

1-uyga

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

GULISTON DAVLAT UNIVERSITETI



“Tasdiqlandi”

Rektor M.T.Xodjiyev

_____ 2024-yil

№ _____

OZIQ-OVQAT TEXNOLOGIYALARI
KAFEDRASI

OMIXTA YEM SHLAB CHIQUARISHNING INNOVATSION
TEXNOLOGIYALARI
FANI 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: 70720101 – Oziq-ovqat texnologiyasi (don mahsulotlari texnologiyasi)

Fanning nomi	Omixa yem ishlab chiqarishning innovatsion texnologiyalari
Fan/modul kodi	OYICHIT 2206
Fan/modul turi	Tanlov
O'quv yili	2024/2025
Fan semestri	2
Ta'lim tili/turi	O'zbek/kunduzgi
Fanga ajratilgan soat/kredit	180/6
Auditoriya soat	72
Mustaqil ta'lim uchun ajratilgan soat	108

I. FANNING MAZMUNI

Fanni maqsadi: 70720101 – Oziq-ovqat texnologiyasi don mahsulotlari mutaxassisligi bo'yicha ta'lim olayotgan magistrantlar uchun mo'ljallangan bo'lib, unda omixa yem ishlab chiqarishda innovatsion texnologiyalari va fanning asosiy tushunchalari, ishlab chiqarilayotgan mahsulotlar, ularni tarkibini tashkil etuvchilarning umumiy tavsifi va xossalari, omixa yem ishlab chiqarish texnologik asosiy bosqichlari va ulardan foydalanishning texnik shartlari hamda namunaviy yem shakli va sharoitni ta'minlash va tashkil qilish jarayonlari o'rganishdan iborat.

Fanning vazifasi: Ushbu maqsadlarga erishish uchun quyidagi vazifalar amalga oshiriladi:

- omuxta yemning oziqa qiymatini baholash;
- omixa yem assortimentlari;
- omixa yem uchun ishlatiladigan xom ashyolarni innovatsion turlari;
- omixa yem ishlab chiqarish texnologik jarayonining prinsipial sxemalari.

II. ASOSIY NAZARIY QISM (Ma'ruza, amaliy (laboratoriya) va mustaqil ta'lim mavzulari)

II.1 Fan tarkibiga quyidagi mavzular kiradi

№	Ma'ruza nomi	Ma'ruza mashg'ulotida ko'riladigan mavzular	Amaliy mashg'ulot bo'yicha mavzulari	Mustaqil ta'lim va mustaqil ish mavzulari
1	1-mavzu. Omixa yem ishlab chiqarish bo'yicha umumiy ma'lumot	Omixa yem ishlab chiqarish bo'yicha umumiy ma'lumot	Omuxta yem turlarini o'rganish.	Qishloq xo'jalik hayvonlarini oziqlantirishning ilmiy asoslari
2	2-mavzu. Omixa yem assortimenti va uni ishlab chiqarishda qo'llaniladigan xom ashyo tavsifi.	Omixa yem assortimenti	Omuxta yemning ozuqaviylik qiymatini hisoblash	Omixa yem uchun ishlatiladigan xom ashyoning turlari
3	3-mavzu. Xom ashyoni qabul qilish, joylashtirish, saqlash va ishlab chiqarishga yuborish.	Xom ashyoni qabul qilish Xom ashyoni joylashtirish Xom ashyoni saqlash	Omuxta yemning tarkibini va to'yimligini o'rganish.	Xom ashyoni qayta ishlashga yuborish
4	4-mavzu. Omixa yem zavodlarida xom ashyoni tozalash va ajratish	Havo-g'alvirli ajratgich	Omuxta yem komponentlarini bir xil aralashganlik darajasini aniqlash.	Metallo magnitli aralashmalarni ajratish
5	5-mavzu. Donlarni va omixa em	Maydalash jarayoni	Omuxta yem ishlab chiqarishda	Po'stloqli donlarning po'stini ajratish.

	ingridientlarini maydalash va po'stloqli donlarning po'stlog'ini ajratish.		ishlatiladigan xom ashyolarni turlarini o'lehamlarini va bir xilligini o'rganish.	
6	6-mavzu. Komponentlarni dozalash, aralashtirish va kiritish.	Komponentlarni dozalash Omixta yem komponentlarini aralashtirish.	Tarelkasimon meyorlagichning tuzulishi va meyorlash jarayonini o'rganish	Omixta yemga suyuq qomponentlarni kiritish
7	7-mavzu. Omixta yem va xom ashyolarga gidrotermik ishlov berish, omixta yemni granullash va granuladan yormacha olish texnologiyasi.	Omixta yem va xom ashyolarga gidrotermik ishlov berish Omuxta yemni granullash	Omuxta yem komponentlarini meyorlash va qo'llaniladigan tarelkasimon meyorlagich samaradorligini aniqlash.	Granuladan yormacha olish texnologiyasi
8	8-mavzu. Omixta yem ishlab chiqarish texnologik jarayonining prinsipial sxemalari.	Omixta yem ishlab chiqarish texnologik jarayonining umumiy tavsifi.	Omuxta yem korhonasida texnologik jarayonlarning sxemasini tuzish va uskunalarini tanlash.	Xom ashyoni tayyorlash liniyalari
9	9-mavzu. Omixta yem ishlab chiqarishning innovatsion texnologiyalari	Oqsil vitaminli qo'shimchalarni ishlab chiqarish Primikslar ishlab chiqarish	Tadqiqot usullarni aniqligini hisoblash	Karbomid konsentratini ishlab chiqarish
10	10-mavzu. Qishloq xo'jalik xayvonlarining zaxarlanishi va ularning oldini olish yo'llari.	Oziq toksikozalari 2Oziqa qo'shimchalaridan noto'g'ri foydalanishidan kelib chiqadigan zaxarlanishlar.	Natijalarni to'g'rilash usullari	Oziqani noto'g'ri tayyorlash va ishlatishdan kelib chiqadigan zaxarlanishlar
11	11-mavzu. Omixta yem ishlab chiqarish nazorati	Omixta yem ishlab chiqarishning texnologik nazorati	Natijalarni hisoblash	Tayyor mahsulotni saqlash va jo'natish
12	12-mavzu. Omixta yem korxonalarini loyihalashtirish va takomillashtirish.	Asosiy yo'nalishlari	Natijani xatoligi tushinchasi	Omixta yem zavodlarida mexnat muhofazasi, yong'in xafsiligi va texnika xafsizligi.

III. Fanni o'qitilish natijalari / shakllanadigan kompetensiyalar

Ushbu fanni o'zlashtirish natijasida, magistrlar quyidagi ko'nikmalarga ega bo'ladi:

1. "Omixta yem ishlab chiqarishning innovatsion texnologiyalari" fanini o'zlashtirish jarayonida o'zlashtiriladigan mavzular doirasida magistr omixta yem tarkibi, xususiyatlari, saqlash va qayta ishlash paytida kechadigan jarayonlar haqida tasavvurga ega bo'ladi (**bilim**);

2. Magistrlar "Omixta yem ishlab chiqarishning innovatsion texnologiyalari" fanini o'zlashtirish jarayonida amalga oshiriladigan masalalar doirasida magistr innovatsion texnologiyalarni qo'llab omixta yem ishlab chiqarish, ularni tahlil qilish va asosiy xususiyatlarini bilishi va ulardan foydalana olishi (**ko'nikma**);

3. Magistrlar omixta yem ishlab chiqarish jarayonlar haqida olgan nazariy bilimlarini amaliy tadbirlarini amalga oshirish va muammolar bo'yicha yechimlar qabul qilish ko'nikmasiga ega bo'lish (**malaka**).

IV. Ta'lim texnologiyalari va metodlari

- real vaziyatga asoslangan amaliy ishlarni bajarish;
- vaziyatli topshiriqlarni (keys-stadi) yechish;
- jarayonli-yo'naltirilgan ta'lim;
- muhokamalarda ishtirok etish;
- kichik guruhlarda ishlashni tashkil etish;
- laboratoriya ishini bajarish;
- mustaqil ishlarni bajarish;
- taqdimot tayyorlash;
- turli darajadagi testlarni yechish;
- muammoni hal qilish.

V. Kreditlarni olish uchun qo'yiladigan talablar

Joriy, oraliq va yakuniy nazorat shakllarida berilgan vazifa va topshiriqlarni bajarish, yakuniy nazorat bo'yicha yozma ishini muvaffaqiyatli topshirish.

Asosiy adabiyotlar

1. Majidov.Q.X, Ashurov F.B, Sattarov K.K va bosh. Oziq-ovqat texnologiyasi asoslari. Darslik. Guliston. Soliq print nashriyoti. 2021.260 b.
2. Sattarov.K.K, Kuzibekov S.K, Uzaydullaev A.O, Tuxtamisheva G.Q. Oziq-ovqat sanoati xom ashyosi.Darslik. Guliston. Soliq print nashriyoti. 2023.274 b.
3. Boboev S.D. Omixta em ishlab chiqarish texnologiyasi. Darslik.T.2007.187.b.

Qo'shimcha adabiyotlar:

1. Р.Карл Хосни. Зерно и зернопродукты. Учебник. Пер с английского Черняева Н.П. С-Петербург. 2006. С-326.
2. Бутковский В.А, Мельников Е.М. Технология мукомольного крупяного и комбикормового производства. Учебник. Агропромиздат. Москва.1989.С-463.
3. Sattarov.K.K. Omixta em ishlab chiqarishning innovatsion texnologiyalari fani bo'yicha o'quv uslubiy majmua. Guliston. 2024. 160.b.

Axborot manbalari:

1. <https://hemis.guldu.uz/>
2. <http://portal.guldu.uz/>
3. <http://www.uzdon.uz/>
4. www.biotex.com
5. www.ziyonet.uz
6. <https://www.agro.uz/uz/>
7. <https://www.agro.uz/uz/>

Guliston davlat universiteti tomonidan ishlab chiqilgan va tasdiqlangan.

Fan/modul uchun ma'sullar:

Sattarov K.K. - Oziq-ovqat texnologiyalari kafedrası professori v.b.

Taqrizchilar:

Uzaydullayev A.O. - Oziq-ovqat texnologiyalari kafedrası mudiri, t.f.f.d.v.b. (PhD)

Izoh: Ushbu fan sillabusi Universitat Autònoma de Barcelona universiteti ta'lim dasturlari asosida takomillashtirildi.