

4-ay PC

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

GULISTON DAVLAT UNIVERSITETI



OZIQ-OVQAT TEXNOLOGIYALARI KAFEDRASI

SOHA KORXONALARINI LOYIHALASH ASOSLARI

SILLABUSI

(SKLA1806)

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 - 2024

© Ushbu hujjat Guliston davlat universiteti mulki hisoblanadi va uni oluvchilar uchun maxfiy bo'lib, to'liq yoki qisman nusxa ko'chirilishi, tarqatilishi yoki ko'paytirilmasligi yoki uchinchi shaxslarga berilmasligi kerak. Ushbu materialni ko'paytirish, tarqatish, nusxalash, oshkor qilish, o'zgartirish, tarqatish yoki nashr etishning har qanday shakli qat'iyan man etiladi.

Kun	
Avgust 2024	Ushbu sillabus Guliston davlat universiteti Kengashining 2024-yil " <u>29</u> " <u>08</u> dagi <u>1</u> - sonli bayonnomasi bilan ma'qullangan.
	Tuzuvchi: Nurmuxamedov A.A. - GulDU, "Oziq-ovqat texnologiyalari" kafedrası o'qituvchisi G'anijonov D.I. - GulDU, "Oziq-ovqat texnologiyalari" kafedrası o'qituvchisi
	Taqrizchilar: K.K.Sattarov - GulDU, "Oziq-ovqat texnologiyalari" professori t.f.d., DSc. Ruziboyev A.T. – TKTI, "Oziq-ovqat mahsulotlari texnologiyasi" kafedrası professori, t.f.n.

Mundarija

SKLA 1806: Soha korxonalarini loyihalash asoslari.....
1. Fan tavsifi
2. Fanning dastlabki rekvizitlari.....
3. Fanning maqsadi.....
4. Ta'lim berish natijalari.....
5. Ta'lim berish usullari.....
6. Soatlar/Kreditlar.....
7. Fanning tarkibiy tuzilishi.....
8. Talabalar bilimini baholash.....
9. Adabiyotlar.....
10. Akademik talablar.....

SOHA KORXONALARINI LOYIHALASH ASOSLARI (SKLA 1806)

1. Fan tavsifi

"Bu fan oziq-ovqat yo'nalishida ta'lim olayotgan talabalarining ishlab chiqarish korxonasining umumiy tuzilishi, korxonani yurg'izish uchun kerakli bo'limlar, ular maydoni va jihozlanishi, ishlatiladigan energiya turi va miqdori haqida to'la ma'lumotni o'z ichiga oladi.

2. Fanning dastlabki rekvizitlari

Bu talabalarining fundamental hamda ixtisoslik fanlaridan olgan nazariy bilimlari asosida ma'lum bir unumdorlikda ishlaydigan oziq-ovqat korxonalarini loyihalash va bunga doir texnik-texnologik masalalarni echish hisoblanadi. Loyihada talabalar ishlab chiqarish jarayonlarini zamonaviy tashkil etishni, texnologik uskunalarni qo'llashni eng maqbul variantini taklif etishni va ajratilgan joyda qurilma va uskunalarni joylashtirishni ko'rsata bilishlari kerak. Shuningdek mehnatni ilmiy tashkil etish prinsiplarini loyihada ishlata bilishlari kerak.

3. Fanning maqsadi

Talabalarda yog'-moy, don, non, makaron va qandolat mahsulotlari ishlab chiqarish va qayta ishlash korxonalarini loyihalash tartibining asosiy holati va qoidalari, 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.

4. Ta'lim berish natijalari

Ushbu fanni muvaffaqiyatli tugatib, talabalar quyidagi ko'nikmalarga ega bo'ladi:

-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 uskunalarni 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 uskunalarni joylashtirish, soha me'yoriy hujjatlari, uskunalarni ishlatishda xavfsizlik qoidalarini, texnologik va yordamchi uskunalarni hisobi, texnik xujjatlarni tuzish, uskunalarni 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**;

5. Ta'lim berish usullari

- 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;
- axborot-tahliliy materiallar bilan ishlash;
- manbalar bilan ishlash;
- chizma-tasviriylar modellar (intellekt-kart, freym, mantiqiy graf va h.k.) yaratish;
- multimedialar taqdimotlar yaratish.

6. Soatlar/kreditlar

Ta'lim turi	Ma'ruza soat	Amaliy mashg'ulot soat	Mustaqil ta'lim soat	Jami soat/kredit
Kunduzgi	8-semestr uchun			180/6
	30	60	90	180/6
Yillik jami	30	60	90	180/6

7. Fanning tarkibiy tuzilishi

№	Mavzular	soat	Ma'ruza mashg'ulotida ko'riladigan masalalar	soat	Amaliy mashg'ulot mavzulari	soat	Mustaqil ta'lim va mustaqil ish mavzulari	soat
1	1-Mavzu. Fanga kirish. Yog'-moy, don mahsulotlari sanoatining rivojlanish bosqichlari	12	Fanning predmet va vazifalari. Loyihasining asosiy maqsadi nazariy bilimlari mustahkamlash va chuqurlashtirish; mustaqil, ijodiy muhandislik, ilmiy-tadqiqot ishlarini bajarish ko'nikmalarini takomillashtirishdir.	2	Ishlab chiqarish korxonalarini loyihalashning umumiy tushunchalari	4	Texnologik jarayonlari mexanizatsiyalash va avtomatlashtirish	6
2	2-Mavzu. Loyihalashda SPX, ALS ni qo'llagan holda zamonaviy loyihalashishlarining roli	12	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.	2	Loyihalash bosqichlari va smeta hujjatlarini yuritish	4	Korxonani qayta jihozlashni asoslari va asosiy texnologik yechimlar	6
3	3-Mavzu. Yog'-moy va don mahsulotlari korxonalarining sanoat binolari va ularning konstruktiv elementlari	12	Sanoat binolarining klassifikatsiyasi Sanoat binolariga qo'yiladigan talablar Binolarining asosiy turlari: ishlab chiqarish korxonasi, yordamchi tseklar sanitar- texnika binolari, yordamchi binolar.	2	Bino va inshootlar tushunchasi va o'lchamlari. Bir qavatli va ko'p qavatli sanoat binolari chizmasi	4	Texnologik sxemalari bayoni va texnokimyoviy nazoratni tashkil qilish usullari	6
4	4-Mavzu. Uskunalar bino qavatlariga joylashtirish	12	Korxonaning kategoriyasini hisobga olgan holda zinapoyalari rasionall joylashtirish. Uskunalar joylashtirish. Joylashtirishdagi umumiy talablar uskunalarining montaji va demontaji, transporterlarning eng qisqa uzunligi, o'z- o'zidan oquvchi trubalarning ko'p ishlatilishi va boshqalar.	2	Texnik hujjatlarni ishlab chiqish va loyihalash bosqichlarini o'rganish	4	Loyihasining asosiy texnik-iqtisodiy ko'rsatkichlari	6
5	5-Mavzu. Loyihalash bosqichlari. Korxonaning quvvatini asoslash. Korxonani rekonstruksiyalashtirish	12	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 qiluvchi omillar.	2	Loyiha ishlarini bajarishda AutoCad dasturiy paketi imkoniyatlarini o'rganish	4	Moyli urug'larni qayta ishlash korxonasining bosh plani bilan tanishish	6
6	6-Mavzu. Suv, bug' va kanalizatsiyani loyihalash	12	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	2	Qurilish maydonini tanlash. Qurilish maydoniga talablar. Korxonaning bosh rejasini loyihalashni o'rganish	4	Yog'larni qayta ishlash korxonasi tayyorlov texnologik jihozlari joylashuvini o'rganish	6

7	7-Mavzu. Korxona energiya ta'minotini loyihalash	12	Texnologik, xo'jalik va maishiy ehtiyotlar uchun elektr energiyasi sarfini hisoblash. Zaruriy transformatorlar hisobini belgilash va o'rnatish me'yorlari. Uskunalar dvigatellariga mos kabel simlar yuklarga yuza kesimini aniqlash	2	Texnologik jarayonlarni mexanizatsiyalash va avtomatlashtirishni o'rganish	4	Forpress sexidagi texnologik jihozlari joylashuvini o'rganish	6
8	8-Mavzu. Qurilish smetasi va mahsulot tannarxi kalkulyatsiyasi	12	Rejadagi kalkulyatsiyani xarajatlari: xom ashyo uchun, asosiy va qo'shimcha materiallar uchun, ish haqi uchun, tsex xarajatlari, korxonaning umumiy xarajatlari, savdo-sotiqqa oid xarajatlar.	2	Tanlangan texnologik sxemaga mos texnologik uskunalarni tanlash va hisoblash	4	AutoCad dasturiy paketida donni qayta ishlash korxonalaridagi texnologik jarayonlari loyihalash	6
9	9-Mavzu. O'rnatiladigan uskunani tanlash va sonini hisoblash. Seriya va seriyasiz uskunalar	12	Yog'-moy, don mahsulotlari kor- xonalarining texnologik sxemalarini tanlash. Texnologik sxemani tuzushni aniqlaydigan umumiy tamoyillar. Texnologik operatsiyalari ketma- ketligi. Funktsional (prosessual) sxema. Texnologik jarayonlari tanlashni asoslash.	2	Ishlab chiqarish binolari qavatining balandligini tanlash. Korxona binosi qavatlariga jihoz- larni joylashtirish va ishlab chiqarish binosining asosiy o'lchamlarini o'rganish	4	Oziq-ovqat korxonalarini loyihalashda topshiriqning qismlari	6
10	10-Mavzu. Texnologik va transport uskunalarni tanlash	14	Texnologik va transport uskunalarni tanlash. Uskunalar soni hisobi va uning (texnologik) tavsifi. Uskuna- ning umumiy jadvali. Tanlangan uskunalarni ishlab chiqarish binolari qavatlariga joylanishi nuqtai nazariga ko'ra analizi	4	Bino konstruktsiyasining asosiy parametrlari va elementlarini hisoblash	4	Oziq-ovqat korxonalarini loyihalashda atrof- muhitni ifloslantirishning oldini olish	6
11	11-Mavzu. Korxonaning bosh plani va unda asosiy va yordamchi binolarni joylashishi	14	Loyihalanayotgan korxonani bosh planini tuzish. Binolar va qurilmalarni shamolning yo'nalishiga asoslanib joylashtirish. Korxonalar- ning sanitar-himoya zonasi. Binolarni temir yo'lga nisbatan joylashishi. Qurilishning qizil chizig'i.	4	Yog'-moy korxonalari tayyorlov bo'limi va forpress tsexi uskunalarini hisoblash	4	Oziq-ovqat korxonalarini ishini loyihalasini qismlari	6
12	12-Mavzu. Uskunalarini joylashtirish, turli mashina va uskunalar hamda ishchi binolarni joylashtirish qoidalari	14	Uskunalarini joylashtirishdagi texnika xavfsizligi bo'yicha asosiy talablar. Asosiy sexlar, bunkerlar va sig'im- larning o'lchamlarini aniqlash. Korxonalarini yuqori unumdorli komplekt uskunalarni qo'llagan holda loyihalashning o'ziga xosligi.	4	Yog'-moy korxonalari ekstraksiya va rafinatsiya tsexlari uskunalarini hisoblash	4	Oziq-ovqat korxonalarida xom ashyoni qabul qilish va jo'natish uskunalarini	6
13		10			Un va yorma zavodlari binolari- ning qurilish konstruktsiyalarini hisoblash	4	Uskunalarini joylashtirish tamoyillari	6
14		10			Tegirmonni un tortish bo'limining jihozlarni tanlash va hisoblash	4	Ishlab chiqarish- veterinariya nazoratini tashkil etish sxemasini tuzish	6
15		10			Non, makaron va qandolat mahsulot- lari ishlab chiqarish tsexlarini loyiha- lashni o'rganish	4	Texnologik qurilmalarni joylashtirish me'yorlari	6
	Jami	180	Jami	30	Jami	60	Jami	90

8. Talabalar bilimini baholash

№	Baholash turi	Topshiriqlar turi	Topshiriq soni	Har bir topshiriq uchun ajratilgan ball	Jami
1	Joriy baholash	Mustaqil ish topshiriqlari	2	5	10
		Amaliy mashg'ulotlardagi ishtiroki	15	2	30
2	Oraliq baholash	Mustaqil ish topshiriqlari	2	5	10
		Yozma og'zaki yoki test	2	5	10
3	Yakuniy baholash	Yozma, og'zaki, ijodiy ish, test va h.k.	1	40	40
4	Jami		23		100

Izoh: Mustaqil ish topshiriqlarini baholash GulDU Kengashining 11-sonli bayoni bilan tasdiqlangan "Talabalar mustaqil ta'limini tashkil qilish tartibi" asosida baholanadi.

Talabaning semestr davomida fan bo'yicha to'plagan umumiy bali har bir nazorat turidan belgilangan qoidalarga muvofiq quyidagi formula orqali hisoblanadi:

$$UB = JN + ON + YaN$$

buyurda: JN – joriy nazorat; ON – oraliq nazorat; YaN – yakuniy nazorat.

9. ADABIYOTLAR

Asosiy adabiyotlar

1. K.K. Sattarov, S.K. Kuzibekov, A.O. Uzeydullayev, G.Q. Tuxtamishova. "Oziq-ovqat sanoati xom ashyosi" Darslik. - Guliston, Guldu "Soliq-Print" 2023, -274 b.
2. Y.Qodirov, D. Ravshanov, A. Ruziboev "O'simlik moylari ishlab chiqarish texnologiyasi". Darslik. "Cholpon", Toshkent, 2014, - 320 b.
3. Y.Qodirov, M. Raximov. "Yog'larni qayta ishlash texnologiyasi" Darslik. "Fan va texnologiyalar". Toshkent. Iqtisod-moliya, -2013, 300 b.
4. Y.Qodirov, A. Ruziboev "Yog'larni qayta ishlash texnologiyasi" Darslik. "Fan va texnologiyalar". Toshkent - 2014, 320 b.
5. Vasiyev M.G. va boshqalar. Oziq-ovqat texnologiyalari asoslari. Darslik. T. Voris-nashriyot. 2012. 400 b.
6. Sattarov K.K. Non, makaron va qandolat mahsulotlarini ishlab chiqarish korxonalarini uskunalarini fani bo'yicha o'quv uslubiy majmua. Guliston. 2023. 250.b.

Qo'shimcha adabiyotlar

1. Мирзиёев Ш.М. Буюк келажакимизни мард ва олижаноб халқимиз билан бирга курашимиз", Тошкент. "Ўзбекистан", 2017, 488 б.
2. Мирзиёев Ш.М. К. онун устуворлиги ва инсон манфаатларини таъминлаш-юрт тараққиёти ва халқ фаровонлигининг гарови 48 б, Т. "Ўзбекистан", 2017 йил
3. Мирзиёев Ш.М. Эркин ва фаровон демократик Ўзбекистан давлатини биргаликда барпо этамиз. 56 б. Т. "Ўзбекистан", 2016 йил
4. O'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.

Axborot manbaalari

1. www.ziynet
2. <http://www.academy.uz/ru/>
3. <https://unilibrary.uz>
4. <https://hemis.guldu.uz/>
5. <http://portal.guldu.uz/>

10. Akademik talablar

O'qituvchi va talaba o'rtasidagi o'zaro munosabat samimiy va beg'araz bo'lishi lozim, talaba mustaqil bajargan topshiriqlarni belgilangan tartibda elektron pochta yoki o'quv platforma orqali yuboradi va javobni ham shu tartibda oladi.