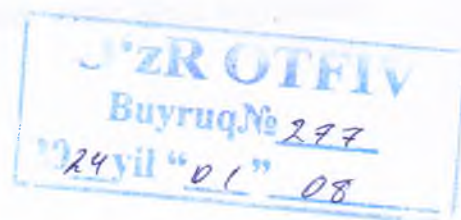


O‘ZBEKISTON RESPUBLIKASI  
OLIV TA’LIM, FAN VA INNOVATSIYALAR VAZIRLIGI

*70720102 – Oziq-ovqat xavfsizligi 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.	<b>Umumiy tavsifi</b> .....	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.....	5
1.2.4.	Kasbiy vazifalari .....	5
2.	<b>Kasbiy kompetensiyalariga qo'yiladigan talablar</b> .....	6
3.	<b>Ilmiy faoliyat qo'yiladigan talablar</b> .....	7
4.	<b>Ilmiy amaliyotga (tajriba orttirishga) qo'yiladigan talablar</b> .....	7
5.	<b>Fanlar katalogining tuzilishi</b> .....	8
	<b>Bibliografik ma'lumotlar</b> .....	10
	<b>Kelishuv varag'i</b> .....	11

## **1. Umumiy tavsifi**

70720102 – Oziq-ovqat xavfsizligi magistratura mutaxassisligi bo'yicha magistrlar tayyorlash kunduzgi ta'lim shakllarida 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 70720102 – Oziq-ovqat xavfsizligi magistratura mutaxassisligi bo'yicha magistrlar tayyorlovchi barcha oliy ta'lim muassasalari uchun talablar majmuyini 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 muassasining 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 muassasining 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.**

70720102-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 xavfsizligini tashkil qilish va boshqarishga oid kompleks masalalar majmuasini 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;

Respublika hayvonlar kasalligi tashxisi va oziq-ovqat xavfsizligi davlat markazi;

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 mahsulotlarini ishlab chiqarish korxonalarini;

restoran-kafe va turizm yo'nalishlari;

fast-fud xizmati yo'nalishlari;

aeroport va vokzallarning oziq-ovqat xavfsizligi yo'nalishlari;

mahalliy va xorijiy oziq-ovqat korxonalarida ishlab chiqarilayotgan mahsulotlarning sifati va xavfsizligini ta'minlashga oid ko'rsatkichlarni tahlil qilish hamda qiyoslash.

**Tashkiliy-boshqaruv faoliyatida:**

zamonaviy axborot texnologiyalari tizimidan foydalanib ishlab chiqarish jarayonlari monitoringi va sifati 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:**

oziq-ovqat mahsulotlari ishlab chiqarishda ularning xavfsizligini tashkil etish, nazorat qilish va boshqarish;

oziq-ovqat mahsulotlari ishlab chiqarish korxonalarida, turli oziq-ovqat mahsulotlari bilan bog'liq korxonalar va muassasalarda, O'zbekiston Respublikasiga chetdan olib kirilayotgan va qishloq xo'jaligida etishtirilayotgan oziq-ovqat xom ashyo va mahsulotlarning xavfsizligini nazorat qilishga ixtisoslashgan bo'linmalarning tashkiliy tuzilmalari faoliyatini optimallashtirish;

o'z faoliyatida me'yoriy huquqiy hujjatlardan foydalanishi hamda ularni takomillashtirish bo'yicha tahlil qilish va qaror chiqara olish;

oziq-ovqat korxonalarini bilan shartnomalarini tuzish uchun zarur bo'lgan hujjatlarni to'plash, tezkor va statistik hisobotini olib borishni tashkil etish, hisoblarni tuzish tarkiblarini aniqlash;

oziq-ovqat xom ashyolari va mahsulotlari ishlab chiqarishda xavfsizlik ko'rsatkichlarining barqarorligini va mahsulot sifati ta'minlashda korxonaning mahalliy hamda xalqaro hujjatlariga (SanPin, GOST, ISO, texnologik reglament, lavozim tavsiflari, taxlil usullari) muvofiqligini aniqlash;

ishlab chiqarish jarayonlarini boshqarishni avtomatlashtirish, boshqarish, o'lchash vositalaridan foydalana olish, jarayonni optimallashtirishda hamda xavfsizlik va sifat ko'rsatkichlarini aniqlashda, ularni optimal yechimlarini topishda zamonaviy avtomatlashtirilgan tizimlardan foydalanish;

ishlab chiqarish va uni tashkil etishda energiya va resurslarni tejash tadbirlarini tashkil etish va amalga oshirish, texnologik jarayonlarning ekologik xavfsizligini ta'minlash;

ishlab chiqarilgan mahsulotning xavfsizligini kimyoviy-texnik, biokimyoviy va mikrobiologik ko'rsatkichlar bo'yicha boshqara olish;

ishlab chiqarishning iqtisodiy samaradorligini ta'minlash va oshirish bo'yicha chora tadbirlarni ishlab chiqish va kerakli sifatga ega mahsulotlarni olish;

ixtisoslikka mos mavzu bo'yicha turli xizmatlarni ko'rsatish.

**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;

mutaxassislikka oid masalalarni yechishda asosiy fizik-kimyoviy, matematik shuningdek,

boshqa tabiiy-ilmiy tushunchalar va usullardan foydalanish ko'nikmalariga ega bo'lishi;

tanlangan tahlil, ishlab chiqarish usuli va alternativ texnologik variantlarni va uning muammolarini baholashi va eng yaxshi variantni tanlay olishi;

xavfsiz mahsulotlar ishlab chiqarish va ularni tahlil etish uchun tajribalar o'tkazishi va ularni sanoat darajasida tashkil etish malakalariga ega bo'lishi;

mahsulotni tayyorlash va ishlab chiqarishda texnologik jarayonlarni amalga oshirishga va ularni sifati hamda xavfsizligini ta'minlashga tayyor ekanligi;

tanlangan mahsulotlar, xomashyo va materiallar va ishchi muhit obyektlarining fizik-kimyoviy, kimyoviy, texnologik va mikrobiologik xususiyatlaritsh tahlil qilish va aniqlash ko'nikmalariga ega bo'lishi;

o'tkazilayotgan tadqiqotlar mavzusi bo'yicha ilmiy sharhlarni ishlab chiqish, referatlar va bibliografiyalarni tuzish, ilmiy mavzularga mos maqolalar tayyorlash ko'nikmalariga ega bo'lishi;

sanoat korxonalarida sanitariya rejimining talablari, mehnatni muhofaza qilish, yong'in xavfsizligi, atrof-muhit ekologiyasi, avariya holatlari bo'yicha bilimlarga ega bo'lishi;

mutaxassisligi bo'yicha oliy ta'lim muassasalarida hamda O'zbekiston Respublikasi Fanlar akademiyasi va tarmoq ITI larida doktorant va mustaqil izlanuvchi sifatida ilmiy-tadqiqot ishlarini olib borish qobiliyatiga 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 xavfsizligi 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
<b>1.00</b>		<b>Majburiy fanlar</b>	<b>1800</b>	<b>60</b>	<b>1, 2, 3</b>
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
1.07	OOME1206	Oziq-ovqat mahsulotlari ekspertizasi	180	6	2
1.08	OMTEU1306	Oziq-ovqat mahsulotlarini tarkibini tadqiq etish usullari	180	6	3
1.09	OOMM1306	Oziq-ovqat mahsulotlari mikrobiologiyasi	180	6	3
1.10	OMISA1306	Oziq-ovqat mahsulotlarini identifikatsiyasi va soxtaligini aniqlash	180	6	3
<b>2.00</b>		<b>Tanlov fanlari</b>	<b>360</b>	<b>12</b>	<b>2,3</b>
		<b>Jami:</b>	<b>2160</b>	<b>72</b>	<b>1, 2, 3</b>
<b>3.00</b>		<b>Ilmiy faoliyat</b>			
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 orttirish)	240	8	4
3.04	MDT3404	Magistrlik dissertatsiyasini tayyorlash	240	8	4
		<b>Jami:</b>	<b>1440</b>	<b>48</b>	<b>1, 2, 3, 4</b>
<b>Kvalifikatsiya</b>		<b>Muhandis-texnolog, pedagog-tadqiqotchi</b>			
		<b>HAMMASI:</b>	<b>3600</b>	<b>120</b>	<b>1, 2, 3, 4</b>

## 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, oziq-ovqat mahsulotlari xavfsizligi, iste'mol tovarlari xavfsizligini boshqarish, xavfsizlik talablari va uning nazoratida qo'llaniladigan fizik-kimyoviy usullar, xomashyoni ishlab chiqarishga kirish nazorati, oziq-ovqat mahsulotlari ekspertizasi, 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 modellash, 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'.

**"Qishloq xo'jaligi mahsulotlari  
sifatini baholash markazi" davlat  
muassasasi**

Direktor  J.J. Karimov

202\_ yil " \_ " \_\_\_\_\_

M.O'.

**Respublika hayvonlar kasalliklari  
tashxisi va oziq-ovqat mahsulotlari  
xavfsizligi davlat markazi**

Direktor v. b:  B.S. Tangyariqov

202\_ yil " \_ " \_\_\_\_\_

M.O'.

**O'zbekiston oshpazlar Uyushmasi**

raisi  A.X. Umarov

202\_ yil " \_ " \_\_\_\_\_

M.O'.

O'zbekiston oshpazlar Uyushmasi raisi

A.X.Umarov

Toshkent kimyo-texnologiya instituti rektori, professor

B.Sh.Usmonov

