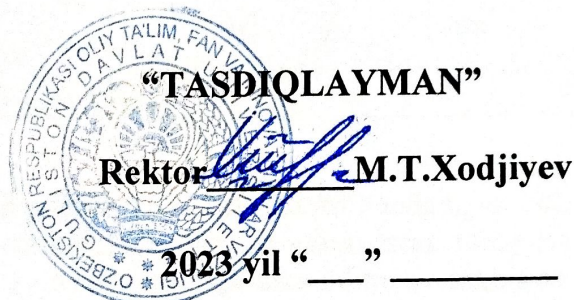


**O‘ZBEKISTON RESPUBLIKASI OLIY TA‘LIM, FAN VA  
INNOVATSIYALAR VAZIRLIGI**

**GULISTON DAVLAT UNIVERSITETI**



Ro‘yxatga olindi: № 2.05-2022 y

**“DONNI QURITISH TEXNOLOGIYASI”**

**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 (don mahsulotlari)

**Guliston – 2023**



Fan kodi DQT2503	O'quv yili 2024-2025	Semestr 5	ECTS - Kreditlar 3	
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)
	Donni quritish texnologiyasi	44	46	90
2.	<p><b>I. Fanning mazmuni</b></p> <p>Fanni o'qitishdan <i>maqsad</i> - talabalarda donni saqlash korxonalarida ko'llaniladigan turli xil don ekinlarining turlari, tuzilishi, ishlatilish ko'lami, don quritish uskunalari muayyan sharoitlarga mos holda tanlash usullari bo'yicha yo'nalish profiliga mos bilim, ko'nikma va malaka shakllantirishdir.</p> <p>Fanning <i>vazifasi</i> - talabalarga don quritish texnologiyasi nazariyasi, quritish turlari va donni quritish uskunalarini tuzilishini xamda ma'lum texnologik sharoitlari uchun ulardan munosiblarini tanlab hisoblashga o'rgatishdan iborat.</p> <p><b>II. Asosiy nazariy qism (ma'ruza mashg'ulotlari)</b></p> <p><b>II.I. Fan tarkibiga quyidagi mavzular kiradi:</b></p> <p><b>1-ma'ruza: Don quritish texnologiyasi tarixi va rivojlanish tendentsiyalari.</b></p> <p>Donni quritish korxonalarida ishlatiladigan quritish uskunalarini to'g'risida umumiy ma'lumotlar. Donni quritish fanining asosiy vazifalari.</p> <p><b>2-ma'ruza: Bug'doyni asosiy xossalari.</b></p> <p>Bug'doy quritishda bug'doyni ba'zi xossalarning ahamiyati. Nam havoning fizik xossalari. Yoqilg'ini yonishini asosiy ma'lumotlari.</p> <p><b>3-ma'ruza: Yoqilg'iga bo'lgan talab. Issiqlik hisoblash usuli.</b></p> <p>Suyuq yoqilg'ini yoqish. Bug'doy quritish ventilyatorlari. Quritish sistemasida issiqlik ventilyatsiyasi.</p> <p><b>4-ma'ruza: Bug'doy quritish qurilmalarining loyixalari.</b></p> <p>Bug'doy quritish qurilmalariga bo'lgan talablar. Quritgichlarning turlari. Quritish qurilmalarini loyixalash va qayta tamirlash. Chet el quritgichlari.</p> <p><b>5-ma'ruza: Quritishda ishni tashkil etish.</b></p> <p>Quritishda ishlab chiqarishni quvvatini aniqlash.</p> <p><b>6-ma'ruza: Quritishda ishni nazorat qilish.</b></p> <p>Bug'doy quritish tartibi. Quritish nazariyasini asoslari. Ventilyatorlarni tanlash. Quritish jarayonida taqsimlash.</p> <p><b>III. Amaliy mashg'ulotlar bo'yicha ko'rsatma tavsiyalar:</b></p> <p><i>Amaliy mashg'ulotlar uchun quyidagi mavzular tavsiya etiladi:</i></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Shaxtali quritishlar DSP, SZSh, K4-USL rusumli bug'doy harakat sxemasi..</li> <li>Bug'doy quritishni analitik usuli.</li> <li>Bug'doy quritish issiqlik hisoboti.</li> <li>Quritish jarayonida nazorat qilish.</li> <li>Grafoanalitik hisob usuli bilan quritish.</li> </ol> <p><b>IV. Laboratoriya mashg'ulotlar bo'yicha ko'rsatma tavsiyalar:</b></p> <p><i>Laboratoriya mashg'ulotlar uchun quyidagi mavzular tavsiya etiladi:</i></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Don sifatini tahlil etish.</li> <li>Donning namlik miqdorini aniqlash.</li> <li>Dondagi aralashmalar miqdorini aniqlash.</li> </ol>			



4. Yormabop donlarni sifat ko'rsatkichlarini aniqlash
5. Unning noboplik xususiyatlarini aniqlash.
6. Donning yangilik ko'rsatkichini aniqlash.

#### V. Mustaqil ta'lim va mustaqil ishlar

*Mustaqil ta'lim uchun tavsiya etiladigan topshiriqlar:*

1. Quritishlar jarayonida defektlarni yuzaga kelishi va ularni bartaraf qilish.
2. Avtomatlashtirishning quritish jarayonida o'rni.
3. Quritish jihozlari o'rnatish.
4. Bug'doy donini quritish qurilmalarini texnik ishlatish.
5. Bug'doy quritishda qo'llaniladigan jihozlar va texnologik jarayonlarni borishi.
6. Kamerali quritkichlar.
7. Zamonaviy texnologiya asosidagi quritkichlari.

#### 3. VI. Fan o'qitilishining natijalari (shakllanadigan kompetentsiyalar)

Fanni o'zlashtirish natijasida talaba:

-Donni quritish korxonalarida ishlatiladigan uskuna va jixozlar, texnologik sxemalar, non, makaron va qandolat mahsulotlari ishlab chiqarish korxonalarini uskunalarini ishlash prinsiplari bo'yicha tasavvurlarga ega bo'ladi, fan atamaları bilan tanishadi.

- jamoada ishlash, kasbga oid mustaqil va tanqidiy fikrlash, muloqot madaniyati va xulosa chiqarish ko'nikmalariga ega bo'ladi

- fan topshiriqlarini vaqtida bajarish, jamlash va taqdim etish ko'nikmalariga ega bo'ladi

- talaba amaliy va ko'chma mashg'ulotlarda non, makaron va qandolat mahsulotlari ishlab chiqarish korxonalarini uskunalarini bilan ilg'or zamonaviy texnika va texnologiyalari bilan jihozlangan korxonalarini bilan tanishib, ishlab chiqarish jarayonlari bo'yicha boshlang'ich amaliy tajribalar orttiradi, har bir guruhning sifatiga qo'yiladigan talablarni samaradorligini oshirish masalalarini mustaqil yechish kompetensiyalariga ega bo'lishi kerak.

#### 4. VII. Ta'lim texnologiyalari va metodlari:

- ma'ruzalar;
- amaliy ishlarni bajarish va xulosalash;
- interfaol keys-stadilar;
- blits-so'rov;
- guruhlarda ishlash;
- taqdimotlarni qilish;
- jamoa bo'lib ishlash va himoya qilish uchun loyihalar.

#### 5. VIII. Kreditlarni olish uchun talabalar:

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 barilgan vazifa va topshiriqlarni bajarish, yakuniy nazorat bo'yicha yozma ishni topshirish.

#### 6. 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 uskunalarini. O'quv qo'llanma. T. IJOD-PRINT nashriyoti, 2019.582.b.
2. Tuxtamisheva G.Q, Sattarov K.K. Oziq-ovqat texnologiyalari asoslari. O'qov qo'llanma. Ziyonashr-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.



	<p>“O‘zbekiston”, 2017, 488 b.</p> <p>2. Gatilin N.F. Proektirovanie xlebozavodov. Moskva. Pishhevaya promishlennost. .1975. 373 b.</p> <p>3. Kuznesova L.S. Laboratorniy praktikum po texnologii konditerskogo proizvodstva. Oquv qo‘llanma. Moskva. Pishhevaya promishlennost. 1980.181b.</p> <p>4. Лебедев В.Г. Физиология питания: Учебное пособие., Ярославль: ЯрГУ,-2009.- 112 стр.</p> <p>5. Sattarov.K.K. Non, makaron va qandolat mahsulotlarini ishlab chiqarish korxonalarini uskunalarini» fani bo‘yicha o‘quv uslubiy majmua. Guliston. 2023. 250.b.</p> <p><b>Axborot manbaalari</b></p> <p>1. <a href="https://hemis.guldu.uz/">https://hemis.guldu.uz/</a></p> <p>2. <a href="http://portal.guldu.uz/">http://portal.guldu.uz/</a></p> <p>3. <a href="http://www.uzdon.uz/">http://www.uzdon.uz/</a></p> <p>4. <a href="http://www.biotex.com">www.biotex.com</a></p> <p>5. <a href="http://www.ziyonet.uz">www.ziyonet.uz</a></p> <p>6. <a href="https://www.agro.uz/uz/">https://www.agro.uz/uz/</a></p> <p>7. <a href="https://www.agro.uz/uz/">https://www.agro.uz/uz/</a></p>
7.	O‘quv dasturi Guliston davlat universitet Kengashi tamonidan (2023 yil “__” _____dagi _____sonli bayonnoma) maqullangan.
8.	<b>Fan/modul uchun mas’ullar:</b> A.A.Nurmuxamedov - GulDU, “Oziq-ovqat texnologiyalari” kafedrasida o‘qituvchisi
9.	<b>Taqrizchilar:</b> Majidov.Q.X. - BMTI, “Oziq-ovqat mahsulotlari texnologiyasi” kafedrasida professori, texnika fanlari doktori K.K.Sattarov - GulDU, “Oziq-ovqat texnologiyalari” kafedrasida mudiri, texnika fanlari doktori, dotsent