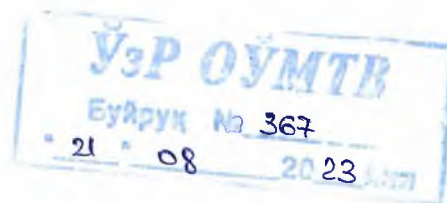


O‘zbekiston Respublikasi
Oliy ta’lim, fan va innovatsiyalar vazirligi

60720100 – Oziq - ovqat texnologiyasi (mahsulotlar turlari bo‘yicha)
bakalavriat ta’lim yo‘nalishining malaka talablari

Toshkent-2023 yil



ISHLAB CHIQILGAN:

- Islom Karimov nomidagi Toshkent Davlat Texnika Universiteti
- Toshkent kimyo-texnologiya instituti
- Toshkent davlat agrar universiteti.

TASDIQLANGAN VA AMALGA KIRITILGAN:

O'zbekiston Respublikasi Oliy ta'lim, fan va innovatsiyalar vazirligining 2023 yil «21» avgust dagi 367 - sonli buyrug'i bilan tasdiqlangan.

JORIY ETILGAN:

O'zbekiston Respublikasi Oliy ta'lim, fan va innovatsiyalar vazirligi.

Mazkur Malaka talablari "Oliy ta'lim davlat ta'lim standarti. Asosiy qoidalar", "Oliy ta'lim davlat ta'lim standarti. Oliy ta'lim yo'nalishlari va mutaxassisliklari klassifikatori", O'zbekiston Respublikasi Milliy va tarmoq malaka doiralari (ramkasi), kasbiy standartlar va kadrlar buyurtmachilari takliflariga muvofiq ishlab chiqilgan va rasmiy me'yoriy-uslubiy hujjat hisoblanadi.

O'zbekiston Respublikasi hududida Malaka talablarini rasmiy chop etish huquqi O'zbekiston Respublikasi Oliy ta'lim, fan va innovatsiyalar vazirligiga tegishlidir.

MUNDARIJA

T/r		Bet
1.	60720100 – Oziq-ovqat texnologiyasi (mahsulotlar turlari bo'yicha) bakalavriat ta'lim yo'nalishining umumiy tasnifi.....	4
1.1.	Qo'llanish sohasi	4
1.1.1.	60720100 – Oziq-ovqat texnologiyasi (mahsulotlar turlari bo'yicha) ta'lim yo'nalishi Malaka talabining qo'llanilishi .	4
1.1.2.	Malaka talablarining asosiy foydalanuvchilari	4
1.2.	60720100 – Oziq-ovqat texnologiyasi (mahsulotlar turlari bo'yicha) ta'lim yo'nalishi bo'yicha bakalavrlar kasbiy faoliyatlarining tasnifi.....	4
1.2.1.	60720100 – Oziq-ovqat texnologiyasi (mahsulotlar turlari bo'yicha) ta'lim yo'nalishi bo'yicha bakalavrlar kasbiy faoliyatining sohalari ..	4
1.2.2.	60720100 – Oziq-ovqat texnologiyasi (mahsulotlar turlari bo'yicha) ta'lim yo'nalishi bo'yicha bakalavrlar kasbiy faoliyatlarining obyektlari	4
1.2.3.	60720100 – Oziq-ovqat texnologiyasi (mahsulotlar turlari bo'yicha) ta'lim yo'nalishi bo'yicha bakalavrlar kasbiy faoliyatlarining turlari .	5
1.2.4.	60720100 – Oziq-ovqat texnologiyasi (mahsulotlar turlari bo'yicha) ta'lim yo'nalishi bo'yicha bakalavrlarning kasbiy vazifalari	5
2.	60720100 – Oziq-ovqat texnologiyasi (mahsulotlar turlari bo'yicha) ta'lim yo'nalishi bo'yicha bakalavrlarning kasbiy kompetensiyalariga talablar	7
2.1.	Umumiy kompetensiyalar	7
2.2.	Kasbiy kompetensiyalar	7
2.3.	Umumiy va kasbiy kompetensiyalarni egallashni ta'minlaydigan fanlar va amaliyotlarga qo'yiladigan talablar	7
2.3.1.	Kvalifikatsiya.	7
2.3.2.	60720100 – Oziq-ovqat texnologiyasi (mahsulotlar turlari bo'yicha) ta'lim yo'nalishi uchun ajratilgan o'quv fanlari, bloklar bo'yicha soatlar va kreditlar.....	8
2.3.3.	60720100 – Oziq-ovqat texnologiyasi (mahsulotlar turlari bo'yicha) bakalavriat ta'lim yo'nalishi bo'yicha ta'lim dasturining tuzilishi.....	8
	Bibliografik ma'lumotlar.....	10
	Kelishuv varag'i.....	11

1. 60720100 – Oziq-ovqat texnologiyasi (mahsulotlar turlari bo'yicha) bakalavriat ta'lim yo'nalishining umumiy tasnifi

60720100 – Oziq-ovqat texnologiyasi (mahsulot turlari bo'yicha) ta'lim yo'nalishi bo'yicha bakalavrlar tayyorlash kunduzgi va kechki ta'lim shakllarida amalga oshiriladi. Barcha ta'lim shakllari bo'yicha o'qitish kredit-modul tizimi shakllarida tashkil qilinadi. Kunduzgi ta'lim da bakalavriat dasturining me'yoriy muddati 4 yil.

1.1. Qo'llanish sohasi

1.1.1. 60720100 – Oziq-ovqat texnologiyasi (mahsulotlar turlari bo'yicha) ta'lim yo'nalishi Malaka talabining qo'llanishi.

Malaka talabi 60720100 – Oziq-ovqat texnologiyasi (mahsulotlar turlari bo'yicha) ta'lim yo'nalishi bo'yicha bakalavrlar tayyorlovchi barcha oliy ta'lim muassasalari uchun talablar majmuini ifodalaydi.

1.1.2. Malaka talablarining asosiy foydalanuvchilari:

– mazkur ta'lim yo'nalish bo'yicha malaka talablari, o'quv reja va o'quv dasturlarini ishlab chiqish va yangilash, ular asosida o'quv jarayonini samarali amalga oshirish uchun ma'sul hamda o'z vakolat doirasida bitiruvchilarning tayyorgarlik darajasiga javob beradigan oliy ta'lim tashkilotining boshqaruv xodimlari (rektor, prorektorlar, o'quv bo'limi boshlig'i, dekanlar va kafedra mudirlari) va professor – o'qituvchilari;

– ta'lim yo'nalishining o'quv reja va fan dasturlarini o'zlashtiruvchi oliy ta'lim tashkilotining talabalari;

– bakalavriat bitiruvchilarining tayyorgarlik darajasini baholashni amalga oshiruvchi Davlat attestatsiya komissiyalari;

– ta'limni boshqarish bo'yicha vakolatli davlat organlari;

– oliy ta'lim tashkilotini moliyalashtirishni ta'minlovchi organlar;

– oliy ta'lim tizimini akkreditatsiya va sifatini nazorat qiluvchi vakolatli Davlat organlari;

– kadrlar buyurtmachilari va ish beruvchi tashkilot va korxonalar;

– oliy ta'lim tashkilotlariga o'qishga kirayotgan abituriyentlar, ularning ota-onalari va boshqa manfaatdor shaxslar.

1.2. 60720100 – Oziq - ovqat texnologiyasi (mahsulotlar turlari bo'yicha) ta'lim yo'nalishi bo'yicha bakalavrlar kasbiy faoliyatlarining tasnifi

1.2.1. 60720100 – Oziq - ovqat texnologiyasi (mahsulotlar turlari bo'yicha) ta'lim yo'nalishi bo'yicha bakalavrlar kasbiy faoliyatining sohalari.

60720100 – Oziq-ovqat texnologiyasi (mahsulotlar turlari bo'yicha) bakalavriyat ta'lim yo'nalishi – “Oziq - ovqat” ta'lim sohasiga oid yo'nalish bo'lib, yer, suv, energetik va moddiy - texnika resurslaridan samarali foydalanishni oshirish maqsadida meva-sabzavot va uzum mahsulotlarini tayyorlash, saqlash va qayta ishlash; qishloq oziq - ovqat mahsulotlarini saqlash va qayta ishlash jarayonlarini optimallashtirish, tayyorlangan, saqlangan va qayta ishlangan oziq - ovqat mahsulotlari sifatini oshirish, kasbiy faoliyatida texnik vositalardan oqilona foydalanish usul va uslublari yig'indisini o'z ichiga oladi.

1.2.2. 60720100 – Oziq-ovqat texnologiyasi (mahsulotlar turlari bo'yicha) ta'lim yo'nalishi bo'yicha kasbiy faoliyatlarining obyektlari:

– fan va texnika sohasidagi yo'nalish bo'lib, xom ashyolar, materiallar va moddiy-texnika resurslaridan samarali foydalanish hamda oziq - ovqat mahsulotlari ishlab chiqarishda zamonaviy resurstejamkor innovatsion texnologiyalarni qo'llash;

– oziq - ovqat mahsulotlari ishlab chiqarish jarayonlarini optimallashtirish;

– oziq - ovqat mahsulotlari ishlab chiqarish ish unumini va mahsulot sifatini oshirish, kasbiy faoliyatida ishlab chiqarish vositalardan oqilona foydalanish usul va uslublari majmuasi;

– go'sht-sut va konserva sanoatida qo'llaniladigan xom ashyo va materiallar, noan'anaviy xom ashyolar, go'sht-sut, konserva, don-un, alkogolli va alkogolsiz ichimliklar, yog' va qayta ishlangan yog' mahsulotlari ishlab chiqarish texnologiyalari va jihozlari, oziq-ovqat mahsulotlari sifatini nazorat qilish, oziq-ovqat ikkilamchi xom ashyosini qayta ishlash texnologiyasi, tayyor mahsulotlarni o'rash va qadoqlash texnologik jarayonlari va jihozlari.

60720100 – Oziq-ovqat texnologiyasi (mahsulotlar turlari bo'yicha) ta'lim yo'nalishi bo'yicha bakalvriat bitiruvchilari pedagogik qayta tayyorlashdan o'tgandan keyin, professional ta'lim muassasalarida ta'limning vakolatli boshqaruv organlari tomonidan aniqlanadigan umumkasbiy va ixtisoslik fanlarini o'qitish bo'yicha pedagogik faoliyati bilan shug'ullanish huquqiga ega bo'ladi. Bakalvriatning kasb ta'lim yo'nalishlari bundan mustasno.

1.2.3. 60720100 – Oziq-ovqat texnologiyasi (mahsulotlar turlari bo'yicha) ta'lim yo'nalishi bo'yicha bakalavrlar kasbiy faoliyatlarining turlari:

- tashkiliy – boshqaruv.
- ishlab chiqarish va xizmat ko'rsatish;
- axborot – tahliliy faoliyat;
- ilmiy – tadqiqot faoliyati;
- loyiha – texnologik faoliyat;
- texnologik – ishlab chiqarish;
- tadbirkorlik.

1.2.4. 60720100 – Oziq-ovqat texnologiyasi (mahsulotlar turlari bo'yicha) ta'lim yo'nalishi bo'yicha bakalavrlarning kasbiy vazifalari.

60720100 – Oziq-ovqat texnologiyasi (mahsulotlar turlari bo'yicha) ta'lim yo'nalishi bo'yicha Milliy malaka ramkasining 6-malaka darajasi hamda bakalavr kasbiy faoliyatlarining sohalari, obyektlari va turlariga muvofiq bakalvriat bitiruvchisi quyidagi kasbiy vazifalarni bajarishga qodir bo'lishi lozim:

Tashkiliy-boshqaruv hamda ishlab chiqarish va xizmat ko'rsatish faoliyatida:

- ishlab chiqarish faoliyati sifatini boshqarish jarayonlarini ishlab chiqish va tadbiq qilish;
- ishlab chiqarish jarayonlarini amalga oshirish uchun zarur bo'lgan ishlab chiqarish jarayonlari va resurslarini rejalashtirish;
- zamonaviy axborot texnologiyalar tizimini yaratish va ulardan foydalanish bilan bog'liq bo'lgan ishlab chiqarish jarayonlari monitoringi va sifatini baholash metodlari va mexanizmlarini ishlab chiqish;
- atrof - muhitni muhofaza qilish va mehnat xavfsizligi talablariga mos kelishi borasida ishlab chiqarish jarayonlarini nazorat qilish;
- kasbga oid muammolar yechimlarini amaliyotga tadbiq etish;
- ishlab chiqarish jarayonida sifatni boshqarish;
- ijrochilar jamoasi ishini tashkil qilish;
- fikrlar har xil bo'lgan sharoitda boshqaruv qarorlarini qabul qilish;
- birlamchi ishlab chiqarish zveno ishini tashkil qilish va uni boshqarish;
- bajarayotgan faoliyati bo'yicha ish rejasini tuzish va uni bajarish, nazorat qilish va amalga oshirgan ishining natijalarini baholash;

– **Ishlab chiqarish texnologik va xizmat ko'rsatish faoliyatda:**

- oziq-ovqat mahsulotlarini saqlash va qayta ishlashga tegishli texnologiya va texnik vositalardan foydalanish;
- oziq-ovqat mahsulotlarini zamonaviy saqlash omborlarida sifatli saqlash tashkil etish;
- oziq-ovqat mahsulotlarini qayta ishlashda innovasion texnologiyalarni qo'llash;
- qayta ishlangan oziq-ovqat mahsulotlarini qadoqlash va realizasiya qilish;
- oziq-ovqat mahsulotlarini saqlash va qayta ishlashda ilmiy asoslangan tizimlarni qo'llash va tavsiya qilish

- xom ashyo, yordamchi materiallar va mahsulotlarning sifatini nazorat qilish;
- ishlab chiqarishni tashkil etish va takomillashtirish bo'yicha texnologik yechimlarni ishlab chiqish;
- namunaviy texnologik jarayonlarni qo'llash;
- texnologik sxemalarni tahlil qilish va texnologik parametrlarni hisoblash;
- amaldagi texnologik asbob-uskunalarining ishlashini ta'minlash, ularni yaroqli holatda ushlab turish va qayta tiklash;
- amaliy faoliyatda avtomatlashtirilgan tizimlarning instrumental vositalari va muhitlarini rivojlantirish va ulardan foydalanish;
- kasbiy etika kodeksiga rioya qilish.

Axborot tahliliy faoliyatida:

- texnologik jarayonlarni bajarish sifatini nazorat qilish;
- zamonaviy axborot texnologiyalari, kompyuter texnikalari va kommunikatsion vositalarni amaliyotda keng qo'llash;
- ilg'or texnologik jarayonlarni qo'llash;
- ilmiy asoslangan tizimlarni qo'llash va tavsiyanomalar berish;
- yangi samarali texnologiyalarni ishlab chiqish va oqilona foydalanish;
- tabiiy resurslarni muhofaza qilish va hayot faoliyati xavfsizligi qoidalarini ta'minlash.

Ilmiy - tadqiqot faoliyatida:

- yangi bilimlarni mustaqil egallay bilishi, o'z ustida ishlash va mehnat faoliyatini ilmiy asosda tashkil qila olishi;
 - respublika va horijda chop etilgan oziq-ovqat mahsulotlari ishlab chiqarish va qayta ishlash texnologiyalariga oid ilmiy-texnik axborotlarning ilmiy manbalarini o'rganish;
 - ilmiy-tadqiqot ishlarini bajarishda bevosita ishtirok etish;
 - mavzu (topshiriq) bo'yicha ilmiy-texnikaviy ma'lumotlarni yig'ish, ishlov berish, tahlil qilish va olingan malumotlarni tizimlashtirishda ishtirok etish;
 - ilmiy-tadqiqot natijalarini va ishlanmalarni amaliyotga tadbiq etishda qatnashish.
- Loyiha - texnologik va texnologik ishlab chiqarish faoliyatida:**
- texnologik reglament asosida ishlab chiqarish jarayonlarini tanlash, xom ashyolarga ishlov berish va mahsulotlarni ishlab chiqarish loyihasini tuzish;
 - namunaviy texnologik jarayonlarni ishlab chiqish va ularni qo'llash;
 - avtomatlashtirilgan tizimlarning instrumental vositalari va muhitlarini rivojlantirish va ulardan foydalanish;
 - loyihaviy va dasturiy hujjatlarni ishlab chiqish;
 - amaliyotda axborot texnologiyalarining xalqaro va kasbiy standartlarini, zamonaviy paradigma va metodologiyalarni, instrumental va hisoblash vositalarini tayyorgarlik ixtisosligiga mos ravishda qo'llash
 - faoliyat natijalarini tahlil va sintez qilish, tashkil etish va rejalashtirish, baholash, fundamental, umumkasbiy va amaliy bilimlardan foydalanish qobiliyati va ularga tayyorgarlik;
 - mustaqil ishlash qobiliyati, ish jarayonlarini identifikatsiyalash va mahoratdan foydalanish;
 - loyihaviy va dasturiy hujjatlarni ishlab chiqish;
 - amaliyotda axborot texnologiyalarining xalqaro va kasbiy standartlarni, zamonaviy uslublarini, instrumental va hisoblash vositalarini tayyorgarlik ixtisosligiga mos ravishda qo'llash.

-Tadbirkorlik faoliyatida:

- soha doirasida yangi biznes - loyihalarni shakllantirish va amalga oshirish;
- soha doirasida biznesni tashkil etish, biznes-rejalarni ishlab chiqish va amalga oshirish.

2. 60720100 – Oziq-ovqat texnologiyasi (mahsulotlar turlari bo'yicha) ta'lim yo'nalishi bo'yicha bakalavrlarning kasbiy kompetensiyalariga talablar

2.1. Umumiy kompetensiyalar:

- davlat siyosatining dolzarb masalalarini bilish, ijtimoiy-iqtisodiy muammolar va jarayonlarni mustaqil tahlil qila olish;
- xorijiy tillardan birida kasbiy faoliyatiga oid hujjatlar va ishlar mohiyatini tushunishi, tabiiy ilmiy fanlar bo'yicha kasbiy faoliyati doirasida zaruriy bilimlarga ega bo'lishi hamda ulardan zamonaviy ilmiy asosda kasb faoliyatida foydalana bilish;
- axborot texnologiyalarini kasbiy faoliyatida qo'llay bilishi, axborotlarni yig'ish, saqlash, qayta ishlash va ulardan foydalanish usullarini egallagan bo'lishi, faoliyatida mustaqil asoslangan qarorlar qabul qila olish;
- yangi bilimlarni mustaqil egallay bilishi, o'z ustida ishlashi va mehnat faoliyatini ilmiy asosda tashkil qila olish;
- sog'lom turmush tarzi va unga amal qilish zaruriyati to'g'risida tasavvurga ega bo'lish.

2.2. Kasbiy kompetensiyalar:

- oziq - ovqat mahsulotlari ishlab chiqarishda mehnatni muhofaza qilish va hayot faoliyati xavfsizligi, texnika xavfsizligi talablari asosida ishlab chiqarish jarayonlarini monitoring nazorat qilish;
- sohaga oid muammolarni yechimini topish;
- ijrochilar jamoasi ishini tashkil qilish;
- fikrlar xar xil bo'lgan sharoitda boshqaruv qarorini qabul qilish;
- birlamchi ishlab chiqarish zveno ishini tashkil qilish va uni boshqarish;
- bajarayotgan faoliyati bo'yicha ish rejasini tuzish, bajarish va nazorat qilish hamda ish natijalarini baholash;
- oziq-ovqat mahsulotlari ishlab chiqarish bo'yicha zamonaviy qurilmalardan foydalanish;
- oziq-ovqat mahsulotlari ishlab chiqarish korxonasida texnologik jarayonlarni boshqarish
- oziq-ovqat mahsulotlarini ishlab chiqarishni samarali va resurs tejamkor faoliyatni tashkil etish.

2.3. Umumiy va kasbiy kompetensiyalarni egallashni ta'minlaydigan fanlar va amaliyotlarga qo'yiladigan talablar:

- Talabalar umumiy va kasbiy kompetensiyalar, bilim va ko'nikmalarni egallashi o'quv rejasiga mantiqiy ketma-ketligida kiritiladigan **majburiy va tanlov fanlarni** o'zlashtirish, amaliyotlarni o'tish hamda boshqa o'quv mashg'ulot va akademik vazifalarni bajarish yordamida amalga oshiriladi.

- **Majburiy fanlar** – bakalavriat ta'lim yo'nalishi bo'yicha bevosita umumiy va kasbiy kompetensiyalarni egallashga qaratilgan, zarur tayanch bilim va ko'nikmalarni ta'minlaydigan fanlar majmuasidir.

- **Tanlov fanlar** – ta'lim yo'nalishi doirasida ixtisoslashuvdan kelib chiqib chuqurlashtirilgan, qo'shimcha bilim berish, bevosita ixtisosligi uchun zarur kompetensiyalarni kengaytirishga xizmat qiladigan, shuningdek, talabning shaxsiy qiziqishlari, ijodiy yondashuvlari va iqtidorini qo'llab quvvatlashga qaratilgan fanlar majmuasidir.

- Ta'lim yo'nalishi bo'yicha quyidagi amaliyotlar o'tkaziladi:

- malakaviy amaliyot – umumkasbiy va ixtisoslik fanlaridan nazariy bilimlarni mustahkamlash va amaliy (ishlab chiqarish) jarayonlari bilan uyg'unlashtirish, tegishli amaliy ko'nikmalar, kompetensiyalar va malakalarni shakllantirishga qaratilgan.

- **2.3.1. Kvalifikatsiya: Oziq-ovqat texnologiyasi.**

2.3.2. 60720100 – Oziq-ovqat texnologiyasi (mahsulotar turlari bo'yicha) ta'lim yo'nalishi uchun ajratilgan o'quv fanlari, bloklar bo'yicha soatlar va kreditlar:

O'quv fanlari, bloklar va faoliyat turlarining nomlari	Kunduzgi ta'lim shakli uchun fanlarga ajratilgan soat	Ajratilgan kredit
Majburiy fanlar	5460	182
Tanlov fanlar	960	32
Malakaviy amaliyotlar	660	22
Yakuniy davlat attestatsiyasi	120	4

2.3.3. 60720100 – Oziq-ovqat texnologiyasi (mahsulotar turlari bo'yicha) ta'lim yo'nalishi bo'yicha ta'lim dasturining tuzilishi:

T.r	Fanning malakaviy kodi	O'quv fanlari, bloklar va faoliyat turlarining nomlari	Umumiy yuklamaning hajmi, soatlarda	Kredit miqdori	Semestri
1.00		Majburiy fanlar	5460	182	
1.01	O'EYTB1204	O'zbekistonning eng yangi tarixi	120	4	2
1.02	DINB1104	Dinshunoslik	120	4	1
1.03	FALB1604	Falsafa	120	4	6
1.04	XJTNB1108	Xorijiy til	240	8	1,2
1.05	O'T O'SQB1104	O'zbek (rus) tili: O'zbek tilini sohada qo'llash	120	4	1
1.06	JMSB1204	Jismoniy madaniyat va sport	120	4	2
1.07	OMB1108	Oliy matematika 1,2	240	8	1
1.08	FIZB1108	Fizika 1,2	240	8	1,2
1.09	ANORKB1108	Analitik va organik kimyo	240	8	1,2
1.10	TTATB1204	Texnik tizimlarda axborot texnologiyalari	120	4	2
1.11	IXKB1106	Ixtisoslikka kirish	180	6	1
1.12	MTSTB1306	Metrologiya va standartlashtirish	180	6	3
1.13	SIMNB1704	Soha iqtisodiyoti va menejmenti	120	4	7
1.14	OVFZB1304	Ovqatlanish fiziologiyasi	120	4	3
1.15	BIOKB1306	Biokimyo	180	6	3
1.16	ICHSGB1306	Ishlab chiqarishda sanitariya va gigiyena	180	6	3
1.17	OOTAB1310	Oziq-ovqat texnologiyasi asoslari	300	10	3,4
1.18	OOKB1406	Oziq-ovqat kimyosi	180	6	4
1.19	MKBB1406	Mikrobiologiya	180	6	4
1.20	OOXAB1510	Oziq-ovqat xom ashyosi	300	10	5,6
1.21	OOXAB1508	Oziq-ovqat xavfsizligi asoslari	240	8	5,6
1.22	UYOICHTB1512	Un va yorma ishlab chiqarish texnologiyasi	360	12	5,6

1.23	ICHJMAB1506	Ishlab chiqarish jarayonlarini modellashtirish va avtomatlashtirish	180	6	5
1.24	OOMSQTB1710	Oziq-ovqat mahsulotlarini saqlash va qadoqlash texnologiyasi	360	12	7,8
1.25	YOQITB1710	Yog'larni qayta ishlash texnologiyasi	360	12	7,8
1.26	SKLAB1806	Soha korxonalarini loyihalash asoslari	180	6	8
1.27	ATJQB1706	Asosiy texnologik jarayonlar va qurilmalar	180	6	7
2.00		Tanlov fanlar	960	32	
2.00		Tanlov fanlar	960	32	3,4,5,6,7,8
		Jami	6420	212	
	MALAMM1222	Malakaviy amaliyotlar	660	22	2,4,6,7
		Yakuniy davlat attestatsiyasi	120	4	8
		Jami	780	26	
		HAMMASI	7200	240	



Bibliografik ma'lumotlar

UO'K:664.6

Guruh T 55

OKS 01.040.01

Tayanch so'zlar:

Qishloq xo'jaligi mahsulotlarini saqlash, dastlabki qayta ishlash, kasbiy faoliyat turi, kompetensiya, ta'lim yo'nalishi, kasbiy faoliyat obyekti, kasbiy faoliyat sohasi, bakalavriatning asosiy o'quv rejasi va fan dasturi, o'quv jarayoni, loyiha-texnologik, pedagogik, ilmiy-pedagogik ish, malaka amaliyoti, bitiruv malakaviy ish, baholash, sifat nazorati, mustaqil ta'lim, o'quv fanlari bloki, mundarija, oliy ta'lim muassasasi, ta'lim jarayoni, ishlab chiqarish, loyihalash, ilmiy-tadqiqot jarayonlari.

KELISHUV VARAG'I
ISHLAB CHIQILDI

Toshkent davlat agrar universiteti



Birinchi prorektori S. Islamov

2023_yil « 10 » 07

O'zbekiston Respublikasi
Oliy ta'lim, fan va innovatsiyalar vazirligi
huzuridagi Oliy ta'limni rivojlantirish
tadqiqotlari markazi

Direktor Sh. Yakubov

2023 yil « 21 » 08
M.O'.

O'zbekiston Respublikasi Qishloq xo'jaligi
vazirligi ilmiy-tadqiqot, agromaslahatlar va
ta'limni rivojlantirish boshqarmasi

Boshqarma boshlig'i
A. Shamsiyev

2023 yil « 19 » 07
M.O'.



Islom Karimov nomidagi Toshkent Davlat
Texnika Universiteti

Rektor S. Turabjanov

2023 yil « 17 » 07
M.O'.

"Toshkent kimyo-texnologiya instituti"



Rektor B. Usmonov

2023 yil « 18 » 07
M.O'.

"G'alla-Alteg"
AJ boshqaruv raisi

Direktori A. Qodirov

2023_yil « 20 » 07



M.O'.

TOSHKENT DAVLAT AGRAR UNIVERSITETI
60720100 – Oziq-ovqat texnologiyasi (mahsulotar turlari bo'yicha) ta'lim yo'nalishi
bo'yicha malaka talabi va o'quv rejasini ishlab chiquvchilar, turdosh oliy ta'lim
muassasalari va asosiy kadrlar iste'molchilari o'rtasida

KELISHUV DALOLATNOMASI

Toshkent vil.

“10” 07- 2023 yil

Biz quyida imzo chekuvchilar – Toshkent davlat agrar universiteti birinchi prorektori, professor S.Ya.Islamov, “Islom Karimov nomidagi Toshkent Davlat Texnika Universiteti rektori professor S.Turabdjano, Toshkent kimyo-texnologiya instituti rektori professor B.Usmonov birgalikda TDAUda ishlab chiqilgan quyidagi bakalavriat ta'lim yo'nalishiining malaka talabli va o'quv rejasi mazmuni bilan tanishib chiqib, kelishuv haqida ushbu dalolatnomani tuzdik:

60720100 – Oziq-ovqat texnologiyasi (mahsulotar turlari bo'yicha) ta'lim yo'nalishi ta'lim yo'nalishi.

Malaka talabli hamda o'quv rejani ishlab chiqilishida O'zbekiston Respublikasi Prezidentining 2019 yil 8 oktyabrdagi “O'zbekiston Respublikasi oliy ta'lim tizimini 2030 yilgacha rivojlantirish konsepsiyasini tasdiqlash to'g'risida”gi 5847-son farmoni, 2017 yil 20 apreldagi “Oliy ta'lim tizimini yanada rivojlantirish chora-tadbirlari to'g'risida” PQ-2909-son, 2017 yil 27 iyuldagi “Oliy ma'lumotli mutaxassislar tayyorlash sifatini oshirishda iqtisodiyot sohalari va tarmoqlarining ishtirokini yanada kengaytirish chora-tadbirlari to'g'risida”gi PQ-3151-son, 2018 yil 5 iyundagi “Oliy ta'lim muassasalarida ta'lim sifatini oshirish va ularning mamlakatda amalga oshirilayotgan keng qamrovli islohotlarda faol ishtirokini ta'minlash bo'yicha qo'shimcha chora-tadbirlar to'g'risida”gi PQ-3775-son, O'zbekiston Respublikasi Prezidentining 2022 yil 15 iyundagi “Davlat oliy ta'lim muassasalariga o'qishga qabul qilish jarayonlarini tashkil etish to'g'risida”gi PQ-279-son Qarorlariga hamda oliy ta'lim sohasini tartibga soluvchi boshqa me'yoriy-huquqiy xujjatlar, shuningdek, xalqaro talablarga asoslangan.

Mazkur malaka talabi va o'quv rejasini ishlab chiqilishida asosiy kadrlar iste'molchilari tomonidan qo'yilgan talablar ham inobatga olingan.

Ta'lim yo'nalishi bo'yicha malaka talablari o'quv reja va fan dasturlari xamda boshqa hujjatlarni yaratish uchun asos bo'lib hisoblanadi.

Ishlab chiqilgan malaka talablari va o'quv rejani o'rnatilgan tartibda tasdiqqa tavsiya etish mumkin.

Islom Karimov nomidagi Toshkent
davlat texnika universiteti rektori professor

Toshkent kimyo-texnologiya instituti
rektori professor

Toshkent davlat agrar universiteti
birinchi prorektori, professor



S.Turabdjano



B.Usmonov

S.Islamov