
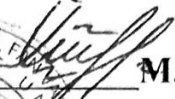


**O'ZBEKISTON RESPUBLIKASI OLIY TA'LIM, FAN VA  
INNOVATSIYALAR VAZIRLIGI**

**GULISTON DAVLAT UNIVERSITETI**

**“TASDIQLAYMAN”**

 **Rektor**  **M.T.Xodjiyev**  
**2023 yil** “ ”  
**Ro'yxatga olindi: №** \_\_\_\_\_

**SOHA KORXONALARINI LOYIHALASH ASOSLARI**

**O'QUV DASTURI**

**Bilim sohasi:** 700000 – Muhandislik, ishlov berish va qurilish sohalari

**Ta'lim sohasi:** 720000 – Ishlab chiqarish va ishlov berish sohalari

**Ta'lim yo'nalishi:** 60720100 – Oziq-ovqat texnologiyasi (mahsulot turlari  
bo'yicha)

**Guliston – 2023**

Fan/modul kodi SKLA 1806		O'quv yili 2024-2025	Semestr 8	ECTS - Kreditlar 6	
Fan/modul turi Tanlov		Ta'lim tili O'zbek		Haftadagi dars soatlari 6	
1.	Fanning nomi	Auditoriya mashg'ulotlari (soat)		Mustaqil ta'lim (soat)	Jami yuklama (soat)
	Soha korxonalarini loyihalash asoslari	90		90	180
2.	<p style="text-align: center;"><b>I. Fanning mazmuni</b></p> <p>Fanni o'qitishdan maqsad - talabalarda yog'-moy va don mahsulotlari ishlab chiqarish va qayta ishlash korxonalarini loyihalash tartibining asosiy holati va qoidalarini, hududga, bino va inshootlarga bo'lgan talablari, texnika xavfsizlik qoidalarini hisobga olgan holda asosiy texnologik jihozlari bino qavatlariga joylashtirish talablari, loyihalashda ishlab chiqarish estetikasi va atrof muhitni himoya qilish bo'yicha bilimlarni o'rganishdan iborat.</p> <p>Fanning vazifasi - o'quv rejasida rejalashtirilgan umumkasbiy va ixtisoslik fanlaridan yetarli bilim va ko'nikmalarga ega bo'lgan talabalarga ma'ruza va tajriba mashg'ulotlarida yog'-moy, don va non, makaron va qandolat mahsulotlari ishlab chiqarish texnologiyasining nazariy asoslari mohiyatini, mahsulotlarining sifatini tahlil qilishni o'rgatishdir.</p> <p style="text-align: center;"><b>II. Asosiy nazariy qism (ma'ruza mashg'ulotlari)</b></p> <p style="text-align: center;"><b>II.I. Fan tarkibiga quyidagi mavzular kiradi:</b></p> <p><b>1-Mavzu. Fanga kirish. Yog'-moy, don, non, makaron va qandolat mahsulotlari sanoatining rivojlanish bosqichlari.</b></p> <p>Fanning predmet va vazifalari. Loyihaning asosiy maqsadi nazariy bilimlari mustahkamlash va chuqurlashtirish; mustaqil, ijodiy muhandislik, ilmiy-tadqiqot ishlarini bajarish ko'nikmalarini takomillashtirishdir.</p> <p><b>2-Mavzu. Loyihalashda ALS ni qo'llagan holda zamonaviy loyihalashishlarining roli.</b></p> <p>Fan va texnikaning yangi yutuqlari asosida korxonani loyihalash, yuqori mehnat sharoitlarda kelajagi buyuk texnologiyalarini qo'llash, xom ashyo va tabiat resurslarini (yer, suv va b) tejash, texnika xavfsizligi, yong'in va portlovchilarning xavfsizligi normalariga amal qilish.</p> <p><b>3-Mavzu. Yog'-moy va don, non, makaron va qandolat mahsulotlari korxonalarining sanoat binolari va ularning konstruktiv elementlari.</b></p> <p>Sanoat binolarining klassifikatsiyasi. Sanoat binolariga qo'yladigan talablar. Binolarining asosiy turlari: ishlab chiqarish korxonasi, yordamchi tsexlar, sanitar- texnika binolari, yordamchi binolar.</p> <p><b>4-Mavzu. Uskunalarini bino qavatlariga joylashtirish.</b></p> <p>Korxonaning kategoriyasini hisobga olgan holda zinapoyalari rasionall joylashtirish. Uskunalarini joylashtirish. Joylashtirishdagi umumiy talablar uskunalarining montaji va demontaji, transporterlarning eng qisqa uzunligi, o'z- o'zidan oquvchi trubalarning ko'p ishlatilishi va boshqalar.</p> <p><b>5-Mavzu. Loyihalash bosqichlari. Korxonaning quvvatini asoslash. Korxonani rekonstruksiyalash.</b></p> <p>Korxona qurilishini iqtisodiy jihatdan asoslash. Loyihalashtirishga va qurishga buyurtmachilar. Loyihalashtirishga topshiriqlar. Loyihalashtirish muassasalari. Korxonaning ishlab chiqarish quvvatini asoslash prinsiplari. Ishlab chiqarish quvvatini asoslashga ta'sir</p>				

qiluvchi omillar.

#### **6-Mavzu. Suv, bug' va kanalizatsiyani loyihalash.**

Sanoat, xo'jalik va maishiy ehtiyojlarga sarflanadigan suv va bug' miqdorini hisoblash. Ishlab chiqarish, xo'jalik-maishiy va yog'ingarchilik suvlari miqdorini aniqlash. Shartli toza va ifloslangan ishlab chiqarish oqava suvlari.

#### **7-Mavzu. Korxona energiya ta'minotini loyihalash.**

Texnologik, xo'jalik va maishiy ehtiyojlar uchun elektr energiyasi sarfini hisoblash. Zaruriy transformatorlar hisobini belgilash va o'rnatish me'yorlari. Uskunalar dvigatellariga mos kabel simlar yuklarga yuza kesimini aniqlash.

#### **8-Mavzu. Qurilish smetasi va mahsulot tannarxi kalkulyatsiyasi.**

Rejadagi kalkulyatsiyani xarajatlari: xom ashyo uchun, asosiy va qo'shimcha materiallar uchun, ish haqi uchun, tsex xarajatlari, korxonaning umumiy xarajatlari, savdo-sotiqqa oid xarajatlar.

#### **9-Mavzu. O'rnatiladigan uskunani tanlash va sonini hisoblash. Seriyali va seriyasiz uskunalar.**

Yog'-moy, don mahsulotlari korxonalarining texnologik sxemalarini tanlash. Texnologik sxemani tuzushni aniqlaydigan umumiy tamoyillar. Texnologik operatsiyalari ketma-ketligi. Funksional (prozessual) sxema. Texnologik jarayonlari tanlashni asoslash.

#### **10-Mavzu. Texnologik va transport uskunalarini tanlash.**

Texnologik va transport uskunalarini tanlash. Uskunalar soni hisobi va uning (texnologik) tavsifi. Uskunaning umumiy jadvali. Tanlangan uskunalarini ishlab chiqarish binolari qavatlariga joylanishi nuqtai nazariga ko'ra analizi.

#### **11-Mavzu. Korxonaning bosh plani va unda asosiy va yordamchi binolarni joylashishi.**

Loyihalanayotgan korxonani bosh planini tuzish. Binolar va qurilmalarni shamolning yo'nalishiga asosan joylashtirish. Korxonalarning sanitar-himoya zonasi. Binolarni temir yo'lga nisbatan joylashishi. Qurilishning qizil chizig'i.

#### **12-Mavzu. Uskunalarini joylashtirish, turli mashina va uskunalar hamda ishchi binolarni joylashtirish qoidalari.**

Uskunalarini joylashtirishdagi texnika xavfsizligi bo'yicha asosiy talablar. Asosiy sexlar, bunkerlar va sig'implarlarning o'lchamlarini aniqlash. Korxonalarni yuqori unumdorli komplekt uskunalarini qo'llagan holda loyihalashning o'ziga xosligi.

### **III. Amaliy mashg'ulotlar bo'yicha ko'rsatma tavsiyalar:**

*Amaliy mashg'ulotlar uchun quyidagi mavzular tavsiya etiladi:*

1. Ishlab chiqarish korxonalarini loyihalashning umumiy tushunchalari.
2. Loyihalash bosqichlari va smeta hujjatlarini yuritish.
3. Bino va inshootlar tushunchasi va o'lchamlari. Bir qavatli va ko'p qavatli sanoat binolari chizmasi.
4. Texnik hujjatlarni ishlab chiqish va loyihalash bosqichlarini o'rganish.
5. Loyiha ishlarini bajarishda AutoCad dasturiy paketi imkoniyatlarini o'rganish.
6. Qurilish maydonini tanlash. Qurilish maydoniga talablar. Korxonaning bosh rejasini loyihalashni o'rganish.
7. Texnologik jarayonlarni mexanizatsiyalash va avtomatlashtirishni o'rganish.
8. Tanlangan texnologik sxemaga mos texnologik uskunalarini tanlash va hisoblash.
9. Ishlab chiqarish binolari qavatining balandligini tanlash. Korxona binosi qavatlariga jihozlarni joylashtirish va ishlab chiqarish binosining asosiy o'lchamlarini o'rganish.
10. Bino konstruktsiyasining asosiy parametrlari va elementlarini hisoblash.
11. Yog'-moy korxonalari tayyorlov bo'limi va forpress tsexi uskunalarini hisoblash.
12. Yog'-moy korxonalari ekstraksiya va rafinatsiya tsexlari uskunalarini hisoblash.
13. Un va yorma zavodlari binolarining qurilish konstruktsiyalarini hisoblash.

14. Tegirmonni un tortish bo'limining jihozlarini tanlash va hisoblash.
15. Non, makaron va qandolat mahsulotlari ishlab chiqarish tsexlarini loyihalashni o'rganish.

#### **IV. Mustaqil ta'lim va mustaqil ishlar**

*Mustaqil ta'lim uchun tavsiya etiladigan topshiriqlar:*

1. Texnologik jarayonlari mexanizatsiyalash va avtomatlashtirish.
2. Korxonani qayta jihozlashni asoslari va asosiy texnologik yechimlar.
3. Texnologik sxemalari bayoni va texnokimyoviy nazoratni tashkil qilish usullari.
4. Loyihaning asosiy texnik-iqtisodiy ko'rsatkichlari.
5. Moyli urug'larni qayta ishlash korxonasining bosh plani bilan tanishish.
6. Yog'larni qayta ishlash korxonasi tayyorlov texnologik jihozlari joylashuvini o'rganish.
7. Forpress sexidagi texnologik jihozlari joylashuvini o'rganish.
8. AutoCad dasturiy paketida donni qayta ishlash korxonalaridagi texnologik jarayonlari loyihalash.
9. Oziq-ovqat korxonalarini loyihalashda topshiriqning qismlari.
10. Oziq-ovqat korxonalarini loyihalashda atrof-muhitni ifloslantirishning oldini olish.
11. Oziq-ovqat korxonalarini ishini loyihalasini qismlari.
12. Oziq-ovqat korxonalarinida xom ashyoni qabul qilish va jo'natish uskunalari.
13. Uskunalarini joylashtirish tamoyillari.
14. Ishlab chiqarish-veterinariya nazoratini tashkil etish sxemasini tuzish.
15. Texnologik qurilmalarni joylashtirish me'yorlari.

#### **V. Fan o'qitilishining natijalari (shakllanadigan kompetentsiyalar)**

Fanni o'zlashtirish natijasida talaba:

-moyli urug'lar va donlar va unlarni saqlash, o'simlik moylari ishlab chiqarish, yog'larni qayta ishlash va don va un ishlab chiqarish, non, makaron va qandolat korxonalarini loyihalashda keng foydalaniladigan yangi jihozlarning turlarini, texnik tavsifini, ularning ishlash prinsipini, shuningdek loyihalashda kerakli texnik hujjatlarni tayyorlash jarayonini, ishlab chiqarish binolarining konstruksiyalarini bunda qo'yiladigan talablarni to'liq qondirish to'g'risidagi **tasavvurga ega bo'lishi;**

-moyli urug'larni saqlash, o'simlik moylari ishlab chiqarish va yog'larni qayta ishlash, don va un ishlab chiqarish, non, makaron va qandolat korxonalarini loyihalashda fan va texnikaning so'ngi yutuqlaridan foydalanish, yangi jihoz va uskunalarini qo'llash, ishlab chiqarish binolarida ish o'rinlarini belgilashda mehnatni ilmiy tashkil etish tavsiyalarini tadbiq qilish, hamda samarali texnologiyalarni qo'llay olish muammolarini echish, loyiha qarorlarini amalga oshirish uchun zaruriy hisoblashlarni **bilishi va ulardan foydalana olishi;**

-talaba texnologik loyihalash ishlarini avtomatlashtirish, bosh reja, qurilish joyining shamol yo'nalishi, loyihalash bosqichlari, loyihalash topshirig'i, texnik loyiha, ishchi loyiha uskunalarini joylashtirish, soha me'yoriy hujjatlari, uskunalarini ishlatishda xavfsizlik qoidalarini, texnologik va yordamchi uskunalar hisobi, texnik xujjatlarni tuzish, uskunalarini tayyorlashda material tanlash prinsiplari, yog'va yog' mahsulotlarini qayta ishlashda oziq-ovqat mashinasozligining rivojlanish tendensiyalari, loyihalash va loyihani qo'llay bilish **ko'nikmalariga ega bo'lishi kerak;**

4.

#### **VI. Ta'lim texnologiyalari va metodlari:**

- dolzarb mavzu bo'yicha shaxsiy fikrini tanqid, publitsistik va boshqa janrlar (masalan, esse)da yozma bayon qilish;
- ma'ruzalar tayyorlash;
- konspekt yozish;
- glossariy tuzish;
- individual va jamoaviy o'quv loyihasi tuzish;
- keys-topshiriqlarini bajarish;
- mavzuli portfoliolar tuzish;

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- axborot-tahliliy materiallar bilan ishlash;</li> <li>- manbalar bilan ishlash;</li> <li>- chizma-tasviriylar modellar (intellekt-kart, freym, mantiqiy graf va h.k.) yaratish;</li> <li>- multimedialiy taqdimotlar yaratish.</li> </ul>
5.	<p align="center"><b>VII. Kreditlarni olish uchun talabalar:</b></p> <p>Fanga oid nazariy va uslubiy tushunchalarni to'la o'zlashtirish, tahlil natijalarini to'g'ri aks ettira olish, o'rganilayotgan jarayonlar haqida mustaqil mushohada yuritish va nazorat uchun berilgan vazifa va topshiriqlarni bajarish, yakuniy nazorat bo'yicha imtihonni topshirish.</p>
6.	<p align="center"><b>VIII.Asosiy adabiyotlar</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1.K.K Sattarov, S.K.Kuzibekov, A.O.Uzaydullayev, G.Q.Tuxtamishova. "Oziq-ovqat sanoati xom ashyosi" Darslik.- Guliston, Guldu "Soliq-Print" 2023, -274 b.</li> <li>2.Y.Qodirov, D. Ravshanov, A. Ruziboev "O'simlik moylari ishlab chiqarish texnologiyasi". Darslik. "Cho'lpon ", Toshkent, 2014, - 320 b.</li> <li>3.Y.Qodirov, M. Raximov. "Yog'larni qayta ishlash texnologiyasi"Darslik. "Fan va texnologiyalar". Toshkent . Iqtisod-moliya,-2013, 300 b.</li> <li>4.Y.Qodirov, A. Ruziboev "Yog'lari qayta ishlash texnologiyasi" Darslik. "Fan va texnologiyalar". Toshkent - 2014, 320 b.</li> <li>5.Vasiyev.M.G. va boshqalar. Oziq-ovqat texnologiyalari asoslari. Darslik. T. Voris-nashriyat. 2012. 400 b.</li> <li>6.Sattarov K.K. Non, makaron va qandolat mahsulotlarini ishlab chiqarish korxonalarini uskunalari» fani bo'yicha o'quv uslubiy majmua. Guliston. 2023. 250.b.</li> </ol> <p align="center"><b>Qo'shimcha adabiyotlar</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1.Мирзиёев Ш.М. Буюк келажакимизни мард ва олижаноб халқимиз билан бирга курашимиз". Тошкент. "Ўзбекистан", 2017, 488 б.</li> <li>2.Мирзиёев Ш.М. К.онун устуворлиги ва инсон манфаатларини таъминлаш-юрт тараққиёти ва халқ фаровонлигининг гарови 48 б, Т. "Ўзбекистан", 2017 йил</li> <li>3.Мирзиёев Ш.М. Эркин ва фаровон демократик Ўзбекистан давлатини биргаликда барпо этамиз. 56 б. Т. "Ўзбекистан", 2016 йил</li> <li>4.О'zbekiston Respublikasi oziq-ovqat sanoati: qisqacha tarixi; rivojlanish istiqbollari; muammolari", Darslik, prof. Turobjonov S.M. tahriri ostida, T.: "Fan va texnologiya", 2014 y, 460 b.</li> </ol> <p align="center"><b>Axborot manbaalari</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1.www.ziynet</li> <li>2. http://www.academy.uz/ru/</li> <li>3.https://unilibrary.uz</li> <li>4.https://hemis.guldu.uz/</li> <li>5.http://portal.guldu.uz/</li> </ol>
7.	O'quv dasturi Guliston davlat universitet Kengashi tamonidan (2023 yil " " "dagi -sonli bayonnoma) ma'qullangan.
8.	<p><b>Fan/modul uchun mas'ullar:</b></p> <p>A.O.Uzaydullayev - GulDU, "Oziq-ovqat texnologiyalari" kafedrası mudiri dotsent</p>
9.	<p><b>Taqrizchilar:</b></p> <p>K.K.Sattarov – GulDU, "Oziq-ovqat texnologiyalari" professori t.f.d., DSc. A.T.Ruziboev – TKTI, "Oziq-ovqat mahsulotlari texnologiyasi" kafedrası professori, t.f.n.</p>