

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

GULISTON DAVLAT UNIVERSITETI



OZIQ-OVQAT TEXNOLOGIYALARI KAFEDRASI



DONNI QURITISH TEXNOLOGIYASI

SILLABUSI

(DQT2503)

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 (don mahsulotlari)

© 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 "____" "____" dagi - sonli bayonnomasi bilan maqullangan.
Tuzuvchi:	Nurmuxamedov A.A - GulDU, "Oziq-ovqat texnologiyalari" kafedrasida o'qituvchisi 
	Xazratkulov J.Z. – Oziq-ovqat texnologiyalari kafedrasida o'qituvchisi 
Taqrizchilar:	Majidov.Q.X. - BMTI, "Oziq-ovqat mahsulotlari texnologiyasi" kafedrasida texnika fanlari doktori prof, Sattarov K.K - GulDU, "Oziq-ovqat texnologiyalari" kafedrasida texnika fanlari doktori prof.

Mundarija

DQT2503: Donni quritish texnologiyasi.....

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.....

DONNI QURITISH TEXNOLOGIYASI (DQT2503)

1. Fan tavsifi

“Donni quritish texnologiyasi” fani talabalarda donni saqlash korxonalarida koʻllaniladigan turli xil don ekinlarining turlari, tuzilishi, ishlatilish koʻlami, don quritish uskunalarini muayyan sharoitlarga mos holda tanlash usullari boʻyicha yoʻnalish profiliga mos bilim, koʻnikma va malaka shakllantirishdir.

2. Fanning dastlabki rekvizitlari

Ushbu fanni oʻzlashtirish uchun. Don va don mahsulotlari texnologiyasi, Oziq-ovqat kimyosi, Oziq-ovqat texnologiyasi asoslari fanlaridan zarur bilimlarga ega boʻlish talab etiladi.

3. Fanning maqsadi

Fanning maqsadi talabalarga don quritish texnologiyasi nazariyasi, quritish turlari va donni quritish uskunalari tuzilishini xamda maʼlum texnologik sharoitlari uchun ulardan munosiblarini tanlab hisoblashga oʻrgatishdan iborat:

–xulosalarni asosli tarzda aniq bayon etishga oʻrgatish hamda egallagan bilimlar boʻyicha, talabalarni mustaqil fikrlash:

- don quritish texnologiyasi boʻyicha barcha jarayonlarni toʻgʻri olib borish oʻrgatish;
- ishlab chiqarish texnologiyasida yuzaga keladigan texnologik nuqsonlarni bartaraf etish

choralarini, tahlil qilish:

- don uyumida namuna olish orqali tahlil qilish, fizik-kimyoviy koʻrsatkichlari boʻyicha sinflarga ajrata oladi:

–quritish turlari va donni quritish uskunalari tuzilishini xamda maʼlum texnologik sharoitlari uchun ulardan munosiblarini tanlab hisoblashga oʻrgatish;

–kleykovina va unning kuchi. Xamir qorishda va keyingi bijgʻish va tindirish jarayonlarida tushunchalar berish:

–ishlab chiqarish texnologik bosqichlari boʻyicha nazariy bilim va amaliy koʻnikmalarni oʻrgatish;

4. Taʼlim berish natijalari

Ushbu fanni muvaffaqiyatli tugatib, talabalar quyidagi koʻnikmalarga ega boʻladi:

1 Donni quritish korxonalarida ishlatiladigan uskuna va jixozlar, texnologik sxemalar, non, makaron va qandolat mahsulotlari ishlab chiqarish korxonalarini uskunalarini ishlash prinsiplari boʻyicha tasavvurlarga ega boʻlishadi;

2 Fan atamalari bilan tanishadi;

3 Jamoada ishlash, kasbga oid mustaqil va tanqidiy fikrlash, muloqot madaniyati va xulosa chiqarish koʻnikmalariga ega boʻladi;

4 Fan topshiriqlarini vaqtida bajarish, jamlash va taqdim etish koʻnikmalariga ega boʻladi;

5 Talaba amaliy va koʻchma mashgʻulotlarda non, makaron va qandolat mahsulotlari ishlab chiqarish korxonalarini uskunalarini bilan ilgʻor zamonaviy texnika va texnologiyalari bilan jihozlangan korxonalarini bilan tanishishdi;

6 Ishlab chiqarish jarayonlari boʻyicha boshlangʻich amaliy tajribalar orttiradi, har bir guruhining sifatiga qoʻyiladigan talablarni samaradorligini oshirish masalalarini mustaqil yechishni bilib oladi;

5. Taʼlim berish usullari

- Dolzarb mavzu boʻyicha shaxsiy fikrini tanqid, publitsistik va boshqa janrlarda yozma bayon qilish;

- maʼruzalar tayyorlash;

- amaliy va laboratoriya ishlarni bajarish va xulosalash;

- Interfaol kyes-stadiylar;

- blits-soʻrov;

- guruhlarda ishlash;

- taqdimotlarni qilish;

- jamoa boʻlib 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	5-semestr uchun				
	14	16	14	46	90/3
Yillik jami	14	16	14	46	90/3

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. Don quritish texnologiyasi tarixi va rivojlanish tendentsiyalari.	12	Donni quritish korxonalarida ishlatiladigan quritish uskunalari to'g'risida umumiy ma'lumotlar. Donni quritish fanining asosiy vazifalari.	2	Shaxtali quritishlar DSP, SZSh, K4-USL, rusumli bug'doy harakat sxemasi..	4	Quritishlar jarayonida defektlarni yuzaga kelishi va ularni bartaraf qilish.	6
2	2-mavzu. Bug'doyni asosiy xossalari.	12	Bug'doy quritishda bug'doyni ba'zi xossalari ahamiyati. Nam havoning fizik xossalari. Yoqilg'ini yonishini asosiy ma'lumotlari.	2	Bug'doy quritishni analitik usuli.	2	Avtomatlashtirishning quritish jarayonida o'rni.	8
3	3-mavzu. Yoqilg'iga bo'lgan talab. Issiqlik hisoblash usuli	12	Suyuq yoqilg'ini yoqish. Bug'doy quritish ventilyatorlari. Quritish sistemasida issiqlik ventilyatsiyasi.	2	Bug'doy quritish issiqlik hisoboti.	4	Quritish jihozlari o'rnatish.	6
4	4-mavzu. Bug'doy quritish qurilmalarining loyixalari	10	Bug'doy quritish qurilmalariga bo'lgan talablar. Quritgichlarning turlari. Quritish qurilmalarini loyixalash va qayta tamirlash. Chet el quritgichlari.	2	Quritish jarayonida nazorat qilish.	2	Bug'doy donini quritish qurilmalarini texnik ishlatish.	6
5	5-mavzu. Quritishda ishni tashkil etish	12	Quritishda ishlab chiqarishni quvvatini aniqlash.	2	Grafoanalitik hisob usuli bilan quritish	4	Bug'doy quritishda qo'llaniladigan jihozlari va texnologik jarayonlarni borishi.	6
6	6-mavzu. Quritishda ishni nazorat qilish	12	Bug'doy quritish tartibi. Quritish nazariyasini asoslari. Ventilyatorlarni tanlash. Quritish jarayonida taqsimlash.	4			Kamerali quritkichlar.	8
7		6					Zamonaviy texnologiya asosidagi quritkichlari.	6
	Jami	90	Jami	14	Jami	16	Jami	46

№	Laboratoriya ishi mavzulari	Soat
1	Don sifatini tahlil etish.	2
2	Donning namlik miqdorini aniqlash.	2
3	Dondagi aralashmalar miqdorini aniqlash.	2
4	Yormabop donlarni sifat ko'rsatkichlarini aniqlash	4
5	Unning noboplik xususiyatlarini aniqlash.	2
6	Donning yangilik ko'rsatkichini aniqlash.	2
JAMI		14

8.Talabalar bilimini baholash

№	Baholash turi	Topshiriqlar turi	Topshiriq soni	Har bir topshiriq uchun ajratilgan ball	Jami
1	Joriy baholash	Mustaqil ish topshiriqlari	4	3,25	13
		Amaliy mashg'ulotlardagi ishtiroki	5	3	15
		Laboratoriya mashg'ulotlardagi ishtiroki	6	2	12
2	Oraliq baholash	Mustaqil ish topshiriqlari	1	8	8
		Yozma, og'zaki yoki test	1	12	12
3	Yakuniy baholash	Yozma, og'zaki, ijodiy ish, test va h.k.	1	40	40
4	Jami		18		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:

$$UB=JN+ON+YaN$$

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

9.ADABIYOTLAR

Asosiy adabiyotlar

1. Choriev A.J., Dodaev.Q.O., Ismoilov T.A., Gulyamova Z.D., Samadov O.B., To'htaev SH.Q. Oziq-ovqat sanoatining umumiy va maxsus uskunalari. O'quv qo'llanma. T. UJOD- PRINT nashriyoti. 2019.582.b.

2. Tuxtamisheva G.Q, Sattarov K.K. Oziq-ovqat texnologiyalari asoslari. O'qov qo'llanma. Ziyo nashr-matbaa nashriyoti.2022.150 b.

3. 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

4. Vasiev.M.G va boshqalar. Oziq-ovqat texnologiyalari asoslari. Darslik. T.Voris-nashriyot. 2012. 400 b.

Qo'shimcha adabiyotlar

1. Mirziyoyev SH.M. Buyuk kelajagimizni mard va olijanob xalqimiz bilan birga quramiz. T. "O'zbekiston", 2017, 488 b.

2. Gatilin N.F. Proektirovanie xlebozavodov. Moskva. Pishhevaya promishlennost. .1975. 373 b.

3. Kuznesova L.S. Laboratorniy praktikum po texnologii konditerskogo proizvodstva. Oquv qoʻllanma. Moskva. Pishhevaya promishlennost. 1980.181b.
4. Лебедев В.Г. Физиология питания: Учебное пособие., Ярославль: ЯрГУ.-2009.- 112 стр.
5. Sattarov.K.K. Non, makaron va qandolat mahsulotlarini ishlab chiqarish korxonalarini uskunalari» fani boʻyicha oʻquv uslubiy majmua. Guliston. 2023. 250.b.

Axborot manbaalari

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

Oʻqituvchi va talaba oʻrtasidagi oʻzaro munosabat samimiy va begʻaraz boʻlishi lozim. talaba mustaqil bajargan topshiriqlarni belgilangan tartibda elektron pochta yoki oʻquv platforma orqali yuboradi va javobni ham shu tartibda oladi.