarishda korxonaning texnologik xaritalari va standartlarini qo'llash     |
|  |  | Yo'riqnomalarga muvofiq ravishda texnologik uskunalar va nazorat-o'lchov asboblari (KIP) bilan ishlash          |
|  |  | Mahsulotlarni yig'ish va tekislash  |
|  |  | Tayyor qandolatchilik yoki ko'zgu sirlari bilan mahsulotlarni sirlash va qoplash                                |
|  |  | Xomashyo sarfi va tayyor mahsulot chiqishi me'yorlarini hisoblash, haqiqiy natijani qayd etish                  |
|  |  | Retsepturalar va TX bo'yicha barcha turdagi qandolatchilik yarimfabrikatlari va tayyor mahsulotlarni tayyorlash |
|  |  | Buyumga asosiy bezak bermoq   |
|  |  | Sovitish, muzlatish va saqlash parametrlarini nazorat qilish, KXT va HACCP talablariga rioya qilish             |
|  |  | Sifatni organoleptik baholash va brakeraj yozuvlarini rasmiylashtirish  |
|  |  | Xomashyo va yarim tayyor mahsulotlarni saqlashda FIFO va FEFO tamoyillariga rioya qilish                        |
|  |  | Tasdiqlangan retseptlar doirasida mintaqaviy va mavsumiy mahsulotlardan foydalanish                             |
|  |  | Mahsulotlarni saqlash shartlari va muddatlari ko'rsatilgan holda taqsimlash, tamg'alash va qadoqlash            |
|  |  | <b>Bilimlar:</b>  |
|  |  | Xamir, desert massalari, yarim tayyor mahsulotlar va tayyor qandolat mahsulotlarini tayyorlash texnologiyalari  |
|  |  | Texnologik operatsiyalar ketma-ketligi va rejimlar parametrlari   |
|  |  | Standart va maxsus qandolat mahsulotlari assortimenti va retsepturalari   |
|  |  | Xomashyo sarfi va tayyor mahsulot chiqishi me'yorlari, yopishish va qurib qolish omillari                       |
|  |  | Oziq-ovqat mahsulotining sifati va xavfsizligiga qo'yiladigan talablar  |
|  |  | Xomashyo va tayyor mahsulotlar sifatini baholashning organoleptik usullari                                      |

|  |  |   |
|--|--|---|
|  |  | Xomashyo, yarim tayyor mahsulotlar va tayyor mahsulotlarni saqlashning harorat rejimlari va sharoitlari   |
|  |  | Allergenlarni belgilash va kesishgan kontaminatsiyaning oldini olish talablari  |
|  |  | Qandolatchilik ishlab chiqarishi uchun sanitariya normalari va qoidalari  |
|  |  | Xodimning shaxsiy gigiyenasi va sanitariya kiyimiga qo'yiladigan talablar   |
|  |  | Ishlab chiqarish chiqindilari bilan ishlash va brakni utilizatsiya qilish qoidalari   |
|  |  | HACCP tizimi asoslari va CCP tushunchasi  |
|  |  | Mehnatni muhofaza qilish va yong'in xavfsizligi talablari   |
|  | B1.03.4 -<br>Shokolad va karamel mahsulotlari ishlab chiqarish | <b>Mehnat harakatlari:</b>  |
|  |  | 1. Shokolad va karamel uchun maxsus xomashyo tayyorlash, TX va TTX va markirovkalash bo'yicha yaroqlilikni tekshirish   |
|  |  | 2. Shokoladni tanlangan usulda belgilangan rejimlar bo'yicha haroratlar, yaltiroqlik va sinishni nazorat qilish   |
|  |  | 3. Jihozning belgilangan sozlamalari bo'yicha mahsulotlar va bezak elementlariga shokolad qoplamalarini surtish   |
|  |  | 4. Mahsulotlarni bezash uchun oddiy shokoladli bezak elementlarini tayyorlash   |
|  |  | 5. Karamel sharbati va karamel massasini qaynatish bosqichlari bo'yicha tayyorlash, shakarlanishning oldini olish   |
|  |  | 6. TX va retsepturalar bo'yicha yumshoq va qattiq karamel tayyorlash  |
|  |  | 7. TXda nazarda tutilgan hajmda bazaviy karamel, izom-alt bezagini bajarish va xonaning quruqligini nazorat qilish  |
|  |  | 8. Shokolad va karamelni belgilangan rejimlar bo'yicha sovitish va barqarorlashtirish, yog' va shakarning oqarishini oldini olish                                     |
|  |  | 9. Shokolad va karamel mahsulotlarini to'siq xususiyatlarini, namlik va hidlardan himoya qilishni hisobga olgan holda markirovkalash, qismlarga ajratish va qadoqlash |
| 11. Belgilangan namunadagi hujjatlarni yuritish  |  |   |
| <b>Ko'nikmalar:</b>  |  |   |
| TX va TTX bo'yicha xomashyoni tanlash va tayyorlash, yaroqliligini vizual va organoleptik baholash |  |   |
| Shokoladni ish rejimlari bo'yicha bir xil yaltiroqlik va toza sinishga erishish                    |  |   |
| Shokoladli bezak berish va dog'larsiz qoplamalar qo'llash  |  |   |

|  |  |  |
|--|--|--|
|  |  | Tortlar va shirinliklar uchun to'ldiruvchilarni tayyorlash, kerakli konsistensiyaga erishish   |
|  |  | Karamelni termometr va refraktometr va tayyorlik belgilari bo'yicha bosqichlarni nazorat qilgan holda qaynatish; shakarlanishning oldini olish |
|  |  | TX bo'yicha asosiy karamel va izom-alt bezaklarini bajarish, namlikdan himoya qilish   |
|  |  | Shokolad va karamelning tipik nuqsonlarining oldini olish  |
|  |  | Rejimlar bo'yicha sovitish va barqarorlashtirishni ta'minlash, tozalik va quruqlikka rioya qilish  |
|  |  | Mahsulotlarni tasdiqlangan idishga tamg'alash va qadoqlash, brakeraj va parametrlar yozuvlarini rasmiylashtirish                               |
|  |  | <b>Bilimlar:</b>   |
|  |  | Kakao moyining xususiyatlari va shokoladning yorqinligi va mustahkam tuzilishini olish uchun uni to'g'ri sovitishning ahamiyati                |
|  |  | Temperatsiya jarayonining maqsadi va to'g'ri tayyorlangan shokoladning belgilari   |
|  |  | Shokolad mahsulotlari nuqsonlarining asosiy sabablari va ularning oldini olish yo'llari  |
|  |  | Shokolad bilan ishlash uchun shakl va sex sharoitlarini tayyorlash: tozalik, quruqlik, barqaror harorat  |
|  |  | Oddiy shokolad bezaklari va qoplamalari: yupqa qatlam, pufakchalarni olib tashlash, tagliklardan ehtiyotkorlik bilan ajratib olish             |
|  |  | Tort va shirinliklar uchun nachinkalar tayyorlash asoslari va ularning ta'mi hamda saqlash muddatiga ta'siri                                   |
|  |  | Karamel tayyorlash asoslari, qaynatish ketma-ketligi va massaning tayyorlik belgilari  |
|  |  | Karamel massasining shakarlanishi va o'ta qurib ketishining oldini olish usullari  |
|  |  | Issiqlik bilan ishlash qoidalari va yuqori haroratlarda xavfsizlik talablari   |
|  |  | Karamel va shokolad mahsulotlarini bezashning asosiy usullari  |
|  |  | Sut mahsulotlari, yong'oqlar va boshqa allergenlar bilan ishlashda tozalik va xavfsizlik talablari   |
|  |  | Tayyor mahsulotni sovitish va saqlashda haroratni nazorat qilish   |
|  |  | Karamel va shokoladni saqlash shartlari  |
|  |  | Shokolad va karamel mahsulotlarining ta'mi, xushbo'yligi va tashqi ko'rinishini saqlab qoladigan qadoqlash turlari                             |

|  |  |   |
|--|--|---|
|  | B1.04.4 - Shakl yasash va badiiy buyumlarni tayyorlash | <b>Mehnat harakatlari:</b>  |
|  |  | 1. TX bo'yicha haykaltaroshlik va badiiy bezak uchun materiallar tayyorlash   |
|  |  | 2. Geometrik shakllar, mevalar, barglar, gullar, oddiy shakllar, hoshiyalar va boshqalarni eskiz yoki namuna bo'yicha qo'lda bajarish                           |
|  |  | 3. Tort va shirinliklar uchun badiiy kompozitsiyalarni yig'ish, xavfsiz mahkamlangan mahsulotga yechiladigan bezakni o'rnatish                                  |
|  |  | 4. Turli usullarda oziq-ovqat bo'yoqlari bilan bo'yash va qoraytirish mo'yqalam, quruq kukun, aerografdan purkash, sadaf va xira effektlar                      |
|  |  | 5. TX bo'yicha shakar va izom-alt bezaklarini tayyorlash namlikdan himoya qilish  |
|  |  | 6. Kerakli tuslar va silliq o'tishlarni olish uchun ranglarni tanlash va aralashtirish  |
|  |  | 7. Mahsulotni tashish va saqlashga tayyorlash, mo'rt elementlarni himoya qilish, alohida qadoqlash, tirkaklar va fiksatorlar                                    |
|  |  | 8. Yo'riqnoma bo'yicha yarimfabrikatlarini bo'laklarga ajratish va markalash  |
|  |  | 9. Belgilangan namunadagi hujjatlarni yuritish  |
|  |  | <b>Ko'nikmalar:</b>   |
|  |  | Qoliplash uchun materiallarni ishchi quyuqlikkacha tayyorlash<br>glazurni eritish, mastika va plastik shokoladni qorish, elementlarni quritish                  |
|  |  | Yoriqlar va sinishlarsiz tekis qoliplar yasash, elementlarning qalinligi, massasi va takrorlanishini nazorat qilish   |
|  |  | Proporsiyalar, masshtab va barqarorlikni hisobga olgan holda kompozitsiyalar yaratish, shpagatlar, oziq-ovqat simlari, tagliklar bilan xavfsiz mahkamlash       |
|  |  | Dekorativ elementlarni turli usullar bilan bo'yash va rangini o'zgartirish, rangning bir xilligi va chiziqning tozaligiga erishish, oqishlarga yo'l qo'ymaslik. |
|  |  | Oddiy shakar va izom-alt bezak tayyorlash, haroratga bardosh berish, namlikdan himoya qilish, kristallanishdan saqlanish  |
|  |  | Ranglar uyg'unligini tanlash va uyg'un palitrani yaratish uchun tuslarni aralashtirish  |
|  |  | Asbob va mayda jihozlar bilan xavfsiz va ehtiyotkorlik bilan ishlash  |
|  |  | Buyumlarning tipik nuqsonlari: darz ketishi, osilib qolishi, shaklini yo'qotishi, yopishqoqligi, namlikdan oqarishining oldini olish                            |
|  |  | Bezakni buyumga o'rnatish va tashishga tayyorlash mustahkamlash, tirkaklar, individual qadoqlash  |
| O'z posti doirasida materiallar hisobini yuritish va bezaklarni tamg'alash |  |   |

|  |  |  |
|--|--|--|
|  |  | <b>Bilimlar:</b>   |
|  |  | Marsi-pan, mastika, shakar pastasi, plastik shokolad, qirollik sirlari, izom-altni yasash uchun materiallarning turlari va xususiyatlari                                 |
|  |  | Materiallarni ishga tayyorlash va to'g'ri konsistensiya belgilari  |
|  |  | Shakl yasash va badiiy bezatishning asosiy usullari qo'lda shakllantirish, qoliplarda quyish, faktura berish, bosma naqsh tushirish, o'ymakorlik qilish                  |
|  |  | Quruq, gel, suyuq, sadaf rangli oziq-ovqat bo'yoqlari bilan bo'yash va tus berish texnikasi, rangni mustahkamlash usullari   |
|  |  | Qo'shimcha tuslar va silliq o'tishlarni olish uchun ranglarni tanlash va aralashtirish qoidalari   |
|  |  | Shakl yasash va bezash uchun jihozlar va asboblarni, vazifasi, parvarishlash, xavfsiz foydalanish  |
|  |  | Materiallar tarkibidagi yong'oq, shokolad va boshqa allergenlar bilan ishlashda tozalik va xavfsizlik talablari  |
|  |  | Naqshinkor bezaklarni saqlash sharoitlari namlik va to'g'ridan-to'g'ri yorug'likdan himoya qilish, shamollatish, mo'rt elementlarni individual qadoqlash                 |
|  |  | Qo'llanilgan materiallar va bo'yoqlarni markirovkalash qoidalari   |
|  | B1.05.4 - Yakuniy taqdimot va mahsulot sifatini nazorat qilish | <b>Mehnat harakatlari:</b>   |
|  |  | 1. Mahsulotni vitrinaga chiqarish va joylashtirishga tayyorlash: tekislash, toza chet, asosiy bezak, tagliklar va idishlarni tanlash.                                    |
|  |  | 2. Harorat rejimi va sanitariya talablariga rioya qilgan holda mahsulotlarni vitrinaga va tarqatish liniyasiga joylashtirish   |
|  |  | 3. Joylashtirishdan oldin mahsulotlarni belgilash: nomi, tarkibi va allergenlar, ishlab chiqarilgan sanasi va vaqti, saqlash sharoiti va muddati                         |
|  |  | 4. Partiyaning yakuniy organoleptik nazoratini o'tkazish va o'z vakolati doirasida realizatsiyaga yaroqliligi to'g'risida qaror qabul qilish                             |
|  |  | 5. Vitrina uchun "sotishga mo'ljallanmagan" degan alohida belgi qo'yilgan namoyish namunalarni tayyorlash, ularning holatini nazorat qilish va o'z vaqtida almashtirish  |
|  |  | 6. Ichki degustatsiyalarni tashkil etish, bosh qandolatchi rahbarligida kesish, uzatish, fikr-mulohazalarni to'plash, fikr-mulohazalarni qayd etish                      |
|  |  | 7. Vitriinalar va inventarlarning tozaligini nazorat qilish, FIFO va FEFO bo'yicha mahsulotlarni o'z vaqtida aylantirish, muddati tugayotgan mahsulotlarni olib tashlash |
|  |  | 8. Post hujjatlarini yuritish: brakeraj varaqalari, vitrina va sovutgich harorat jurnallari, rotatsiya va hisobdan chiqarish varaqalari                                  |

|  |                                   |   |
|--|-----------------------------------|---|
|  |                                   | <b>Ko'nikmalar:</b>   |
|  |                                   | Mahsulotlarni topshirishga tayyorlash   |
|  |                                   | Vitrinani shakllantirish  |
|  |                                   | Mahsulotning nazorat ro'yxati bo'yicha sifat standartlariga muvofiqligini tekshirish  |
|  |                                   | Ko'rsatmalar bo'yicha vitrina va sovitish uskunalari bilan ishlash  |
|  |                                   | Mahsulotlarni tamg'alash, allergenlar va muddatlarni ko'rsatish, rotatsiya va brakeraj varaqalarini rasmiylashtirish                                  |
|  |                                   | Ichki degustatsiyalarni o'tkazish: to'g'ri taqsimlash, namunalarning reprezentativligini saqlash  |
|  |                                   | Chiqarish zonasini toza saqlash, namoyish namunalarini o'z vaqtida almashtirish   |
|  |                                   | FIFO va FEFO va mahsulotlarni muddat va sifat bo'yicha yechib olish qoidalariga rioya qilish  |
|  |                                   | Saqlash va joylash bosqichida oziq-ovqat xavfsizligi va CCP talablariga rioya qilish  |
|  |                                   | <b>Bilimlar:</b>  |
|  |                                   | Mahsulotlarning asosiy guruhlar uchun tashqi ko'rinish va sifati mezonlari  |
|  |                                   | Brakeraj varaqalarini yakuniy organoleptik baholash va rasmiylashtirish qoidalari   |
|  |                                   | Vitrinalar va muzlatgichlar uchun saqlash sharoitlari va harorat diapazonlari; tekstura va yaltiroqlikni saqlash uchun namlikka qo'yiladigan talablar |
|  |                                   | Tayyor mahsulotlarni markirovkalash qoidalari   |
|  |                                   | Joylashtirish va rotatsiyalarda FIFO va FEFO tamoyillari; mahsulotlarni muddat va sifat bo'yicha yechib olish tartibi                                 |
|  |                                   | Taqdimot bosqichida sanitariya talablari  |
|  |                                   | Saqlash va joylashtirish va tarqatish bosqichida HACCP va CCP asoslari  |
|  |                                   | Vitrina uskunalari va kesuvchi asboblardan ishlashda mehnatni muhofaza qilish talablari   |
|  | <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. Oddiy qandolatchilik mahsulotlarini tayyorlash sifati uchun shaxsiy javobgarlik  |
|  |                                   | 4. TX va TTXga muvofiq standart va namunaviy topshiriqlarni bajarish  |

|   |  |
|---|--|
| <p><b>Texnik va/yoki texnologik talab</b></p> | <p>         issiqlik uskunalari (plita, pech, konveksiya pechi, gril, fritöz) bilan xavfsiz ishlash;<br/>         mexanik uskunalalar (go'sht maydalagich, blender, mikser, kesish mashinalari)dan to'g'ri foydalanish;<br/>         sovitish va muzlatish uskunalarini soz holda ishlatish;<br/>         pichoqlar va kesish anjomlaridan professional foydalanish;<br/>         ish joyini ergonomik va xavfsiz tashkil etish;<br/>         inventarni belgilangan rangli belgilash tizimi asosida qo'llash;<br/>         elektr va gaz jihozlari bilan ishlashda xavfsizlik choralarini ko'rish;<br/>         favqulodda holatlarda harakat qilish algoritmlarini bilish;<br/>         uskunalarining kundalik tekshiruvi va tozaligini ta'minlash;<br/>         nosozliklarni aniqlash va rahbariyatga xabar berish;<br/>         energiya va resurslardan tejamkor foydalanish;<br/>         texnologik kartalarni o'qish va amalda qo'llash;<br/>         xomashyo me'yorlari, chiqim va chiqitlarni hisobga olish;<br/>         taomning oziqaviy va energetik qiymatini saqlab qolish;<br/>         mahsulotlarni qabul qilish, saralash va saqlash qoidalariga amal qilish;<br/>         sovitish, muzlatish va eritish texnologiyalarini to'g'ri qo'llash;<br/>         allergenlar bilan ishlashda texnologik ajratish (cross-contamination oldini olish);       </p> |
|---|--|

|   |  |                       |
|---|--|-----------------------|
| Kasbning nomi:  | Qandolatchilar brigadiri   |                       |
| Mashg'ulot nomining kodi:                                   | 75122  |                       |
| TMR bo'yicha malaka darajasi:                               | 5  |                       |
| Malakani baholashga qo'yiladigan talablar:                  | Tavsiya etiladi  |                       |
| Amaliy tajriba (ish staji)ga qo'yilgan talablar:            | Talab etilmaydi  |                       |
| Layoqatiga va shaxsiy kompetensiyalarga qo'yilgan talablar: | <p>tibbiy daftarchaga ega bo'lish<br/> qandolat mahsulotlari ishlab chiqarish jarayonlarini rejalashtirish, tashkil etish va muvofiqlashtirish;<br/> brigada a'zolari o'rtasida ishlarni taqsimlash va nazorat qilish;<br/> ishlab chiqarish quvvatlaridan samarali foydalanishni ta'minlash;<br/> murakkab qandolat mahsulotlarini tayyorlash va nazorat qilish;<br/> zamonaviy va an'anaviy xalqaro qandolat texnologiyalarini qo'llash;<br/> retseptura va texnologik kartalarni ishlab chiqish va moslashtirish;<br/> sifat va oziq-ovqat xavfsizligini ta'minlash;<br/> resurslar va xarajatlarni boshqarish;<br/> sifat va oziq-ovqat xavfsizligini ta'minlash;<br/> mehnat intizomi va professional etikani ta'minlash;<br/> texnologik hujjatlar, jurnallar va hisobotlarni yuritish;<br/> ichki va tashqi nazorat organlari bilan hamkorlik qilish;<br/> individual va korporativ buyurtmalarni ishlab chiqish va bajarishni nazorat qilish;<br/> mas'uliyat va rahbarlik madaniyati;<br/> intizom va tartibga rioya qilish;<br/> stressga chidamlilik;<br/> diqqat va puxtalik;<br/> tezkor qaror qabul qilish;<br/> muloqot va koordinatsiya qobiliyati;<br/> jamoani boshqarish va motivatsiya;<br/> kasbiy bilimlarni yetkazish va o'qitish;<br/> texnologik savodxonlik;<br/> xavfsizlik va gigiyena madaniyati;<br/> tahliliy fikrlash va muammolarni hal qilish;<br/> raqamli savodxonlik.</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  | Qandolatchi           |
|   | 4  | Qandolatchi-oshpaz    |
|   | 5  | Bosh qandolatchi      |

| <b>Mehnat funksiyalarining tavsifi</b>   |   |  |
|--|---|--|
| <b>Kodi va nomi</b>  | <b>Mehnat funksiyalari</b>  |  |
| D1.5 - Qandolatchilar brigadasi ishini tezkor boshqarish   | D1.01.5 - Qandolat-chilar brigadasini zarur moddiy resurslar va xodimlar bilan ta'minlash | <b>Mehnat harakatlari:</b>   |
|  |   | 1. Smena boshlanishidan oldin ish o'rinlarining tayyorligini, mikroiklimni va ishlab chiqarish zonalarining sanitariya holatini tekshirish               |
|  |   | 2. Ishlab chiqarish rejasiga muvofiq buyurtmalarni shakllantirish uchun xomashyo, yarim tayyor mahsulotlar va komponentlar qoldiqlarini baholash         |
|  |   | 3. Xomashyo, qadoqlash materiallari, inventar va sarflash materiallari uchun talabnomalarni shakllantirish va taqdim etish                               |
|  |   | 4. Qandolatchilik sexining texnologik postlari o'rtasida xomashyo, yarim tayyor mahsulotlar va inventarlarni qabul qilish va taqsimlashni nazorat qilish |
|  |   | 5. Kelib tushayotgan resurslarning markirovkasi, yaroqlilik muddatlari, saqlash sharoitlari va o'ramining butligiga muvofiqligini tekshirish             |
|  |   | 6. FIFO va FEFO va tovar qo'shnihiligi tamoyillari bo'yicha zaxiralar aylanishini tashkil etish, o'zaro kontaminatsiyaning oldini olish                  |
|  |   | 7. Texnologik uskunalar, inventarlar va nazorat-o'lchov asboblarning sozligi va tayyorligini tekshirish  |
|  |   | 8. Ishlab chiqarish rejasini asosida brigada uchun smena reja-topshiriqlarini shakllantirish   |
|  |   | 9. Xodimlarning malakasi va ixtisoslashuvini hisobga olgan holda texnologik postlar bo'yicha xodimlar va ishlab chiqarish topshiriqlarini taqsimlash     |
|  |   | 10. Ishlab chiqarish vazifalarini belgilash va mahsulot ishlab chiqarish rejasini xodimlarga yetkazish bilan smena-oldi yo'riqnomasini o'tkazish         |
|  |   | 11. Uni-forma va shaxsiy himoya vositalaridan foydalanish me'yorlariga rioya etilishini nazorat qilish   |
|  |   | 12. Bosh qandolatchini yuzaga keladigan xomashyo taqchilligi va ishlab chiqarish rejasining barbod bo'lishi ehtimoli to'g'risida xabardor qilish         |
|  |   | 13. Smenani ishga tushirish bosqichidagi postlarga tezkor yordam   |
|  |   | 14. Moddiy resurslar harakati bo'yicha belgilangan hisob va hisobot hujjatlarini yuritish  |
| <b>Ko'nikmalar:</b>  |   |  |
| Ishlab chiqarish rejasini asosida xomashyo, yarim tayyor mahsulotlar va materiallarga bo'lgan ehtiyojni aniqlash |   |  |
| Kelib tushayotgan resurslarni qabul qilish, tekshirish va sifatini organoleptik baholash                         |   |  |
| Xomashyo va yarim tayyor mahsulotlarni to'g'ri saqlash, tamg'alash va rotatsiya qilishni tashkil etish           |   |  |

|  |   |   |
|--|---|---|
|  |   | Texnologik uskunarlar va nazorat-o'lchov asboblarning sozligi va ishlash parametrlarini nazorat qilish  |
|  |   | Xodimlar va ishlab chiqarish topshiriqlarini ularning vakolatlari va ixtisoslashuvini hisobga olgan holda oqilona taqsimlash  |
|  |   | Moddiy resurslar bo'yicha belgilangan hisob va hisobot hujjatlarini yuritish  |
|  |   | Sanitariya-gigiyena normalari, HACCP qoidalari, mehnatni muhofaza qilish va texnika xavfsizligi   |
|  |   | <b>Bilimlar:</b>  |
|  |   | Kasbiy standart, lavozim yo'riqnomasi, ichki mehnat tartibi qoidalari va korxonalar standartlari talablari  |
|  |   | Qandolat mahsulotlari ishlab chiqarishni tartibga soluvchi normativ-huquqiy hujjatlar va sanitariya qoidalari   |
|  |   | Asosiy va qo'shimcha xom ashyolarning assortimenti, xossalari va sifatiga qo'yiladigan talablar   |
|  |   | Qandolatchilik sexida ish joyi va texnologik jarayonlar oqimini tashkil etish tamoyillari   |
|  |   | Asosiy texnologik uskunaning tuzilishi, foydalanish va nazorat qilish qoidalari   |
|  |   | Turli xil xomashyo va yarim tayyor mahsulotlar uchun saqlash shartlari, muddatlari va rotatsiya tamoyillari   |
|  |   | Xomashyoni qabul qilish, saqlash va tayyorlash bosqichlarida HACCP tizimi   |
|  |   | Majburiy sex hujjatlarini yuritishga qo'yiladigan talablar  |
|  |   | Ovqatlanish korxonasi bo'linmalari o'rtasidagi tashkiliy o'zaro hamkorlik sxemasi   |
|  |   | 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   |
|  | D1.02.5 -<br>Qandolatchilar<br>brigadasining<br>ishini tashkil etish<br>va faoliyatini<br>muvofiqlashtirish | <b>Mehnat harakatlari:</b>  |
|  |   | 1. Joriy yo'riqnoma o'tkazish va assortiment bo'yicha smena rejasiga tezkor o'zgartirishlar kiritish  |
|  |   | 2. Postlarning parallel ishlashini muvofiqlashtirish va ishlab chiqarish bosqichlarini sinxronlashtirish — pishirish, sovitish va barqarorlashtirish, yig'ish va bezash, sirlash va bezash, markirovkalash va qadoqlash |
|  |   | 3. TX va TTXga rioya etilishini nazorat qilish — operatsiyalar ketma-ketligi, qaynatish va sovitish harorati va vaqti, stabilizatorlar dozalari, massa va unum me'yorlari.  |
|  |   | 4. Smena jarayonida muhim nazorat nuqtalarini kuzatish va parametrlarni hujjatlashtirish  |

|  |  |  |
|--|--|--|
|  |  | 5. Namunaviy texnologik uzilishlarni tezkor bartaraf etish, bosh qandolatchining jiddiy og'ishlari haqida xabardor qilish  |
|  |  | 6. Yarim tayyor mahsulotlar, xamir, kremlar, musslar, siroplar, glazurlar, karamel, shokolad, asosiy bosqichlarda organoleptik nazorat olib borish                 |
|  |  | 7. Maksimal yuklamalar yoki rejaning barbod bo'lish xavfi mavjud bo'lgan muhim bosqichlarda ishlab chiqarishda shaxsan ishtirok etish                              |
|  |  | 8. Shaxsiy ko'rsatish va takrorlashning to'g'riligini nazorat qilish orqali yangi xodimlarni o'qitish va texnologik usullarni o'zlashtirishda amaliy yordam berish |
|  |  | 9. Smena tugagandan so'ng postlarni oraliq tozalash, dezinfeksiya qilish va yopishni tashkil etish   |
|  |  | 10. Jarayonni tashkil etishning tezkor masalalari bo'yicha turdosh bo'linmalar va bosh qandolatchi bilan hamkorlik qilish  |
|  |  | 11. Qulay psixologik muhitni saqlash, jamoaviy hamkorlikni ta'minlash  |
|  |  | 12. O'rnatilgan smenali texnologik hujjatlarni yuritish  |
|  |  | <b>Ko'nikmalar:</b>  |
|  |  | Murakkab texnologik zanjirlarni muvofiqlashtirish va postlar ishini sinxronlashtirish  |
|  |  | Texnologik parametrlarga, vaqt va harorat rejimlariga, tekstura ko'rsatkichlariga, barqarorlashtirishga rioya qilinishini nazorat qilish                           |
|  |  | Texnologik nomuvofiqliklarni aniqlash va bartaraf etish  |
|  |  | Ishlab chiqarishning turli bosqichlarida yarim tayyor mahsulotlarning organoleptik sifat ko'rsatkichlarini baholash  |
|  |  | Namunaviy texnologik uzilishlarni tezkor bartaraf etish ishlarini tashkil etish  |
|  |  | Operatsiyalar ketma-ketligi va uskunani yuklashni optimallashtirish  |
|  |  | Yo'riqnomalar berish va xavfsiz ish usullari va to'g'ri texnologik usullarni namoyish etish  |
|  |  | Yangi xodimlarni o'qitish va amaliy ko'nikmalarni o'zlashtirishda uslubiy yordam ko'rsatish  |
|  |  | O'rnatilgan texnologik smena hujjatlarini yuritish   |
|  |  | Ishlab chiqarish jarayonining uzluksizligini ta'minlash uchun turdosh bo'linmalar xodimlari bilan hamkorlik qilish   |
|  |  | Qandolatchilar brigadasi a'zolari ichidagi nizoli vaziyatlarni hal qilish  |
|  |  | Mehnatni muhofaza qilish va texnika xavfsizligi qoidalariga, yong'in xavfsizligi talablariga rioya qilish  |

|   |  |  |
|---|--|--|
|   |  | <b>Bilimlar:</b>   |
|   |  | Barcha turdagi qandolat mahsulotlarini tayyorlashning texnologik jarayonlari va parametrlari |
| Ishlab chiqarilayotgan mahsulotning barcha assortimentiga TX va TTX talablari   |  |  |
| Xavfsizlik va sifat parametrlarini majburiy nazorat qilishni talab qiladigan texnologik jarayon bosqichlari                 |  |  |
| Texnologik og'ishlarda HACCP tamoyillari va harakat algoritmlari  |  |  |
| Texnologik postlar ishini tezkor rejalashtirish va sinxronlashtirish usullari   |  |  |
| Oqimli ishlab chiqarish va asosiy ishlab chiqarish logistikasi tamoyillari  |  |  |
| Texnik va smena hujjatlarini yuritish qoidalari   |  |  |
| Ishlab chiqarish ta'limi va murabbiylik asoslari va metodikasi  |  |  |
| Kasbiy atamalar va tashkiliy hamkorlik sxemalari  |  |  |
| Axloq, estetika va psixologiya asoslari, madaniyatlararo muloqot konfliktologiyasi, jamoaviy ishlash qoidalari              |  |  |
| Kasbiy xavf-xatarlar va ularning oldini olish choralari   |  |  |
| Ish yuritish asoslari   |  |  |
| Texnologik uskunalar bilan ishlashda mehnatni muhofaza qilish va xavfsizlik talablari                                       |  |  |
| Terrorizmga qarshi xavfsizlik qoidalari, favqulodda vaziyatlarda o'zini tutish va shifokorgacha yordam ko'rsatish qoidalari |  |  |
| D1.03.5 - Qo'l ostidagilar ishini nazorat qilish va qandolatchilar brigadasi ishi to'g'risida hisobot tayyorlash            | <b>Mehnat harakatlari:</b>   |  |
|   | 1. Tashqi ko'rinishi, geometriyasi, sir holati, teksturasi, xushbo'yligi va ta'mi mezonlari bo'yicha kompleks baholangan tayyor mahsulotning yakuniy brakerajini o'tkazish |  |
|   | 2. Tamg'alash va qadoqlashning belgilangan talablarga muvofiqligini nazorat qilish: tarkibi, allergenlar, tayyorlangan sanasi va vaqti, saqlash sharoitlari                |  |
|   | 3. Jamoaning smenadagi ish natijalarini tahlil qilish, assortiment va hajm bo'yicha rejani bajarish, xomashyo sarfi va tayyor mahsulot chiqishi me'yorlariga rioya qilish  |  |
|   | 4. Ishlab chiqarish nuqsonlarini aniqlash va tasniflash, ularning sabablarini tahlil qilish va tuzatish choralari bo'yicha takliflar ishlab chiqish                        |  |
|   | 5. Tayyor mahsulotning ayrim nuqsonlarini tuzatishda brigadaga amaliy yordam ko'rsatish  |  |
|   | 6. Xomashyodan foydalanish samaradorligi va tayyor mahsulot chiqishini tahlil qilish   |  |
|   | 7. Jamoaning mehnat va ishlab chiqarish intizomiga, mehnatni muhofaza qilish normalari va ishlab chiqarish sanitariyasi qoidalariga rioya etishini nazorat qilish          |  |

|  |  |   |
|--|--|---|
|  |  | 8. HACCPning muhim nazorat nuqtalari bo'yicha belgilangan hisobot hujjatlarini monitoring qilish va yuritish  |
|  |  | 9. Jamoaning ishlab chiqarish faoliyati to'g'risida yakuniy smena hisobotini tuzish va taqdim etish: sifat, rejaning bajarilishi, xarajatlar, hodisalar         |
|  |  | 10. Bosh qandolatchining topshirig'iga binoan fikr-mulohazalarni taqdim etgan holda yangi retsepturalar va texnologiyalarni sinovdan o'tkazishda ishtirok etish |
|  |  | 11. Mahsulot sifati va ishlab chiqarish ko'rsatkichlari bo'yicha smena hisobotini yuritish  |
|  |  | <b>Ko'nikmalar:</b>   |
|  |  | Tayyor mahsulotni belgilangan mezonlar bo'yicha kompleks organoleptik baholash  |
|  |  | Yaroqsizlikning oldini olish va sifatini yaxshilash chora-tadbirlari bo'yicha takliflar ishlab chiqish  |
|  |  | Mahsulotlarni tamg'alash, qadoqlash va taqdim etishning korxonalar standartlariga muvofiqligini nazorat qilish  |
|  |  | Xomashyo sarfi va mahsulot chiqishi to'g'risidagi ma'lumotlarni tahlil qilish, me'yorlardan chetga chiqishlarni aniqlash  |
|  |  | Sifat va brakeraj bo'yicha belgilangan hisobot shakllarini yuritish   |
|  |  | Mehnat intizomi va sanitariya normalariga rioya etilishi ustidan nazoratni amalga oshirish  |
|  |  | Sifat masalalari bo'yicha ishlab chiqarish va savdo bo'linmalari bilan hamkorlik qilish   |
|  |  | <b>Bilimlar:</b>  |
|  |  | Mahsulot toifalari bo'yicha sifat mezonlari va nuqsonlar hamda tashqi ko'rinishga ruxsat etilgan tuzatishlar  |
|  |  | Tayyor mahsulotga TX va TTX texnologik me'yorlari va talablari  |
|  |  | HACCP tizimi va ishlab chiqarishning muhim nazorat nuqtalari tamoyillari  |
|  |  | Tayyor mahsulotni tamg'alash, qadoqlash, saqlash sharoitlari, joylashtirish va aylantirish qoidalari (FIFO va FEFO)   |
|  |  | Ishlab chiqarish ko'rsatkichlarini tahlil qilish va og'ishlarda sabab-oqibat aloqalarini aniqlash usullari  |
|  |  | Tayyor mahsulotni FIFO va FEFO markirovkalash, qadoqlash, saqlash shartlari, joylashtirish va rotatsiya qoidalari   |
|  |  | Brakeraj, hisob va hisobot hujjatlarini yuritish normativlari va qoidalari  |
|  |  | Mehnat qonunchiligi asoslari, ichki mehnat tartibi qoidalari, mehnatni muhofaza qilish va ishlab chiqarish sanitariyasi normalari                               |

|   |                                   |  |
|---|-----------------------------------|--|
|   | <b>Mas'uliyat va mustaqillik:</b> | <p>1. Bosh qandolatchining umumiy rahbarligi ostida qisman mustaqil faoliyat</p> <p>2. Smenali ishlab chiqarish topshirig'i doirasida qandolatchilar brigadasi ishini rejalashtirish va tashkil etish</p> <p>3. Texnologik parametrlarga, sanitariya normalariga va ishlab chiqarilayotgan mahsulot sifatiga rioya etilishi uchun shaxsiy javobgarlik</p> <p>4. Jamoa a'zolari tomonidan topshiriqlarning bajarilishini nazorat qilish va ularning texnologik postlar bo'yicha ishlarini muvofiqlashtirish</p> <p>5. Namunaviy ishlab chiqarish vaziyatlarini hal qilishda va kichik texnologik og'ishlarni bartaraf etishda mustaqil qarorlar qabul qilish</p>  |
| <b>Texnik va/yoki texnologik talab:</b> |                                   | <p>asosiy asbob-uskunalar, planetar mikserlar, konveksion va tindirish shkaflari, sovitish va muzlatish uskunalari, shokolad uchun temperatsiya-lovchi mashinalar vitrina kameralari; asbob uskunalari, shpatellar, pichoqlar, nasadkali qandolat qoplari, qoliplar va halqalar, patnislar, panjaralar, oshxona idishlari, issiqlikka chidamli qo'lqoplar, yarim tayyor mahsulotlar uchun konteynerlar, markirovka yorliqlari; o'lchov asboblari — tekshirilgan tarozilar, oshxona termometrlari, refraktometrlar, taymerlar, harorat va namlik datchiklari; sanitariya va xavfsizlik — yuvish va dezinfeksiyalash vositalari, birinchi yordam ko'rsatish aptechkasi, tozalash inventarining rangli markirovkasi, qopqoqli chiqindilar uchun konteynerlar; sarflash materiallari — oziq-ovqat plyonkasi, pergament, qadoqlash materiallari, qog'oz kapsulalar, tarkibi va yaroqlilik muddati ko'rsatilgan yorliqlar; shaxsiy himoya vositalari — sanitariya kiyimi, qo'lqoplar, fartuk, sirpanmaydigan yopiq poyabzal; hujjatlar — texnologik xaritalar (TX va TTX), harorat rejimi, sanitariya holati va TXKJ jurnallari, smenali ishlab chiqarish topshiriqlari va HACCP chek-varaqlari.</p> |

|  |   |  |
|--|---|--|
| Kasbning nomi:   | Bosh qandolatchi  |  |
| 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:   | Talab etilmaydi   |  |
| Layoqatiga va shaxsiy kompetensiyalarga qo'yilgan talablar                                       | tibbiy daftarchaga ega bo'lish<br>mas'uliyat va strategik boshqaruv;<br>intizom va korporativ madaniyatga rioya qilish;<br>stressga chidamlilik va barqaror boshqaruv;<br>diqqat-e'tibor va analitik aniqlik;<br>tezkor va asosli qaror qabul qilish;<br>professional muloqot va muvofiqlashtirish;<br>jamoani boshqarish va motivatsiya berish;<br>kasbiy tajribani o'rgatish va rivojlantirish;<br>texnologik jarayonlar ustidan chuqur nazorat;<br>xavfsizlik va gigiyena madaniyati;<br>tahliliy fikrlash va muammolarni yechish;<br>raqamli savodxonlik va texnologik boshqaruv. |  |
| 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   | Qandolatchi  |
|  | 4   | Qandolatchi-oshpaz   |
|  | 5   | Qandolatchilar brigadiri   |
|  | 5   | Bosh oshpaz  |
| <b>Mehnat funksiyalarining tasnifi</b>   |   |  |
| <b>Kodi va nomi</b>  | <b>Mehnat vazifalari</b>  |  |
| F1. 5 –<br>Qandolatchilik<br>ishlab chiqarishini<br>strategik<br>boshqarish va<br>rivojlantirish | F1.01.5 -<br>Taomnoma,<br>assortiment,<br>retseptura va<br>texnik<br>hujjatlarni ishlab<br>chiqish  | <b>O'qitish natijalari</b>   |
|  |   | <b>Mehnat harakatlari:</b>   |
|  |   | 1. Korxonaning ishlab chiqarish quvvatlari, iste'molchilar talabi va maqsadli auditoriyasini kompleks tahlil qilish      |
|  |   | 2. Korxonaning bozordagi mavqeyini o'rganish va qandolatchilik bozori tendensiyalarini kuzatish                          |
|  |   | 3. Qandolatchilik taklifining assortiment siyosati va umumiy konsepsiyasini ishlab chiqish va rahbariyat bilan kelishish |
| 4. Turli toifadagi qandolat mahsulotlarining yangi retseptlarini yaratish                        |   |  |

|  |   |
|--|---|
|  | 5. Barcha turdagi qandolat mahsulotlari uchun texnik hujjatlarning to'liq paketini (TX va TTX) ishlab chiqish va muntazam yangilab borish |
|  | 6. Qandolat mahsulotlarining barcha assortimenti uchun xomashyo sarfi va tayyor mahsulot chiqishi me'yorlarini hisoblash                  |
|  | 7. Tasdiqlangan assortiment va sotishning prognoz hajmlari asosida qandolatchilik sexining ishlab chiqarish rejasini ishlab chiqish       |
|  | 8. Sexning barcha hududlari uchun ishlab chiqarishning texnologik reglamentlari va yagona standartlarini ishlab chiqish                   |
|  | 9. Ishlab chiqarish jarayonida texnik hujjatlarga rioya etilishini uslubiy boshqarish va nazorat qilish                                   |
|  | 10. Ishlab chiqarish dasturi va ishlab chiqarilayotgan mahsulot sifatining asosiy ko'rsatkichlari bajarilishini tahlil qilish             |
|  | 11. Korxonaning retseptura fondini yuritish va muntazam yangilab borish   |
|  | 12. Qandolat mahsulotlarini rasmiylashtirish va yetkazib berish standartlarini ishlab chiqish va joriy etish                              |
|  | <b>Ko'nikmalar:</b>   |
|  | Assortimentni shakllantirish uchun ishlab chiqarish quvvatlari, iste'molchilar talabi va bozor tendensiyalarini tahlil qilish             |
|  | Qandolatchilik sexini rivojlantirishning assortiment siyosati, konsepsiyalari va strategik hujjatlarini ishlab chiqish                    |
|  | Yangi retsepturalar yaratish va ularni texnologik jihatdan ishlab chiqish   |
|  | Texnik va texnologik hujjatlarning (TX va TTX) to'liq paketini ishlab chiqish va dolzarblashtirish  |
|  | Xomashyo sarfi va tayyor mahsulot chiqishi me'yorlarini hisob-kitob qilish  |
|  | Ishlab chiqarish dasturlari va texnologik reglamentlarni shakllantirish   |
|  | Qandolat mahsulotlarining texnik standartlariga va sifatiga rioya etilishini nazorat qilish tizimini tashkil etish                        |
|  | Qandolatchilik sexining retseptura fondini boshqarish   |
|  | <b>Bilimlar:</b>  |
|  | Umumiy ovqatlanishda marketing va iqtisodiy tahlilning asosiy usullari  |
|  | Assortiment siyosatini shakllantirish va mahsulot portfelini boshqarish tamoyillari   |
|  | Qandolatchilik mahsulotlarining barcha asosiy turlarini ishlab chiqarishning texnologik jarayonlari                                       |

|  |  |   |
|--|--|---|
|  |  | TX va TTXni ishlab chiqish bo'yicha me'yoriy hujjatlar talablari va me'yorlash qoidalari  |
|  |  | Ishlab chiqarishni rejalashtirish va jarayonlarni optimallashtirish tamoyillari   |
|  |  | Oziq-ovqat estetikasi asoslari va bezatishdagi zamonaviy tendensiyalar  |
|  | F1.02.5 - Qandolatchilik ishlab chiqarishining iqtisodiyoti, narx-navosi va xarid faoliyatini boshqarish | <p><b>Mehnat harakatlari:</b></p> <p>1. Qandolatchilik sexi byudjetini shakllantirishda ishtirok etish</p> <p>2. Xomashyo, materiallar va uskunalar bo'lgan ehtiyojni aniqlash</p> <p>3. Xomashyoni xarid qilish jadvallari va spetsifikatsiyalarini tuzish</p> <p>4. Yetkazib beruvchilar bilan muzokaralarda ishtirok etish, yetkazib beruvchilarni tanlash bo'yicha takliflar tayyorlash</p> <p>5. Xomashyo, yarim tayyor mahsulotlar va uskunalar bozorini tahlil qilish, optimal yetkazib beruvchilarni tanlash</p> <p>6. Mahsulot tannarxi va kalkulyatsiyasini nazorat qilish</p> <p>7. Qandolat sexi faoliyati samaradorligining asosiy ko'rsatkichlari monitoringi</p> <p>8. Xarajatlar, zaxiralar va inventarizatsiya bo'yicha hisobotlarni tayyorlash</p> <p>9. Moddiy resurslarni hisobga olish tizimlaridan foydalanish</p> <p>10. Xomashyo va resurslar sarfini optimallashtirish chora-tadbirlarini ishlab chiqish</p> <p><b>Ko'nikmalar:</b></p> <p>Qandolatchilik sexi ishining moliyaviy ko'rsatkichlarini tahlil qilish</p> <p>Qandolat mahsulotlari tannarxini shakllantirish</p> <p>Ta'minotchilar bilan muzokaralar olib bormoq</p> <p>Kalkulyatsiya xaritalarini ishlab chiqish</p> <p>Moddiy resurslar va tovar zaxiralari harakatini nazorat qilish</p> <p>Raqamli ma'lumotlarni hisobga olish va tahlil qilish tizimlaridan foydalanish</p> <p>Ishlab chiqarish samaradorligi bo'yicha tahliliy materiallar tayyorlash</p> <p><b>Bilimlar:</b></p> <p>Iqtisodiyot va moliyaviy tahlil asoslari</p> <p>Mahsulot tannarxini hisoblash usullari</p> <p>Xarid faoliyati tamoyillari</p> <p>Tovar-moddiy boyliklarni hisobga olish normativlari</p> <p>Xodimlarni rag'batlantirish tizimlari va samaradorlikning asosiy ko'rsatkichlari</p> <p>Qandolatchilik ishlab chiqarishini boshqarishning zamonaviy tizimlari</p> |

|  |   |  |
|--|---|--|
|  | F1.03.5 - Xodimlarni boshqarish, o'qitish va sifat standartlarini joriy etish | <b>Mehnat harakatlari:</b>   |
|  |   | 1. Xodimlar tarkibini optimallashtirish va funksiyalarni taqsimlash  |
|  |   | 2. Xodimlar kompetensiyalarini baholashni o'tkazish  |
|  |   | 3. Murabbiylik va ishlab chiqarish treninglarini tashkil etish   |
|  |   | 4. Qandolat mahsulotlari sifati standartlarini joriy etish va nazorat qilish   |
|  |   | 5. Ishlab chiqarishda HACCP tizimini tashkil etish   |
|  |   | 6. Ichki auditni o'tkazish, nomuvofiqliklarni tahlil qilish, tuzatuvchi va ogohlantiruvchi harakatlar                                |
|  |   | 7. Ishlab chiqarish intizomi, mehnat xavfsizligi va sanitariya rejimini boshqarish.  |
|  |   | 8. Korporativ madaniyat va jamoaviy hamkorlikni rivojlantirish   |
|  |   | 9. Xodimlarning tanlovlar, festivallar, degustatsiyalar va PR-tadbirlarda ishtirokini tashkil etish                                  |
|  |   | <b>Ko'nikmalar:</b>  |
|  |   | Xodimlarni o'qitish va ularning malakasini baholash.   |
|  |   | Sifat va sanitariya standartlarini ishlab chiqish va joriy etish   |
|  |   | Ichki tekshiruvlar tizimini tashkil etish  |
|  |   | Auditlar o'tkazish va nomuvofiqliklarni tahlil qilish  |
|  |   | Jamoani shakllantirishda ishtirok etish va xodimlarning motivatsiyasini qo'llab-quvvatlash   |
|  |   | Kasbiy tadbirlarda ishtirok etishni tashkil etish  |
|  |   | Rahbariyat bilan samarali hamkorlik qilish   |
|  |   | <b>Bilimlar:</b>   |
|  | Mehnat qonunchiligi va mehnatni muhofaza qilish normativlari                  |  |
|  | Xodimlarni boshqarish va korporativ madaniyat tamoyillari                     |  |
|  | Murabbiylik, baholash va kompetensiyalarni rivojlantirish usullari            |  |
|  | Sifat va oziq-ovqat xavfsizligi standartlari                                  |  |
|  | Audit va nomuvofiqliklarni tekshirish usullari                                |  |
|  | Boshqaruv muloqoti psixologiyasi va etikasi                                   |  |
|  | SanQvaN va qandolatchilik ishlab chiqarishlariga qo'yiladigan talablar        |  |
|  | <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 etish yoki qandolatchilik sexi faoliyati natijasi uchun javobgarlik   |   |  |

|   |   |
|---|---|
| <p><b>Texnik va/yoki texnologik talab</b></p> | <p>Bosh qandolatchi uchun asosiy texnik jihozlar majmuasi quyidagilarni o'z ichiga oladi: asosiy ishlab chiqarish uskunalari — professional planetar mikserlar, konveksiya va rotatsion pechlar, sanoat tipidagi sovitish va muzlatish kameralari, shokolad temperlash mashinalari, shok-sovutkichlar, vitrinali sovitish shkaflari; nazorat-o'lchov va monitoring qurilmalari — laboratoriya tarozilari, konditer termometrlari, refraktometrlar, pH-metrlar, avtomatik taymerlar, harorat-namlik o'lchagichlari; axborot-kommunikatsiya tizimlari — ishlab chiqarishni boshqarish dasturlari, zaxira va inventarizatsiya monitoring tizimlari, HACCP monitoringi uchun maxsus dasturiy ta'minot; sifat nazorati jihozlari — mobil sifat nazorati stoli, organoleptik baholash jihozlari; sanitariya va xavfsizlik tizimlari — professional tozalash qurilmalari, avtomatik qo'l yuvish stansiyalari, xavfsizlik va sanitariya monitoringi tizimlari; hujjatlar va standartlar — elektron texnologik kartalar va standartlar bazasi, xalqaro standartlar majmuasi, ichki audit hujjatlari, shuningdek zanglamaydigan po'lat ish stollari, asbob-anjomlar, gastroemkostlar va barcha turdagi shaxsiy himoya vositalari.</p> |
|---|---|

## 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-0102  |
| 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

|   |                         |
|---|-------------------------|
| <b>Direktor</b>                         | <b>Golisheva Ye. V.</b> |
| (rahbarning lavozimi, imzosi va F.I.O.) |                         |

### 5.3. Kasbiy standartni ishlab chiqishda ishtirok etgan tashkilot (korxonalar)lar 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'rischisi                           | 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  
QANDOLAT MAHSULOTLARI ISHLAB CHIQRISH**