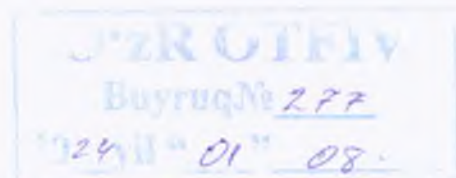


O‘ZBEKISTON RESPUBLIKASI
OLIV TA‘LIM, FAN VA INNOVATSIYALAR VAZIRLIGI

*70720101 – Oziq-ovqat texnologiyasi magistratura
mutaxassisligining*

MALAKA TALABI

Toshkent-2024



ISHLAB CHIQLIGAN VA KIRITILGAN:

Islom Karimov nomidagi Toshkent davlat texnika universiteti
Toshkent kimyo-texnologiya instituti.

TASDIQLANGAN VA AMALGA KIRITILGAN:

O‘zbekiston Respublikasi Oliy ta’lim, fan va innovatsiyalar vazirligining
2024-yil “01” 08” dagi 277 –sonli buyrug‘i bilan.

JORIY ETILGAN:

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

Mazkur Malaka talablari “Oliy ta’limning davlat ta’lim standarti. Asosiy qoidalar”, “Oliy ta’limning 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. Umumiy tavsifi.....	4
1.1. Qo'llanish sohasi	4
1.1.1. Malaka talabining qo'llanilishi.....	4
1.1.2. Malaka talablarining asosiy foydalanuvchilari	4
1.2. Kasbiy faoliyatlarining tavsifi.....	4
1.2.1. Kasbiy faoliyatining sohalari.....	4
1.2.2. Kasbiy faoliyatlarining obyektlari.....	4
1.2.3. Kasbiy faoliyatlarining turlari	4
1.2.4. Kasbiy vazifalari.....	5
2. Kasbiy kompetensiyalariga qo'yiladigan talablar	6
3. Ilmiy faoliyat qo'yiladigan talablar	7
4. Ilmiy amaliyotga (tajriba orttirishga) qo'yiladigan talablar	7
5. Fanlar katalogining tuzilishi	7
6. Aralash ta'lim bo'yicha o'qitishga qo'yiladigan talablar	8
Bibliografik ma'lumotlar	9
Kelishuv varag'i.....	11

1. Umumiy tavsifi

70720101 – Oziq-ovqat texnologiyasi magistratura mutaxassisligi bo'yicha magistrlar tayyorlash kunduzgi ta'lim shaklida amalga oshiriladi. Mutaxassislik bo'yicha o'qitish kredit-modul tizimi asosida tashkil qilinadi. Magistratura dasturining me'yoriy muddati 2 yil.

1.1. Qo'llanish sohasi

1.1.1. Malaka talabining qo'llanilishi.

Malaka talablari 70720101 – Oziq-ovqat texnologiyasi magistratura mutaxassisligi bo'yicha magistrlar tayyorlovchi barcha oliy ta'lim muassasalari uchun talablar majmuasini ifodalaydi.

Malaka talablarining asosiy foydalanuvchilari:

Mazkur magistratura mutaxassisligi bo'yicha malaka talablari, o'quv reja va fan dasturlarini ishlab chiqish va yangilash, ular asosida o'quv jarayonini samarali amalga oshirish uchun mas'ul hamda o'z vakolat doirasida bitiruvchilarning tayyorgarlik darajasiga javob beradigan oliy ta'lim muassasasining boshqaruv xodimlari (rektor, prorektorlar, o'quv bo'limi boshlig'i, dekanlar va kafedra mudirlari) va professor-o'qituvchilari;

magistratura mutaxassisligining o'quv rejasi va fan dasturlarini o'zlashtiruvchi oliy ta'lim muassasasining talabalari;

magistratura bitiruvchilarining tayyorgarlik darajasini baholashni amalga oshiruvchi Davlat attestatsiya komissiyalari;

ta'limni boshqarish bo'yicha vakolatli davlat organlari;

oliy ta'lim muassasalarini 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 muassasalariga o'qishga kirayotgan bakalavriat bitiruvchilari va boshqa manfaatdor shaxslar.

1.2. Kasbiy faoliyatlarining tavsifi.

1.2.1. Kasbiy faoliyatining sohalari.

70720101 – Oziq-ovqat xavfsizligi magistratura mutaxassisligi – "Ishlab chiqarish va ishlov berish" ta'lim sohasiga oid mutaxassislik bo'lib, barcha ta'lim muassasalarida mutaxassislikka oid fanlarni o'qitish, O'zbekiston Respublikasi Fanlar akademiyasi va tarmoq ilmiy-tadqiqot institutlarida, davlat va xo'jalik boshqaruvi organlarida, aksiyadorlik jamiyatlarida, ishlab chiqarish korxonalarida, jumladan: oziq-ovqat mahsulotlarining texnologiyasi bilan shug'ullanuvchi barcha sanoat tashkilotlari majmuini qamrab oladi.

1.2.2. Kasbiy faoliyatlarining obyektlari.

Oliy ta'lim, qayta tayyorlash va malaka oshirish, professional ta'lim muassasalarida pedagogik faoliyat;

Fanlar akademiyasi va tarmoq ilmiy-tadqiqot institutlari va markazlarida hamda oliy ta'lim muassasalarida ilmiy-tadqiqot faoliyati;

davlat boshqaruvi va uning turli hududiy bo'linmalari;

DUK "Veterinariya dori vositalari, ozuqabop qo'shimchalar sifati va muammosi nazorati bo'yicha Davlat ilmiy Markazi;

O'zbekiston ilmiy-sinov va sifat nazorati markazi" DM (UzTEST)ning Sifat nazorati va ilmiy tadqiqotlar markaziy laboratoriyasi;

O'zbekiston Respublikasi SSV huzuridagi Sanitariya-epidemiologik osoyishtalik va jamoat salomatligi xizmati va uning hududiy bo'linmalari;

oziq-ovqat mahsulotlarinin ishlab chiqarish korxonalarlari;

restoran-kafe va turizm yo'nalishlari;

fast-fud xizmati;

aeroport va vokzallarning oziq-ovqat xavfsizligi;

davlat boshqaruv organlari (jumladan, prezident administratsiyasi, bojxona, prokuratura, milliy xavfsizlik, milliy gvardiya, harbiy qismlar va departament hamda soliq organlarining oziq-ovqat xavfsizligi);

qishloq xo'jaligi vazirligi huzuridagi tashkilotlar;

mulkchilikning turli ko'rinishdagi oziq-ovqat xavsizligi va sifatini baholovchi laboratoriyalar va sertifikatsiya organlari.

1.2.3. Kasbiy faoliyatlarining turlari:

ilmiy tadqiqot faoliyati;

pedagogik faoliyat;

loyihaviy-konstruktorlik faoliyati;

tahlil va nazorat faoliyati;

tashkiliy-boshqaruv faoliyati;

ishlab chiqarish va xizmat ko'rsatish faoliyati.

1.2.4. Kasbiy vazifalari.

70720101 – Oziq-ovqat texnologiyasi mutaxassisligi bo'yicha Milliy malaka ramkasining 7-malaka darajasi hamda magistr kasbiy faoliyatlarining sohalari, obyektlari va turlariga muvofiq magistratura bitiruvchisi quyidagi kasbiy vazifalarni bajarishga qodir bo'lishi lozim:

Ilmiy tadqiqot va pedagogik faoliyatida:

ilmiy, amaliy tadqiqotlarni o'tkazish, tajriba natijalarini tahlil qilish va ular asosida ilmiy asoslangan xulosalar chiqarish, ilmiy yangiliklarni kashf etish;

ilmiy maqolalar, ma'ruzalar, risola, o'quv adabiyotlar tayyorlash va tahrir qilish, o'tkazilayotgan tadqiqotlar mavzusi bo'yicha ilmiy sharhlarni ishlab chiqish, referatlar va bibliografiyalarni tuzish;

ilmiy adabiyotlar va internet tarmog'ida eng yangi ilmiy, konstruktorlik, texnologik va ekspluatatsion yutuqlar haqidagi ma'lumotlarni maqsadga yo'nalgan holda qidirish va topish;

ilmiy seminar, konferensiya va simpoziumlarni tashkil etish, o'tkazish hamda faol ishtirok etish;

mos mutaxassislik mavzusi bo'yicha ilmiy loyihalarni ishlab chiqish, yechilayotgan ilmiy muammolar va topshiriqlarning konseptual va nazariy modellarini ishlab chiqish;

oliy ta'lim, qayta tayyorlash va malaka oshirish, professional ta'lim muassasalarida mutaxassisligi bo'yicha pedagogik va o'quv-uslubiy faoliyat yuritish;

o'quv jarayonini va ilmiy faoliyatni tashkil qilish, zamonaviy axborot va pedagogik texnologiyalardan, o'qitishning texnik vositalaridan foydalanib o'quv mashg'ulotlarini o'tkazish;

elektron (e-learning), mobil (m-learning), masofaviy axborot texnologiya va o'quv-metodik majmualarni mukammal o'zlashtirish;

pedagogik va ilmiy mahorati hamda malakasini muntazam oshirib borish.

Loyihaviy-konstruktorlik faoliyatida:

oziq-ovqat sanoatida mahsulotlar ishlab chiqarish va qayta ishlash uskunalarning konstruksiyalarini ishlab chiqish;

namunaviy texnologik jarayonlarni ishlab chiqish.

Tahlil va nazorat faoliyatida:

oziq-ovqat xavfsizligini ta'minlash, oziq-ovqat xom ashyolar va mahsulotlarini xavfsizlik va baholash mezonlari bo'yicha O'zbekiston Respublikasi qonunlari hamda me'yoriy-huquqiy hujjatlarni bilishi va ulardan o'z faoliyatida foydalana olish;

aholini kundalik ehtiyoj yuqori bo'lgan oziq-ovqat mahsulotlari - yog', shakar, un, non, go'sht, sut va boshqa mahsulotlarning barqaror ta'minotini loyihalash sohasida yechilayotgan ilmiy muammolar va topshiriqlarning konseptual hamda nazariy modellarini ishlab chiqish va ilmiy-tadqiqot natijalari bo'yicha tavsiyalar va ishlanmalarni amaliyotga tatbiq etish;

respublikada oziq-ovqat sanoatini rivojlantirish, sohaga investitsiya mablag'larini jalb qilish va eksport faoliyatini qo'llab-quvvatlash bo'yicha amalga oshiriladigan chora-tadbirlarda ishtirok etish;

O'zbekiston Respublikasining oziq-ovqat xavfsizligi va sog'lom ovqatlanishni ta'minlashga mo'ljallangan strategiyasini amalga oshirish bo'yicha ishlar sifatini yaxshilash va uni rivojlantirish yo'llarini ishlab chiqish;

mahalliy va impoort oziq-ovqat mahsulotlari va ularning xom ashyolarini sifat va xavfsilik ko'rsatkichlarni tahlil qilish va qiyoslash.

Tashkiliy-boshqaruv faoliyatida:

zamonaviy axborot texnologiyalari tizimidan foydalanib ishlab chiqarish jarayonlari monitoringi va sifatini baholash metodlari hamda mexanizmlarini ishlab chiqish;

ijrochilar jamoasi ishini tashkil qilish;

bajarilayotgan ish rejasini tuzish va bu ishni nazorat qilish, ishni bajarish uchun zarur bo'lgan resurslarni rejalashtirish, o'z ishining natijalarini baholash;

ishlab chiqarish jarayonlarining atrof-muhit muhofazasi, yong'in, texnika va mehnat xavfsizligini talablariga mosligini monitoring qilish;

kasbiy etika qoidalariga rioya qilish

Ishlab chiqarish va xizmat ko'rsatish faoliyatida:

ta'lim tashkilotlarida sog'lom ovqatlanishni tashkil etish ishlarini yanada takomillashtirish, belgilangan sanitariya qoidalari, normalari va gigiyena normativlariga muvofiq holda ovqatlantirishni tashkil etishning zamonaviy usullarini joriy etish ishlarida faol ishtirok etish;

oziq-ovqat mahsulotlarini ishlab chiqarish va qayta ishlash tizimlari, texnologik jarayonlar, ularning elementlari va texnologik hujjatlarni ishlab chiqishda ijrochilar jamoasi tarkibida ishtirok etish;

oziq-ovqat mahsulotlari va ularning xom ashyolarining oziqaviy va gigiyenik xavfsizligini ta'minlash;

ishlab chiqarishni tashkil etish va takomillashtirish bo'yicha texnologik yechimlarni ishlab chiqish;

yangi oziq ovqat mahsulotlarini ishlab chiqarishda texnikaviy-iqtisodiy tahlil qilish;

ishlab chiqarishni tashkil etishning samarali usullarini tanlash va qo'llash;

yangi oziq ovqat mahsulotlari retsepti va turlarini ishlab chiqish bo'yivha analitik sharhini ishlab chiqish;

oziq-ovqat mahsulotlarini ishlab chiqarish va qayta ishlash ixtisosligiga mos mavzulardagi loyihalarni ekspertiza qilish bo'yicha ekspert guruhlarida ishtirokchi sifatida qatnashish.

2. Kasbiy kompetensiyalariga qo'yiladigan talablar.

ilmiy, amaliy tadqiqotlar olib borish, tajriba natijalarini qayta ishlash va ular asosida ilmiy asoslangan xulosalar chiqarish, ilmiy maqolalar tayyorlash va tahrir qilish, ilmiy seminar, konferensiya va simpoziumlarni tashkil etish, o'tkazish, ilmiy loyihalarni ishlab chiqish ko'nikmalariga ega bo'lishi;

pedagogik faoliyatida axborot va pedagogik texnologiyalardan foydalanishni bilishi;

ta'lim sifati va samaradorligini oshirishga innovatsion yondashishni bilishi;

ilmiy faoliyati natijalari bo'yicha davlat va xorijda e'lon qilingan loyihalarda ishtirok etish uchun loyiha tayyorlash ko'nikmalariga ega bo'lishi;

davlat, nodavlat va notijorat tashkilotlari tomonidan e'lon qilingan loyihalarda ishtirok etish uchun loyiha tayyorlash malakalariga ega bo'lishi;

ishlab chiqarishni tashkil etish va boshqarish ko'nikmalariga ega bo'lishi;

mutaxassisliklari bo'yicha oliy ma'lumotli shaxslar egallashi lozim bo'lgan lavozimlarda mustaqil ishlash ko'nikmasiga ega bo'lishi;

oziq-ovqat mahsulotlarini ishlab chiqarish va qayta ishlash hamda xom ashyo va mahsulotlarni chuqur tahlil qilish sohasida eksperimentni rejalashtirishni bilishi;

mahsulot, ishlanma va tadqiqotni modellashtirish va loyihalash tizimlari, loyihani boshqarish hamda xom ashyo va mahsulotlarni fizik-kimyoviy tahlil usullarini bilishi;

mutaxassisligi bo'yicha oliy ta'lim muassasalarida hamda O'zbekiston Respublikasi Fanlar akademiyasi va tarmoq ilmiy tadqiqot institutlarida doktorant va mustaqil izlanuvchi sifatida ilmiy-tadqiqot ishlarini olib borish;

oziq-ovqat sohasiga oid zamonaviy ishlab chiqarish tizimlarini boshqara olish va mahsulot sifatini ta'minlash ko'nikmalariga ega bo'lishi;

oziq-ovqat mahsulotlarini fizik-kimyoviy, organoleptik, mikrobiologik va analitik tahlil qilishning zamonaviy usullari va jihozlaridan foydalashni hamda ilmiy tahlil laboratoriyalarida ishlay olishi;

sanoat korxonalarining xom ashyo va yordamchi materiallar ta'minoti tizimida resurslardan oqilona foydalanish bo'yicha tadbirlarni ishlab chiqish va tatbiq qilish malakasiga ega bo'lishi;

3. Ilmiy faoliyatga qo'yiladigan talablar.

Ilmiy faoliyat ilmiy tadqiqotlar metodologiyasi o'zlashtirilishini, talabalar tomonidan ixtisoslashgan ilmiy va ta'lim muassasalarida oziq-ovqat texnologiyasi sohasidagi ilmiy-tadqiqot va ilmiy-pedagogik ishlar bajarilishini nazarda tutishi lozim.

Ilmiy-tadqiqot ishi va magistrlik dissertatsiyasini tayyorlash hamda himoya qilishga bo'lgan talablar:

mustaqil tadqiqotchilik faolyatining amaliy ko'nikmalarini hosil qilishi;

axborot texnologiyalarining zamonaviy vositalaridan foydalanib ilmiy-tadqiqotlar o'tkazish, tadqiqotlar natijalarini tahlil qilish va aks ettirish, ilmiy maqolalar tayyorlashga doir bilimlar va ko'nikmalarni shakllantirish;

talabalarga soha bo'yicha fan, texnika va texnologiyaning eng yangi yutuqlariga asoslangan axborot bazalarini qo'llay bilish, ulardan magistrlik dissertatsiyasini bajarishda foydalanish ko'nikmasini singdirishi lozim.

Ilmiy pedagogik ishlar:

zamonaviy pedagogik va axborot texnologiyalaridan, o'quv-tarbiya ishlarining interaktiv usullaridan foydalangan holda pedagogik faoliyat mahorati va ko'nikmalarini shakllantirish;

o'quv jarayonini ilmiy-uslubiy jihatdan ta'minlashni tashkil etish uquvi va ko'nikmalarini hosil qilishi lozim.

4. Ilmiy amaliyotga (tajriba orttirish) qo'yiladigan talablar.

Magistrlar tayyorlashda ilmiy amaliyot 4-semestrda o'tkaziladi. Bunda soha bo'yicha ilmiy-tadqiqot ishlarini olib borish, nazariy va amaliy bilimlarni chuqurlashtirish; fan, soha hamda boshqa tarmoqlardagi zamonaviy texnika va texnologiyalar bilan tanishtirish; sohaga tegishli amaliy, kasbiy va ilmiy-tadqiqot kompetensiyalarini shakllantirish; kasbga samarali moslashuv imkoniyatlarini ta'minlashi lozim. Bunda tajriba ilmiy amaliyotga yuborilgan magistratura talabasi o'quv jarayoni jadvalini individual grafik asosida bajarilishi ko'zda tutiladi.

5. Fanlar katalogining 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	1380	46	1, 2, 3
1.01	ITM1106	Ilmiy tadqiqot metodologiyasi	180	6	1
1.02	MFO'M1106	Maxsus fanlarni o'qitish metodikasi	180	6	1
1.03	ER1106	Eksperimentni rejalashtirish	180	6	1
1.04	MLT1106	Modellashtirish va loyihalash tizimlari	180	6	1
1.05	ZFKTU1206	Zamonaviy fizik-kimyoviy tahlil usullari	180	6	2
1.06	STI1206	Sanoat texnologiyalari va innovatsiyalar	180	6	2
Yog'-moy mahsulotlari texnologiyasi bo'yicha majburiy fanlar					
1.07	YRKM1106	Yog'larni rafinatsiyalash va katalitik modifikatsiyalash	180	6	1
1.08	O'MICHtMB1306	O'simlik moylari ishlab chiqarish texnologiyasining maxsus boblari	180	6	3
1.09	YMK1306	Yog' va moylar kimyosi	180	6	3
1.10	QYYVICHt1306	Qattiq yog'lar va yuvuvchi vositalar ishlab chiqarish texnologiyasi	180	6	3
Kvalifikatsiya		Muhandis-texnolog, pedagog-tadqiqotchi			

Konservalangan oziq-ovqat, go'sht, sut va baliq mahsulotlari texnologiyasi bo'yicha majburiy fanlar					
1.07	GSBKMNX1106	Go'sht, sut, baliq va konserva mahsulotlar nazorati va xavfsizligi	180	6	1
1.08	GSBKMT1306	Go'sht, sut, baliq va konserva mahsulotlari texnologiyasi	180	6	3
1.09	GSBKMQIIA306	Go'sht, sut, baliq va konserva mahsulotlarni qayta ishlashning ilmiy asoslari	180	6	3
1.10	GSBKMTQZU1306	Go'sht, sut, baliq va konserva mahsulotlarini tahlil qilishning zamonaviy usullari	180	6	3
Kvalifikatsiya		Muhandis-texnolog, pedagog- tadqiqotchi			
Don mahsulotlari texnologiyasi bo'yicha majburiy fanlar					
1.07	DB1106	Don biokimyosi	180	6	1
1.08	UYTIA1306	Un-yorma texnologiyasining ilmiy asoslari	180	6	3
1.09	DQIKJ1306	Donni qayta ishlash korxonasi jihozlari	180	6	3
1.10	EOSDQ1306	Elevator-ombori sanoati va donni quritish	180	6	3
Kvalifikatsiya		Muhandis-texnolog, pedagog-tadqiqotchi			
Vino va spirt texnologiyasi bo'yicha majburiy fanlar					
1.07	VMT1106	Vinolarni maxsus texnologiyasi	180	6	1
1.08	VSB1306	Vino va spirt biokimyosi	180	6	3
1.09	VSM1306	Vinochilik va spirt mikrobiologiyasi	180	6	3
1.10	SICHZT1306	Spirt ishlab chiqarishning zamonaviy texnologiyasi	180	6	3
Kvalifikatsiya		Muhandis-texnolog, pedagog-tadqiqotchi			
Solod, pivo va alkogolsiz ichimliklar texnologiyasi bo'yicha majburiy fanlar					
1.07	SPT1106	Solod va pivo texnologiyasi	180	6	1
1.08	SPAIB1306	Solod, pivo va alkogolsiz ichimliklar biokimyosi	180	6	3
1.09	AIT1306	Alkogolsiz ichimliklar texnologiyasi	180	6	3
1.10	SPAIKJ1306	Solod, pivo va alkogolsiz ichimliklar korxonalarini jihozlari	180	6	3
2.00		Tanlov fanlari	360	12	2,3
		Jami:	2160	72	1, 2, 3
3.00		Ilmiy faoliyat			
3.01	ITI3123424	Ilmiy-tadqiqot ishi	720	24	1, 2, 3, 4
3.02	IPF3408	Ilmiy-pedagogik faoliyat	240	8	4
3.03	IA3408	Ilmiy amaliyot (tajriba o'rtirish)	240	8	4
3.04	MDT3408	Magistrlik dissertatsiyasini tayyorlash	240	8	4
		Jami:	1440	48	1, 2, 3, 4
Kvalifikatsiya		Muhandis-texnolog, pedagog-tadqiqotchi			
HAMMASI:			3600	120	1, 2, 3, 4

6. Aralash ta'lim bo'yicha o'qitishga qo'yiladigan talablar.

Aralash ta'lim kadrlar iste'molchilarning talablaridan kelib chiqqan holda kerakli amaliy bilim va ko'nikmalarni egallashlari uchun ishlab chiqarish korxonalarida ta'lim jarayoni tashkil etiladi. Ta'lim, jumladan imtihonlar onlayn va oflayn shaklda amalga oshiriladi.

Bibliografik ma'lumotlar

UDK: 002:651.1/7

Guruh T 55

OKS 01.040.01

Tayanch so'zlar:

Kasbiy faoliyat turi, kompetensiya, modul, kasbiy faoliyat obyekti, kasbiy faoliyat sohasi, magistratura va bakalavriatning asosiy o'quv reja va fan dasturi, qonun, qoida, qaror, oliy ta'lim, o'quv jarayoni, magistratura, konsalting, loyiha-qidiruv, pedagogik, ilmiy-pedagogik ish, malaka amaliyoti, bitiruv malakaviy ish, magistrlik dissertatsiyasi donning darz ketishi, donning fizik-kimyoviy xossalari, gidrotermik ishlov berish, donning hajmi, pomol partiya, o'z-o'zidan saralanish, texnologik jarayonlar, havo separatorlari, havo elakli separatorlar, tosh ajratgich, konsentrator, trierlar, entolektor, oboyka uskunasi, namlovchi va yuvuvchi mashinalar, baholash, sifat nazorat, davlat attestatsiyasi, mustaqil ta'lim, o'quv fanlari bloki, mundarija, oliy ta'lim muassasasi, ta'lim jarayoni, profil, amaliyot obyekti, kadrlar sifati, yuklama, yuklama hajmi, ilmiy faoliyat, ichki nazorat, yakuniy davlat nazorati, davlat-jamoatchilik nazorati, tashqi nazorat, moddiy-texnik baza, ishlab chiqarish, loyihalash, ilmiy tadqiqot jarayoni, maxsus fanlarni o'qitish metodikasi, axborot-kommunikativ tizimlar, zamonaviy tadqiqot metodlari, axborot va zamonaviy pedagogik texnologiyalar, modellar va modellashtirish, ilmiy tadqiqotlarni tashkil qilish, virtual elektron bilim manbalari, didaktika, nazariya.

Ishlab chiquvchilar, kelishilgan asosiy turdosh oliy ta’lim muassasalari hamda kadrlar iste’molchilari

ISHLAB CHIQUILGAN:

Islom Karimov nomidagi Toshkent davlat texnika universiteti

Rektor  akademik. S.M. Turabdjano

202_ yil “ ”

M.O’.

Toshkent kimyo-texnologiya instituti

Rektor  B.Sh. Usmonov

202_ yil “ ”

M.O’.

KELISHILDI:

O‘zbekiston Respublikasi

Oliy ta’lim, fan va innovatsiyalar

vazirligi huzuridagi Oliy ta’limni

rivojlantirish tadqiqotlari markazi

Direktor  M. Boltabayev

202_ yil “ ”

M.O’.


Toshkent davlat agrar universiteti

Rektor  S.Y. Islamov

202_ yil “ ”

M.O’.

“O‘zyog‘moysanoat” uyushmasi
boshqaruv raisi

 O.O. Zufarov

202_ yil “ ”

M.O’.

O‘zbekiston Respublikasi Fanlar
akademiyasi Umumiy va noorganik
kimyo instituti direktori

 A.B. Ibragimov

202_ yil “ ”

M.O’.

“MILL MAX GROUP” MCHJ

bosh direktori


 E.K. Kalanov

202_ yil “ ”

M.O’.

“TOSHKENTVINO KOMBINATI” AJ

direktori

 Sh.Z. Adilov

202_ yil “ ”

M.O’.

Toshkent kimyo-texnologiya instituti

70720101 – Oziq-ovqat texnologiyasi magistratura mutaxassisligi bo'yicha malaka talablari va o'quv rejasining ishlab chiquvchilar, turdosh oliy ta'lim muassasalari va asosiy kadrlar iste'molchilari o'rtasida

KELISHUV DALOLATNOMASI

Toshkent sh.

“ ” _____ 2024 yil

Biz quyida imzo chekuvchilar – “O'zyog'moysanoat” uyushmasi boshqaruv raisi *O.O. Zufarov*, Toshkent davlat agrar universiteti rektori *S.Y. Islamov*, Toshkent kimyo-texnologiya instituti rektori *B.Sh.Usmonov* birgalikda TKTda ishlab chiqilgan quyidagi magistratura mutaxassisligining malaka talablari va o'quv rejasi mazmuni bilan tanishib chiqib, kelishuv haqida ushbu dalolatnomani tuzdik:

70720101-Oziq-ovqat texnologiyasi magistratura mutaxassisligining Malaka talablari hamda o'quv rejasini ishlab chiqilishida O'zbekiston Respublikasi Prezidentining 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, Qarori hamda O'zR OTFIVning 2023 yil 9 iyundagi “Oliy ta'limning me'yoriy-uslubiy hujjatlarini ishlab chiqish jarayonini takomillashtirish to'g'risida”gi 259-sonli hamda O'zR OTFIVning 2024 yil 20 maydagi “O'z DSt 3557:2021 “Oliy ta'limning davlat ta'lim standarti. Oliy ta'lim yo'nalishlari va mutaxassisliklari klassifikatori” O'zbekiston Respublikasining Davlat standartiga o'zgartirish va qo'shimchalar kiritish to'g'risida”gi 168-sonli buyruqlari, oliy ta'lim sohasini tartibga soluvchi boshqa me'yoriy-huquqiy hujjatlar, shuningdek, xalqaro talablarga asoslangan.

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

Magistratura mutaxassisligi bo'yicha malaka talablari o'quv reja va fan dasturlari hamda boshqa hujjatlarni yaratish uchun asos bo'lib hisoblanadi.

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

“O'zyog'moysanoat” uyushmasi boshqaruv raisi

O.O. Zufarov

Toshkent davlat agrar universiteti rektori

S.Y. Islamov

Toshkent kimyo-texnologiya instituti rektori

B.Sh.Usmonov

**Toshkent kimyo-texnologiya institutida
ishlab chiqilgan 70720101 – Oziq-ovqat texnologiyasi magistratura
mutaxassisligi bo‘yicha oliy ma‘lumotli magistrlar tayyorlashning tayyorgarlik
darajasi va zaruriy bilimlar mazmuniga qo‘yiladigan talablar yangilangan
malaka talablari va o‘quv rejasiga
TAQRIZ**

“Ta‘lim to‘g‘risida”gi O‘zbekiston Respublikasi Qonunini ijro etish, ta‘lim mazmunini tubdan isloh qilish, tayyorlanayotgan kadrlar sifatining respublikada amalga oshirilayotgan chuqur iqtisodiy va ijtimoiy islohotlar talablariga, shuningdek ta‘lim, fan, texnika va texnologiyalar rivojlanishining ilg‘or jahon darajasiga muvofiqligini ta‘minlash bevosita malaka talablarining mazmuniga bog‘liq.

70720101 – Oziq-ovqat texnologiyasi magistratura mutaxassisligining malaka talablari va o‘quv rejasini O‘zbekiston Respublikasining “Ta‘lim to‘g‘risida” Qonuni, O‘zbekiston Respublikasi Prezidentining 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-sonli, O‘zR OTFIVning 2023 yil 9 iyundagi “Oliy ta‘limning me‘yoriy-uslubiy hujjatlarini ishlab chiqish jarayonini takomillashtirish to‘g‘risida”gi 259-sonli hamda O‘zR OTFIVning 2024 yil 20 maydagi “O‘z DST 3557:2021 “Oliy ta‘limning davlat ta‘lim standarti. Oliy ta‘lim yo‘nalishlari va mutaxassisliklari klassifikatori” O‘zbekiston Respublikasining Davlat standartiga o‘zgartirish va qo‘shimchalar kiritish to‘g‘risida”gi 168-sonli buyruqlari, oliy ta‘lim sohasini tartibga soluvchi boshqa normativ huquqiy hujjatlarga hamda xorij tajribalariga muvofiq ishlab chiqilgan.

Magistratura mutaxassisligi o‘quv rejasini kredit-modul tizimi asosida shakllantirilgan va kasbiy kompetensiyalariga qo‘yiladigan talablarga muvofiq, talabalar majburiy va tanlov fanlarini o‘zlashtirishi, amaliyotlarni o‘tishi va natijada kasbiy faoliyatida zarur bilim, ko‘nikma va malaka kompetensiyalarini egallashini ta‘minlovchi mazmunda hamda kelgusida ilmiy-pedagogik faoliyat olib borishlari uchun zarur bo‘lgan bilim va ko‘nikmalarga ega bo‘lishini hisobga olgan holda ishlab chiqilgan.

70720101 – Oziq-ovqat texnologiyasi magistratura mutaxassisligi bo‘yicha tuzilgan yangilangan malaka talablari va o‘quv rejasini xorij tajribasi asosida uyg‘unlashtirilgan, ta‘lim oluvchilarda chuqur bilim, mustaqil fikrlash, yuksak kasb-kor malakasi shakllanishini ta‘minlashga alohida e‘tibor qaratilgan, magistrnlarning fanlarni o‘zlashtirish jarayonida tajriba, ko‘nikmalar hamda tasavvurga ega bo‘lish, qo‘yilgan talablarni bilishi va ulardan samarali foydalana olish kabilar to‘g‘ri

ko'rsatilgan. Malaka talablari va o'quv rejasida fan va texnika oldida turgan dolzarb muammolarni o'rganish va ularni ijobiy yechimini izlab topishda zamonaviy uslub va texnologiyalarga, seminar mashg'ulotlariga, mustaqil bilim olish hamda olingan ma'lumotlarni tahlil qilishga keng o'rin berilgan.

Malaka talablarini ishlab chiqishda ta'limni demokratlashtirish, insonparvarlashtirish, globallashtirish sharoitida o'ziga xoslikni saqlash va jahon ta'lim makoniga integrallashtirish tamoyillariga amal qilingan. Malaka talablaridagi bloklar bo'yicha fanlar tarkibi, ularning o'zaro nisbatlari bitiruvchilarning tanlagan mutaxassisligi bo'yicha olgan nazariy bilimlarini amaliyotda qo'llay olish ko'nikmasini kuchaytirish nuqtai nazaridan qayta ko'rib chiqilgan. Fanlar uchun belgilangan vaqt budjetining nazariy, amaliy, tajriba, mustaqil ishlar uchun taqsimoti bitiruvchining nazariy bilimlarini mustahkamlash va ularni amaliyotda muvaffaqiyat bilan qo'llash ko'nikmasini shakllantirishga qaratilgan.

Malaka talablari va o'quv rejasini ishlab chiqishda turdosh oliy ta'lim muassasalarining talab va takliflari inobatga olingan.

Xulosa qilib aytganda, 70720101 – Oziq-ovqat texnologiyasi magistratura mutaxassisligi bo'yicha magistrlar tayyorlash uchun tuzilgan yangilangan malaka talablari va o'quv rejasini oliy ta'lim o'quv jarayonini jahon andozalari darajasiga yetkazishga yo'naltirilgan bo'lib, har tomonlama yetuk mutaxassislar tayyorlashga oid masalalarni o'z ichiga olgan va sifatli tuzilgan, O'zbekiston Respublikasi davlat standartlash tizimi qoidalari talablarini qoniqtiradi hamda uni tasdiqlashni taklif qilaman.

"O'zyog'moysanoat" uyushmasi boshqaruv raisi



O.O. Zufarov

**Toshkent kimyo-texnologiya institutida
ishlab chiqilgan 70720101 – Oziq-ovqat texnologiyasi magistratura
mutaxassisligi bo'yicha oliy ma'lumotli magistrlar tayyorlashning tayyorgarlik
darajasi va zaruriy bilimlar mazmuniga qo'yiladigan talablar yangilangan
malaka talablari va o'quv rejasiga
TAQRIZ**

Toshkent kimyo-texnologiya institutida 70720101-Oziq-ovqat texnologiyasi magistratura mutaxassisligi malaka talablarini ishlab chiqilishida O'zbekiston Respublikasi Prezidenti Devonining 2018 yil 3 apreldagi 5002-sonli topshirig'i va O'zbekiston Respublikasi Prezidentining 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-sonli qarori hamda Oliy ta'lim, fan va innovatsiyalar vazirligining 2024-yil 29-maydagi "Oliy ta'lim yo'nalishlarini optimallashtirish jarayonida me'yoriy-uslubiy hujjatlarni ishlab chiqish to'g'risida"gi 193-sonli buyrug'i va qarorlari bilan tasdiqlangan tamoyillarga amal qilingan.

70720101-Oziq-ovqat texnologiyasi magistratura mutaxassisligi bo'yicha tuzilgan yangilangan malaka talablari va o'quv rejasida xorij tajribasi asosida uyg'unlashtirilgan, ta'lim oluvchilarda chuqur bilim, mustaqil fikrlash, yuksak kasb-kor malakasi shakllanishini ta'minlashga alohida e'tibor qaratilgan, magistrarning fanlarni o'zlashtirish jarayonida tajriba, ko'nikmalar hamda tasavvurga ega bo'lish, qo'yilgan talablarni bilishi va ulardan samarali foydalana olish kabilar to'g'ri ko'rsatilgan. Malaka talablari va o'quv rejasida fan oldida turgan dolzarb muammolarni o'rganish va ularni ijobiy yechimini izlab topishda zamonaviy uslub va texnologiyalarga, seminar mashg'ulotlariga, mustaqil bilim olish hamda olingan ma'lumotlarni tahlil qilishga keng o'rin berilgan.

Malaka talablarini ishlab chiqishda talabning kelgusida faoliyat olib boradigan ob'ektlari misolida fan va texnikaning ilg'or yutuqlaridan foydalangan holda jahon ta'lim makoniga integrallashtirish tamoyillariga amal qilingan. Malaka talablaridagi bloklar bo'yicha fanlar tarkibi, ularning o'zaro nisbatlari bitiruvchilarning tanlagan mutaxassisligi bo'yicha olgan nazariy bilimlarini amaliyotda qo'llay olish ko'nikmasini kuchaytirish nuqtai nazaridan qayta ko'rib chiqilgan. Fanlarni shakllantirishda ularning mazmuni jihatidan izchilligi ta'minlangan bo'lib, bugungi kun talabidan kelib chiqib yangi fanlar kiritilgan.

Malaka talablari va o'quv rejasini ishlab chiqishda asosiy kadr iste'molchilari bo'lgan korxonalar va tashkilotlarning talab hamda takliflari inobatga olingan.

Xulosa qilib aytganda, 70720101-Oziq-ovqat texnologiyasi magistratura mutaxassisligi bo'yicha magistrlar tayyorlash uchun tuzilgan yangilangan malaka talablari va o'quv rejasi oliy ta'lim o'quv jarayonini jahon andozalari darajasiga yetkazishga yo'naltirilgan bo'lib, har tomonlama yetuk mutaxassislar tayyorlashga oid masalalarni o'z ichiga olgan va sifatli tuzilgan, O'zbekiston Respublikasi davlat standartlash tizimi qoidalari talablarini qoniqtiradi hamda uni tasdiqlashni taklif qilaman.

Toshkent davlat agrar universiteti rektori



S.Y. Islamov