

1-uy PC

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

GULISTON DAVLAT UNIVERSITETI



**“Tasdiqlayman”
rektori
M.T.Xodjiyev**

2024-yil



OZIQ-OVQAT TEXNOLOGIYALARI KAFEDRASI



**“OMIXTA YEM ISHLAB CHIQRISHNING INNOVATSION
TEXNOLOGIYALARI”**

**SILLABUSI
(OYICHIT 2206)**

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)

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	
Sentyabr 2024	Ushbu sillabus Guliston davlat universiteti kengashining 2024-yil "____" "____" dagi - sonli bayonnomasi bilan maqullangan.
Tuzuvchi:	K.K.Sattarov - Oziq-ovqat texnologiyalari kafedrasini texnika fanlari doktori (DSc), dotsent. 
Taqrizchi:	Uzaydullayev A.O. - Oziq-ovqat texnologiyalari kafedrasini mudiri, t.f.f.d.v.b. (PhD). 

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

Mundarija

OYICHIT2206: “Omixta yem ishlab chiqarishning innovatsion texnologiyalari”

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.....

OMIXTA YEM ISHLAB CHIQARISHNING INNOVATSION TEXNOLOGIYALARI. (OYICHT 2206)

1.Fan tavsifi

“Omixta yem ishlab chiqarishning innovatsion texnologiyalari” fani Oziq-ovqat texnologiyasi don mahsulotlari mutaxassisligi bo'yicha ta'lim olayotgan magistrantlar uchun mo'ljallangan bo'lib, unda omixta yem ishlab chiqarishda innovatsion texnologiyalari va fanning asosiy tushunchalari, ishlab chiqarilayotgan mahsulotlar, ularni tarkibini tashkil etuvchilarning umumiy tavsifi va xossalari, omixta 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

2.Fanning dastlabki rekvizitlari

Ushbu fanni o'zlashtirish uchun bakalabrda Donni saqlash texnologiyasi, Un, yorma va omixta em ishlab chiqarishning zamonaviy texnologiyasi Don va don mahsulotlari biokimyosi, fanlaridan zarur bilimlarga ega bo'lish talab etiladi.

3.Fanning maqsadi

Fanning maqsadi magistrlarga omixta yem ishlab chiqarish jarayonlarini o'rganishga yo'naltirilgan. Ushbu maqsadlarga erishish uchun quyidagi vazifalar amalga oshiriladi:

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

4.Ta'lim berish natijalari

Ushbu fanni muvaffaqiyatli tugatib, 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 turlari va innovatsion texnologiyalari jarayonlar haqida tasavvurga ega bo'ladi;

2. Magistrlar “Omixta yem ishlab chiqarishning innovatsion texnologiyalari” fanini o'zlashtirish jarayonida innovatsion texnologiyalarni qo'llab omixta yem ishlab chiqarish, ularni tahlil qilish va asosiy xususiyatlarini bilishi va ulardan foydalana olishi;

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'ladi.

5.Ta'lim berish usullari

- ma'ruzalar;
- Seminarlar (mantiqiy fikrlash, tezkor savol-javoblar);
- Interfaol kyes-stadiylar;
- Individual loyihalar;
- Guruhlarda ishlash;
- taqdimot qilish;
- Jamoa bo'lib ishlash va himoya qilish uchun loyihalar

6. Soatlar/kreditlar

Ta'lim turi	Ma'ruza Soat	Amaliy mashg'ulot Soat	Laboratoriya Soat	Mustaqil ta'lim Soat	Jami Soat/kredit
Kunduzgi	2-semestr				
	24	48		108	180/6
Yillik jami	24	48		108	180/6

7. Fanning tarkibiy tuzilishi

№	Mavzular	Soat	Ma'ruza mashg'ulotida ko'riladigan masalalar	soat	Amaliy mashg'uloti mavzulari	Soat	Mustaqil ta'lim va mustaqil ish mavzulari	Soat
1	1-mavzu. Omixta yem ishlab chiqarish bo'yicha umumiy ma'lumot	16	Omixta yem ishlab chiqarish bo'yicha umumiy ma'lumot	2	Omuxta yem turlarini o'rganish.	4	Qishloq xo'jalik hayvonlarini oziqlantirishning ilmiy asoslari	10
2	2-mavzu. Omixta yem assortimenti va uni ishlab chiqarishda qo'llaniladigan xom ashyo tavsifi.	16	Omixta yem assortimenti	2	Omuxta yemning ozuqaviylik qiymatini hisoblash	4	Omixta yem uchun ishlatiladigan xom ashyoning turlari	10
3	3-mavzu. Xom ashyoni qabul qilish, joylashtirish, saqlash va ishlab chiqarishga yuborish.	16	Xom ashyoni qabul qilish Xom ashyoni joylashtirish Xom ashyoni saqlash	2	Omuxta yemning tarkibini va to'yimligini o'rganish.	4	Xom ashyoni qayta ishlashga yuborish	10
4	4-mavzu. Omixta yem zavodlarida xom ashyoni tozalash va ajratish	16	Havo-g'alvirli ajratgich	2	Omuxta yem komponentlarini bir xil aralashganlik darajasini aniqlash.	4	Metallo magnitli aralashmalarni ajratish	10
5	5-mavzu. Donlarni va omixta em ingredientlarini maydalash va po'stloqli donlarning po'stlog'ini ajratish.	16	Maydalash jarayoni	2	Omuxta yem ishlab chiqarishda ishlatiladigan xom ashyolarni turlarini o'lchamlarini va bir xilligini o'rganish.	4	Po'stloqli donlarning po'stini ajratish.	10
6	6-mavzu. Komponentlarni dozalash, aralashtirish va kiritish.	16	Komponentlarni dozalash Omixta yem komponentlarini aralashtirish.	2	Tarelkasimon meyorlagichning tuzulishi va meyorlash jarayonini o'rganish	4	Omixta yemga suyuq qomponentlarni kiritish	10
7	7-mavzu. Omixta yem va xom ashyolarga gidrotermik ishlov berish, omixta yemni granullash va granuladan yormacha olish texnologiyasi.	16	Omixta yem va xom ashyolarga gidrotermik ishlov berish Omuxta yemni granullash	2	Omuxta yem komponentlarini meyorlash va qo'llaniladigan tarelkasimon meyorlagich samaradorligini aniqlash.	4	Granuladan yormacha olish texnologiyasi	10

8	8-mavzu. Omixta yem ishlab chiqarish texnologik jarayonining prinsipl sxemalari.	16	Omixta yem ishlab chiqarish texnologik jarayonining umumiy tavsifi.	2	Omixta yem korxonasida texnologik jarayonlarning sxemasini tuzish va uskunalarini tanlash.	4	Xom ashyoni tayyorlash liniyalari	10
9	9-mavzu. Omixta yem ishlab chiqarishning innovatsion texnologiyalari	16	Oqsil vitaminli qo'shimchalarni ishlab chiqarish Primikslar ishlab chiqarish	2	Tadqiqot usullarni aniqligini hisoblash	4	Karbomid konsentratini ishlab chiqarish	10
10	10-mavzu. Qishloq xo'jalik xayvonlarining zaxarlanishi va ularning oldini olish yo'llari.	16	Oziq toksikozalari 2Oziqa qo'shimchalaridan noto'g'ri foydalanishidan kelib chiqadigan zaxarlanishlar.	2	Natijalarni to'g'rilash usullari	4	Oziqani noto'g'ri tayyorlash va ishlatishdan kelib chiqadigan zaxarlanishlar	10
11	11-mavzu. Omixta yem ishlab chiqarish nazorati	10	Omixta yem ishlab chiqarishning texnologik nazorati	2	Natijalarni hisoblash	4	Tayyor mahsulotni saqlash va jo'natish	4
12	12-mavzu. Omixta yem korxonalarini loyihalashtirish va takomillashtirish.	10	Asosiy yo'nalishlari	2	Natijani xatoligi tushinmasi	4	Omixta yem zavodlarida mexnat muhofazasi, yong'in xafsiligi va texnika xafsiligi.	4
	Jami	180	Jami	24	Jami	48	Jami	108

8. Talabalar bilimni baholash

№	Baholash turi	Topshiriqlar turi	Topshiriq soni	Har bir topshiriq uchun ajratilgan ball	Jami
1	Joriy baholash	Mustaqil ish topshiriqlari	4	4	16
		Amaliy mashg'ulotlardagi ishtiroki	12	2	24
2	Oraliq baholash	Mustaqil ish topshiriqlari	2	4	8
		Yozma og'zaki yoki test	2	6	12
3	Yakuniy baholash	Yozma, og'zaki, ijodiy ish, test va h.k.	1	40	40
4	Jami		21		100

Izoh: Mustaqil ish topshiriqlarini baholash GulDU Kengashining 11- sonli bayoni bilan tasdiqlangan "Talabalar mustaqil ta'limni tashkil qilish tartibi" asosida baholanadi.
Talabaniing semestr davomida fan bo'yicha to'plagan umumiy bali har bir nazorat turidan belgilangan qoidalarga muvofiq quyidagi formula orqali hisoblanadi:

$$UB = JN + ON + YaN$$

bu yerda: JN - joriy nazorat; ON - oraliq nazorat; YaN - yakuniy nazorat.

9. 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 yem 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. Бутковскій 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/>

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.