

4 КУРС КОМПРОДОБГ
O'ZBEKISTON RESPUBLIKASI OLIY VA O'RTA TALIM VAZIRLIGI

QARSHI MUXANDISLIK IQTISODIYOT INSTITUTI

MUHANDISLIK TEXNOLOGIYALARI FAKULTETI

“OZIQ-OVQAT MAHSULOTLARI TEXNOLOGIYASI” KAFEDRASI

Ro'yxatga olindi:

№ 300

2022 yil “25” 08



«OMIXTA YEM ISHLAB CHIQARISH TEXNOLOGIYASI»

fanining

ISHCHI O'QUV DASTURI

Bilim sohasi: 300000 – Ishlab chiqarish – texnik soha

Ta'lim sohasi: 320000 – Ishlab chiqarish lartexnologiyasi

Ta'lim yo'nalishlari: 5321000 – Oziq-ovqat texnologiyasi (don mahsulotlari)

Qarshi-2022 y.

Fanning ishchi o'quv dasturi o'quv, ishchi o'quv reja va o'quv dasturga muvofiq ishlab chiqildi.

Tuzuvchi:  Z.Xolmurodova - "OOMT" kafedrası dotsenti

Taqrizchilar:

Qurbonov M. - "Qashqadaryo don
maxsulotlari" AJ da "Omixta yem" sexi boshlg'i
Jononnov B. - "QXMS va QIT" kafedrası dotsenti

Fanning ishchi o'quv dasturi "Oziq-ovqat mahsulotlari texnologiyasi" kafedrası yig'ilishida (bayon № 1, 26.08 2022 y.), Muhandislik texnologiyalari fakulteti Uslubiy Komissiyasida (bayon № 1, 26.08 2022y.) va institut Uslubiy Kengashida (bayon № 1, 29.08 2022y.) muhokama etilgan va o'quv jarayonida foydalanishga tavsiya qilingan.

O'quv- uslubiy bo'lim boshlig'i
Fakultet kengashi raisi
Kafedra mudiri

 Turdiyev Sh.
 Yakimova M.
 Boqiyev G'.O.

KIRISH

Omixta yem sanoatining o'ziga xos xususiyati xilma-xil komponentlaridan, turli xil retseptlardan foydalanib, jonivorlarning turi va yoshini hisobga olgan holda tayyor omixta yem mahsulotlarini ishlab chiqarishdir. Omixta yem-bu jonivorlarni to'liq oziqlanishini ta'minlaydigan, ilmiy asoslangan retseptlar bo'yicha chiqarilgan bir xil tarkibli murakkab aralashmadir. Qishloq xo'jaligida chorvachilik, yilqichilik, qoramolchilik, parrandachilik, quyonboqish, mo'ynachilik va baliqchilik sohalarini rivojlantirishda omixta yem sanoatining o'rni va ahamiyati beqiyosdir. Omixta yem mahsuloti jonivorlar uchun nihoyatda zarur bo'lgan uglevodlar, oqsillar, moylar, vitaminlar, mineral moddalar bilan ta'minlaydi hamda yetishtirilayotgan go'sht-sut, tuxum va boshqa turdagi muhim oziq-ovqat mahsulotlarining sifatiga bevosita ta'sir etadi.

Ushbu fanda talaba "Omixta yem ishlab chiqarish texnologiyasi" o'rganish jarayonida baholash to'g'risida nazariy bilimlarga ega bo'ladi va nazoratning fundamental asoslari, "Omixta yem ishlab chiqarish texnologiyasi" sifat ko'rsatkichlarini aniqlashning zamonaviy usullarini, o'lchashning rivojlanish tendensiyalari hamda texnologiyadagi ahamiyatini va uning respublikamizdagi ijtimoiy-iqtisodiy islohotlar natijalariga ta'sirini sqmrab oladi.

"Omixta yem ishlab chiqarish texnologiyasi" fani ihtisoslik fanlari blokida kiritilgan kurs hisoblanib, 4-kurs o'qitilishi maqsadga muvofiq. "Omixta yem ishlab chiqarish texnologiyasi" fani umum kasbiy va ihtisoslik fanlari blokidagi ayrim fanlarda olingan bilimlar asosida olib boriladi.

Fanning maqsad va vazifalari

Fanni o'qitishdan maqsad -texnologik parametrlarni zamonaviy nazorat usullari va ularning ishlash prinsiplari bo'yicha ta'lim standartida talab qilingan bilimlar, ko'nikmalar va malakalarini shakllantirishdir.

Fanning vazifasi—talabalarda texnologik sharoitlarni hisobga olgan holda nazorat qilish usullarini hamda o'chov asboblari tanlash malakalarini shakllantirishdan iboratdir.

Fan bo'yicha talabalarning bilim, konikma va malakalariga quyidagi talablar qo'yiladi. **Talaba:**

-ishlab chiqarish texnologik laboratoriyalarini tashkil qilish bo'yicha mustaqil fikr bildirish; standartlashtirish bo'yicha nazariy bilimlar asosida texno-kimyoviy nazoratni yuritish; ishlab chiqarish texnologik laboratoriyalarini ishiga baho berish **tasavvuriga ega bo'lishi kerak:**

-asosiy birlamchi xujjatlarni tartiblashtirish; donni qabul qilish va joylashtirish tartibini mustaqil bajarish; xom ash ova tayor mahsulotlarning miqdoriy —sifat hisobini yuritish; don qabul qilish korhonalari, omixta yem ishlab chiqarish zavodlarida texnologik jarayonlarni tashkil qilishning zamonaviy usullarini bilish va ularni foydalana olish:

-xom ashyo oraliq tayor mahsulotlarni nazorat qilish usullarini tahlil qilish usullarini tahlil qilish; omixta yem ishlab chiqarish zavodlarida sxema va grafiklarini tuzish: texnologik uskunalarni nazorat qilish usullarini tahlil qilish bo'yicha ko'nikmalarga ega bo'lish kerak:

Fan bo'yicha talabalarning bilimi, ko'nikma va malakalariga qo'yiladigan talablar

"Omixta yem ishlab chiqarish texnologiyasi" fanini o'rganish jarayonida bakalavr boshqoli va dukkakli donlarning morfologik va anatomik tavsifi, meva urug' qobiqlarining tuzilishi, don ekinlarining kimyoviy tarkibi, g'alla ekinlarining sifati va un mahsulotlarining chiqishi, tuzilishi, don va don mahsulotlarini fizik va omixta yem mahsulotlari olishda xam-ashyo sifatiga qo'yiladigan talablarni, don va don mahsulotlarini qayta ishlash texnologiyasida qo'llaniladigan zamonaviy uskunalarni, omixta yem mahsulotlarini ishlab chiqarish texnologiyasini bilishi, korxonaning uzluksiz ishlashi, ana'naviy donli xom-ashyolarni qayta ishlash, texnik- iqtisodiy tahlil qilish, omixta yem korxonalari texnologik jarayonlarini tahlil qilish ko'nikma va malakaga ega bo'lishi lozim.

Fanning o'quv rejadagi boshqa fanlar bilan o'zaro bog'liqligi va uslubiy jihatdan uzviyligi

"Omixta yem ishlab chiqarish texnologiyasi" fani ixtisoslik fanlaridan biri hisoblanib, 8 - syemestrda o'qitiladi. Dasturni amalga oshirish o'quv rejasida rejalashtirilgan matyematik va tabbiy, umum kasbiy; ("Organik kimyo", "Biokimyo", "Fizkolloid kimyo", "Oziq-ovqat kimyosi", "Mikrobiologiya", "Issiqlik texnikasi asoslari", "Asosiy texnologik jarayon va qurilmalar", "Chizma geometriya", "Umumiy oziq-ovqat texnologiyasi", "Un ishlab chiqarish texnologiyasi", "Yorma ishlab chiqarish texnologiyasi", "Don mahsulotlari tovarshunosligi", "Don va don mahsulotlarini ishlab chiqarishdagi xom-ashyo matriallar" fanlaridan yetarli bilim va ko'nikmalarga ega bo'lishlik talab etiladi.

Fanning ilm –fan va ishlab chiqarishdagi o'rni

O'zbekiston g'allachilikni rivojlantirish borasida beqiyos imkoniyatlarga ega. Eng muhim masalalardan biri mamlakatimiz chorvachiligini va natijasida axolisini sifatli mahsulotlari bilan uzluksiz ta'minlashdan iboratdir. Shuning uchun un ishlab chiqarish texnologik tizimining ajralmas bo'g'inidir.

Fanni o'qitishda zamonaviy axborot va pedagogik texnologiyalar

Talabalarning "Omixta yem ishlab chiqarish texnologiyasi" fanini o'zlashtirishlari uchun o'qitishning ilg'or va zamonaviy usullaridan foydalanish, yangi informatsion-pedagogik texnologiyalarni tadbiq qilish muhim ahamiyatga

egadir. Fanni o'zlashtirishda darslik, o'quv va uslubiy qo'llanmalar, ma'ruza matnlari, tarqatma materiallar, elektron materiallar, virtual stendlar va uskuna va jixozlarni maketlaridan foydalaniladi. Ma'ruza va laboratoriya mashg'ulot darslarida mos ravishdagi ilg'or pedagogik texnologiyalardan foydalaniladi.

Fan buyicha ma'ruza matnlarin tayyorlashda chet mamlakatlar, jumladan Hamdo'stlik mamlakatlarida yangi chop etilib. «Internet» tizimi orqali tarqatilgan elektron darsliklar, o'quv qo'llanmalar va ma'ruza matnlaridan foydalaniladi. Shuningdek, ma'ruzalarni o'tishda elektron ma'ruzalardan, mavzularga mos multimediali slaydlar va video filmlardan foydalanish ko'zda tutiladi.

Laboratoriya mashg'ulotlarda elektron mashqlar va masalalar to'plamlaridan, kompyuterlar yordamida fan buyicha kompyuter o'yinlari, test savol-javoblari, laboratoriya mashg'ulotlarida esa qurilmalar va jihozlarning hamda texnologik jarayon kechishining kompyuterdagi elektron modellaridan, virtual laboratoriyalardan foydalaniladi.

Shaxsga yo'naltirilgan ta'lim. Bu ta'lim o'z mohiyatiga ko'ra ta'lim jarayonining barcha ishtirokchilarini to'laqonli rivojlanishlarini ko'zda tutadi. Bu esa ta'limni loyihalashtirayotganda, albatta, ma'lum bir ta'lim oluvchining shaxsini yemas, avvalo, kelgusidagi mutaxassislik faoliyati bilan bog'liq o'qish maqsadlaridan kelib chiqqan holda yondoshilishni nazarda tutadi.

Tizimli yondoshuv. Ta'lim texnologiyasi tizimning barcha belgilarini o'zida mujassam etmog'i lozim: jarayonning mantiqiyligi, uning barcha bo'g'inlarini o'zaro bog'langanligi, yaxlitligi.

Faoliyatga yo'naltirilgan yondoshuv. SHaxsning jarayonli sifatlarini shakllantirishga, ta'lim oluvchining faoliyatni aktivlashtirish va intensivlashtirish, o'quv jarayonida uning barcha qobiliyati va imkoniyatlari, tashabbuskorligini ochishga yo'naltirilgan ta'limni ifodalaydi.

Dialogik yondashuv. Bu yondoshuv o'quv munosabatlarini yaratish zaruriyatini bildiradi. Uning natijasida shaxsning o'z-o'zini faollashtirishi va o'z-o'zini ko'rsata olishi kabi ijodiy faoliyati kuchayadi.

Hamkorlikdagi ta'limni tashkil etish. Dyemokratik, tenglik, ta'lim beruvchi va ta'lim oluvchi faoliyat mazmunini shakllantirishda va erishilgan natijalarni baholashda birgalikda ishlashni joriy etishga e'tiborni qaratish zarurligini bildiradi.

Muammoli ta'lim. Ta'lim mazmunini muammoli tarzda taqdim qilish orqali ta'lim oluvchi faoliyatini aktivlashtirish usullaridan biri. Bunda ilmiy bilimni ob'ektiv qarama-qarshiligi va uni hal etish usullarini, dialektik mushohadani shakllantirish va rivojlantirishni, amaliy faoliyatga ularni ijodiy tarzda qo'llashni mustaqil ijodiy faoliyati ta'minlanadi.

Axborotni taqdim qilishning zamonaviy vositalari va usullarini qo'llash - yangi kompyuter va axborot texnologiyalarini o'quv jarayoniga qo'llash.

O'qitishning usullari va texnikasi. Ma'ruza (kirish, mavzuga oid, vizuallash), muammoli ta'lim, keys-stadi, pinbord, paradoks va loyihalash usullari, amaliy ishlar.

O'qitishni tashkil etish shakllari: dialog, polilog, muloqot hamkorlik va o'zaro o'rganishga asoslangan frontal, kollektiv va guruh.

O'qitish vositalari: o'qitishning an'anaviy shakllari (darslik, ma'ruza matni) bilan bir qatorda – kompyuter va axborot texnologiyalari.

Kommunikatsiya usullari: tinglovchilar bilan operativ teskari aloqaga asoslangan bevosita o'zaro munosabatlar.

Teskari aloqa usullari va vositalari: kuzatish, blits-so'rov, oraliq va joriy, yakunlovchi nazorat natijalarini tahlili asosida o'qitish diagnostikasi.

Boshqarish usullari va vositalari: o'quv mashg'uloti bosqichlarini belgilab beruvchi texnologik karta ko'rinishidagi o'quv mashg'ulotlarini rejalashtirish, qo'yilgan maqsadga erishishda o'qituvchi va tinglovchining birgalikdagi harakati, nafaqat auditoriya mashg'ulotlari, balki auditoriyadan tashqari mustaqil ishlarning nazorati.

Monitoring va baholash: o'quv mashg'ulotida ham, butun kurs davomida ham o'qitishning natijalarini rejali tarzda kuzatib borish. Kurs oxirida test topshiriqlari yoki yozma ish variantlari yordamida tinglovchilarning bilimlari baholanadi.

“Omixta yem ishlab chiqarish texnologiyasi” fanidan mashg'ulotlarning mavzular va soatlar bo'yicha taqsimlanishi:

<i>Umumiy o‘quv soati</i>		<i>- 134</i>			
<i>Shu jumladan:</i>					
<i>Jami auditoriya soatlari</i>		<i>- 84</i>			
<i>Ma’ruza</i>		<i>- 28</i>			
<i>Amaliy mashg‘ulot</i>		<i>- 28</i>			
<i>Laboratoriya mashg‘uloti</i>		<i>- 28</i>			
<i>Mustaqil ta’lim</i>		<i>- 50</i>			
No	Mavzu, bo‘lim nomi	Ma’ruza mashg‘ulot.	Laboratoriya mashg‘ulot.	Amaliy mashg‘ulot	Mustaqil Ish
1.	Kirish. Fanni maqsadi va vazifalari. Chorvachilik sohasini rivojlantirishda xukumat qarorlari ularni viloyatlarda rivojlantirish yo‘llari. Omixta yem tarmoqlarida taraqqiyot konsepsiyasi.	2		2	6

2.	Omixta yem ishlab chiqarish texnologiyasi bo'yicha umumiy malumot. Omixta yem ishlab chiqarish zavodlaridagi texnologik jarayonlarning umumiy tavsifi. Omixta yem turlari va ishlatiladigan xom-ashyo.	2	4	2	4
3.	Don va omixta yem komponentlarini xossalari va turlari. Don va omixta yem komponentlarini geometrik tavsifi ko'rsatkichlari. Donning fizik kimyoviy xossalari turli omillarning ta'siri.	2	4	2	6
4.	Omixta yem zavodlarida omixta yem komponentlarini qayta ishlashga tayyorlashning nazariy asoslari. Xom-ashyolarni aralashtirish tozalash. Gul qobiqli donlar qobig'ini ajratish jarayoni usullari va samaradorligi.	2	4	2	4
5.	Don va omixta yem komponentlarini maydalashning nazariy asoslari va maydalash qonunlari. Maydalash jarayonining asosiy vazifalari. Maydalashning asosiy qonuni. Maydalash jarayonining texnologik va iqtisodiy samaradorligi	2	2	2	4
6.	Omixta yem komponentlarini dozatorlarda me'yorlash va aralashtirish. Omixta yem komponentlarini me'yorlovchi va aralashtiruvchi uskunalarning turlari va ishlash prinsiplari va samaradorligi.	2	2	2	6
7.	Omixta yem komponentlarini briketlash va zichlashni nazariy asoslari. Omixta yemni briketlash jarayoni. Omixta yemga suyuq komponentlarni kiritish va granullash jarayoni.	4	2	2	6
8.	Omixta yem ishlab chiqarish asoslari va jarayoni. Omixta yem ishlab chiqarishda texnologik liniyalar. Omixta yem ishlab chiqarish jarayonining tuzilishi sxemasi.	2	2	2	4
9.	Oqsil vitamin qo'shimcha, peryemiks, karbamid konsentrati ishlab chiqarish asoslari. Oqsil vitaminli qo'shimchalar. Primeks va karbamid konsentrati tarkibi va ahamiyati.	4	2	2	4
10.	Omixta yem zavodlarida texnologik jarayonlarni tashkil qilish va boshqarish qoidalari. Korxonalarda texnologik jarayonlarni tashkil qilish. Boshqaruv turlari.	4	2	2	6
Jami		28	28	28	50

ASOSIY QISM

Ma'ruza mashg'ulotlari

1-ma'ruza. Kirish. Fanni maqsadi va vazifalari. Chorvachilik sohasini rivojlantirishda xukumat qarorlari ularni viloyatlarda rivojlantirish yo'llari.

Omixta yem tarmoqlarida taraqqiyot konsepsiyasi.

Qo'llaniladigan ta'lim texnologiyalari: dialogik yondoshuv, muammoli ta'lim. Aqliy hujum, blits, baliq skeleti, munozara, o'z-o'zini nazorat.

Adabiyotlar: AA 1, 2, 3, 4, QA 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, MM 15, 17, ChE 19, 25, 28, 30

2-ma'ruza. Omixta yem ishlab chiqarish texnologiyasi bo'yicha umumiy malumot.

Omixta yem ishlab chiqarish zavodlaridagi texnologik jarayonlarning umumiy tavsifi. Omixta yem turlari va ishlatiladigan xom-ashyo.

Qo'llaniladigan ta'lim texnologiyalari: dialogik yondoshuv, muammoli ta'lim. Aqliy hujum, blits, baliq skeleti, munozara, o'z-o'zini nazorat.

Adabiyotlar: AA 1, 2, 3, 4, QA 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, MM 15, 17, ChE 19, 25, 28, 30

3-ma'ruza. Don va omixta yem komponentlarini xossalari va turlari.

Don va omixta yem komponentlarini geometrik tavsifi ko'rsatkichlari. Donning fizik kimyoviy xossalari turli omillarning ta'siri.

Qo'llaniladigan ta'lim texnologiyalari: dialogik yondoshuv, muammoli ta'lim. Aqliy hujum, blits, ajurali arra, baliq skeleti, munozara, o'z-o'zini nazorat.

Adabiyotlar: AA 1, 2, 3, 4, QA 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, MM 15, 17, ChE 19, 25, 28, 30

4-maruza. Omixta yem zavodlarida omixta yem komponentlarini qayta ishlashga tayyorlashning nazariy asoslari.

Xom-ashyolarni aralashtirish tozalash. Gul qobiqli donlar qobig'ini ajratish jarayoni usullari va samaradorligi.

Qo'llaniladigan ta'lim texnologiyalari: dialogik yondoshuv, muammoli ta'lim. Aqliy hujum, blits, ajurali arra, baliq skeleti, munozara, o'z-o'zini nazorat.

Adabiyotlar: AA 1, 2, 3, 4, QA 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, MM 15, 17, ChE 19, 25, 28, 30

5-maruza. Don va omixta yem komponentlarini maydalashning nazariy asoslari va maydalash qonunlari.

Maydalash jarayonining asosiy vazifalari. Maydalashning asosiy qonuni. Maydalash jarayonining texnologik va iqtisodiy samaradorligi

Qo'llaniladigan ta'lim texnologiyalari: dialogik yondoshuv, muammoli ta'lim. Aqliy hujum, blits, ajurali arra, baliq skeleti, munozara, o'z-o'zini nazorat.

Adabiyotlar: AA 1, 2, 3, 4, QA 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, MM 15, 17, ChE 19, 25, 28, 30

6-Omixta yem komponentlarini dozatorlarda me'yorlash va aralashtirish.

Omixta yem komponentlarini me'yorlovchi va aralashtiruvchi uskunalarning turlari va ishlash prinsiplari va samaradorligi.

Qo'llaniladigan ta'lim texnologiyalari: dialogik yondoshuv, muammoli ta'lim. Aqliy hujum, blits, ajurali arra, baliq skeleti, munozara, o'z-o'zini nazorat.

Adabiyotlar: AA 1, 2, 3, 4, QA 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, MM 15, 17, ChE 19, 25, 28, 30

7-maruza. Omixta yem komponentlarini briketlash va zichlashni nazariy asoslari.

Omixta yemni briketlash jarayoni. Omixta yemga suyuq komponentlarni kiritish va granullash jarayoni.

Qo'llaniladigan ta'lim texnologiyalari: dialogik yondoshuv, muammoli ta'lim. Aqliy hujum, blits, ajurali arra, baliq skeleti, munozara, o'z-o'zini nazorat.

Adabiyotlar: AA 1, 2, 3, 4, QA 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, MM 15, 17, ChE 19, 25, 28, 30

8-maruza. Omixta yem ishlab chiqarish asoslari va jarayoni.

Omixta yem ishlab chiqarishda texnologik liniyalar. Omixta yem ishlab chiqarish jarayonining tuzilishi sxemasi.

Qo'llaniladigan ta'lim texnologiyalari: dialogik yondoshuv, muammoli ta'lim. Aqliy hujum, blits, ajurali arra, baliqskeleti, munozara, o'z-o'zini nazorat.

Adabiyotlar: AA 1, 2, 3, 4, QA 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, MM 15, 17, ChE 19, 25, 28, 30 9-maruza. Oqsil vitamin qo'shimcha, peryemiks, karbamid konsentrati ishlab chiqarish asoslari.

Oqsil vitaminli qo'shimchalar. Primeks va karbamid konsentrati tarkibi va ahamiyati.

Qo'llaniladigan ta'lim texnologiyalari: dialogik yondoshuv, muammoli ta'lim. Aqliy hujum, blits, ajurali arra, baliq skeleti, munozara, o'z-o'zini nazorat.

Adabiyotlar: AA 1, 2, 3, 4, QA 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, MM 15, 17, ChE 19, 25, 28, 30

10-maruza. Omixta yem zavodlarida texnologik jarayonlarni tashkil qilish va boshqarish qoidalari.

Korxonalarda texnologik jarayonlarni tashkil qilish. Boshqaruv turlari. Omixta yemlarni sifat ko'rsatkichlari. Ularga qo'yiladigan talablar. Omixta yemlarni yuklash, jo'natish qoidalari.

Qo'llaniladigan ta'lim texnologiyalari: dialogik yondoshuv, muammoli ta'lim. Aqliy hujum, blits, ajurali arra, baliq skeleti, munozara, o'z-o'zini nazorat.

Adabiyotlar: AA 1, 2, 3, 4, QA 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, MM 15, 17, ChE 19, 25, 28, 30

"Omixta yem ishlab chiqarish texnologiyasi" fani bo'yicha ma'ruza mashg'ulotining kalendar rejası

T/r	Mavzularnomi	Soat
1.	Kirish. Chorvachilik sohasini rivojlantirishda xukumat qarorlari ularni viloyatlarda rivojlantirish yo'llari.	2
2.	Omixta yem ishlab chiqarish texnologiyasi bo'yicha umumiy malumot.	2
3.	Don va omixta yem komponentlarini xossalari va turlari.	2
4.	Omixta yem zavodlarida omixta yem komponentlarini qayta ishlashga tayyorlashning nazariy asoslari.	2
5.	Don va omixta yem komponentlarini maydalashning nazariy asoslari va maydalash qonunlari.	2
6.	Omixta yem komponentlarini dozatorlarda me'yorlash va aralashtirish.	2
7.	Omixta yem komponentlarini briketlash va zichlashni nazariy asoslari.	4
8.	Omixta yem ishlab chiqarish asoslari va jarayoni.	4
9.	Oqsil vitamin qo'shimcha, peryemiks, karbamid konsentrati ishlab chiqarish asoslari.	2
10.	Omixta yem zavodlarida texnologik jarayonlarni tashkil qilish va boshqarish qoidalari.	6
Jami:		28-soat

Amaliy mashg'ulotlarning tavsiya etiladigan mavzulari

1. Qishloq xo'jalik hayvonlarida va parrandalarida ozuqalarning hazm bo'lishi va so'rilishini o'rganish..

Qo'llaniladigan ta'lim texnologiyalari: *muammoli ta'lim. Blits-so'rov, munozara, BBB, Insert.*

Adabiyotlar: AA 1, 3, 4, QA 7, 8, 9, , 14, MM 17, ChE 20, 22, 24, 27, 30

2. Omixta yemni qabul qilish, joylashtirish va saqlash tizimini o'rganish.

Qo'llaniladigan ta'lim texnologiyalari: *dialogik yondoshuv, muammoli ta'lim. Kichik guruhlarda ishlash, bahs- munozara, o'z-o'zini nazorat.*

Adabiyotlar: AA 1, 2, 4, QA 7, 8, 9, , 14, MM 15, 17, ChE 20, 22, 24, 27, 30

3. Omixta yemishlab chiqarish zavodlaridagi texnologik jarayonlarni va xom ashyolarni tayyorlash liniyalarini o'rganish.

Qo'llaniladigan ta'lim texnologiyalari: *dialogik yondoshuv, muammoli ta'lim. Bahs- munozara, o'z-o'zini nazorat.*

Adabiyotlar: AA 1, 3, 4, QA 7, 8, 9, , 14, MM 15, 17, ChE 20, 22, 24, 27, 30

4. Tarelkasimon me'yorlagichning tuzilishi va me'yorlash jarayonini o'rganish.

Qo'llaniladigan ta'lim texnologiyalari: *dialogik yondoshuv, muammoli ta'lim. Bahs- munozara, o'z-o'zini nazorat.*

Adabiyotlar: AA 1, 2, 4, QA 7, 8, 9, , 14, MM 17, ChE 20, 22, 24, 27, 30

5. Meyorlash va aralashtirish jarayonlarining samaradorligini aniqlash.

Qo'llaniladigan ta'lim texnologiyalari: *dialogik yondoshuv, Muammoli ta'lim. munozara, o'z-o'zini nazorat.*

Adabiyotlar: AA 1, 2, 4, QA 7, 8, 9, , 14, MM 17, ChE 20, 22, 24, 27, 30

6. Omixta yem reseptlarini o'rganish, reseptlarni tuzish va u asosida emning ozuqa qiymatini hisoblash.

Qo'llaniladigan ta'lim texnologiyalari: *dialogik yondoshuv, muammoli ta'lim. munozara, o'z-o'zini nazorat.*

Adabiyotlar: AA 1, 3, 4, QA 7, 8, 9, , 14, MM 17, ChE 20, 22, 24, 27, 30

“Omixta yem ishlab chiqarish texnologiyasi” fani bo'yicha amaliy mashg'ulotlarining kalendar rejasi

t/r	Tajriba mashg'ulotlar mavzulari	Soat
1.	Qishloq xo'jalik hayvonlarida va parrandalarida ozuqalarning hazm bo'lishi va so'rilishini o'rganish.	2
2.	Omixta yemni qabul qilish, joylashtirish va saqlash tizimini o'rganish.	2
3.	Omixta yemni qabul qilish, joylashtirish va saqlash tizimini o'rganish.	2
4.	Omixta yemishlab chiqarish zavodlaridagi texnologik jarayonlarni va xom ashyolarni tayyorlash liniyalarini o'rganish.	2
5	Tarelkasimon me'yorlagichning tuzilishi va me'yorlash jarayonini o'rganish.	2
6	Meyorlash va aralashtirish jarayonlarining samaradorligini aniqlash.	2
7	Omixta yem reseptlarini o'rganish, reseptlarni tuzish va u asosida emning ozuqa qiymatini hisoblash.	2
8	Omixta yem reseptlarini o'rganish, reseptlarni tuzish va u asosida emning ozuqa qiymatini hisoblash.	2
9	Omixta yem reseptlarini o'rganish, reseptlarni tuzish va u asosida emning	2

	ozuqa qiymatini hisoblash.	
10.	Omixta yem reseptlarini o'rganish, reseptlarni tuzish va u asosida emning ozuqa qiymatini hisoblash.	2
11.	Omixta yem korxonasida texnologik jarayonlarning sxemasini tuzish va uskunalarini tanlash hamda hisoblash.	2
12.	Omixta yem korxonasida texnologik jarayonlarning sxemasini tuzish va uskunalarini tanlash hamda hisoblash.	2
13.	Omixta yem korxonasida texnologik jarayonlarning sxemasini tuzish va uskunalarini tanlash hamda hisoblash.	2
14.	Omixta yem korxonasida texnologik jarayonlarning sxemasini tuzish va uskunalarini tanlash hamda hisoblash.	2
	Jami:	28

Laboratoriya mashg'ulotlarning tavsiya etiladigan mavzulari

1. Omixta yemlardan namuna ajratish tartibi..

Qo'llaniladigan ta'lim texnologiyalari: muammoli ta'lim. Blits-so'rov, munozara, BBB, Insert.

Adabiyotlar: AA 1, 2, 4, QA 7, 8, 9, , 14, MM 15, 16, ChE 20, 21, 23, 27, 29

2. Omixta yem ishlab chiqarishda qo'llaniladigan xom-ashyo sifatini aniqlash.

Qo'llaniladigan ta'lim texnologiyalari: dialogik yondoshuv, muammoli ta'lim. Kichik guruhlarda ishlash, bahs- munozara, o'z-o'zini nazorat.

Adabiyotlar: AA 1, 3, 4, QA 7, 8, 9, , 14, MM 15, 17, ChE 20, 22, 24, 27, 30

3. Omixta yemlar turlari bilan tanishish va sifat ko'rsatkichlarini aniqlash.

Qo'llaniladigan ta'lim texnologiyalari: dialogik yondoshuv, muammoli ta'lim. Bahs- munozara, o'z-o'zini nazorat.

Adabiyotlar: AA 1, 2, 4, QA 7, 8, 9, , 14, MM 15, 16, ChE 20, 21, 23, 27, 29

4. Omixta yemdagi maydalanmagan madaniy va yovvoyi o'simlik donlari va urug'larni miqdorini aniqlash.

Qo'llaniladigan ta'lim texnologiyalari: dialogik yondoshuv, muammoli ta'lim. Bahs- munozara, o'z-o'zini nazorat.

Adabiyotlar: AA 1, 3, 4, QA 7, 8, 9, , 14, MM 15, 16, ChE 20, 22, 24, 27, 30

5. Omixta yem tarkibidagi metallomagnit aralashma miqdorini aniqlash.

Qo'llaniladigan ta'lim texnologiyalari: dialogik yondoshuv, muammoli ta'lim. munozara, o'z-o'zini nazorat.

Adabiyotlar: AA 1, 2, 4, QA 7, 8, 9, , 14, MM 15, 16, ChE 20, 21, 23, 27, 28

6. Omixta yemdagi maydalanmagan madaniy va yovvoyi o'simlik donlari va urug'larni miqdorini aniqlash

Qo'llaniladigan ta'lim texnologiyalari: dialogik yondoshuv, muammoli ta'lim. munozara, o'z-o'zini nazorat.

Adabiyotlar: AA 1, 2, 4, QA 7, 8, 9, , 14, MM 15, 16, ChE 20, 22, 24, 27, 30

7. Omixta yem komponentlarini maydalash jarayonini o'rganish va maydalanish yirikligini aniqlash.

Qo'llaniladigan ta'lim texnologiyalari: dialogik yondoshuv, muammoli ta'lim. munozara, o'z-o'zini nazorat.

Adabiyotlar: AA 1, 3, 4, QA 7, 8, 9, , 14, MM 15, 16, ChE 20, 22, 24, 27, 29

8. Omixta yemni don zaxiralari zararnandalari bilan zararlanganligini aniqlash..

Qo'llaniladigan ta'lim texnologiyalari: dialogik yondoshuv, muammoli ta'lim. munozara, o'z-o'zini nazorat.

Adabiyotlar: AA 1, 2, 4, QA 7, 8, 9, , 14, MM 15, 16, ChE 20, 21, 23, 27, 28

9. Omixta yem tarkibidagi osh tuzi miqdorini aniqlash.

Qo'llaniladigan ta'lim texnologiyalari: dialogik yondoshuv, muammoli ta'lim. munozara, o'z-o'zini nazorat.

Adabiyotlar: AA 1, 2, 4, QA 7, 8, 9, , 14, MM 15, 16, ChE 20, 21, 23, 27, 28

10. Briketlarni zichligini aniqlash.

Qo'llaniladigan ta'lim texnologiyalari: dialogik yondoshuv, muammoli ta'lim. munozara, o'z-o'zini nazorat.

Adabiyotlar: AA 1, 2, 4, QA 7, 8, 9, , 14, MM 15, 16, ChE 20, 21, 23, 27, 28

11. Omixta yem tarkibidagi kul miqdorini aniqlash.

Qo'llaniladigan ta'lim texnologiyalari: dialogik yondoshuv, muammoli ta'lim. munozara, o'z-o'zini nazorat.

Adabiyotlar: AA 1, 2, 4, QA 7, 8, 9, , 14, MM 15, 16, ChE 20, 21, 23, 27, 28

12. Omixta yem tarkibidagi ho'l protein miqdorini aniqlash.

Qo'llaniladigan ta'lim texnologiyalari: dialogik yondoshuv, muammoli ta'lim. munozara, o'z-o'zini nazorat.

Adabiyotlar: AA 1, 2, 4, QA 7, 8, 9, , 14, MM 15, 16, ChE 20, 21, 23, 27, 28

13. Omixta yem tarkibidagi kletchatka miqdorini aniqlash.

Qo'llaniladigan ta'lim texnologiyalari: dialogik yondoshuv, muammoli ta'lim. munozara, o'z-o'zini nazorat.

Adabiyotlar: AA 1, 2, 4, QA 7, 8, 9, , 14, MM 15, 16, ChE 20, 21, 23, 27, 28

14. Omixta yem nordonligini aniqlash.

Qo'llaniladigan ta'lim texnologiyalari: dialogik yondoshuv, muammoli ta'lim. munozara, o'z-o'zini nazorat.

Adabiyotlar: AA 1, 2, 4, QA 7, 8, 9, , 14, MM 15, 16, ChE 20, 21, 23, 27, 28

“Omixta yem ishlab chiqarish texnologiyasi” fani bo'yicha laboratoriya mashg'ulotlarining kalendar rejası

T/r	Tajriba mashg'ulotlar mavzulari	Soat
1	Omixta yemlardan namuna ajratish tartibi.	2
2	Omixta yem ishlab chiqarishda qo'llaniladigan xom-ashyo sifatini aniqlash.	2
3	Omixta yemlar turlari bilan tanishish va sifat ko'rsatkichlarini aniqlash.	2
4	To'kiluvchan omixta yem tarkibidagi qum miqdorini aniqlash.	2
5	Omixta yem tarkibidagi metallomagnit aralashma miqdorini aniqlash.	2
6	Omixta yemdagı maydalanmagan madaniy va yovvoyi o'simlik donlari va urug'larni miqdorini aniqlash	2
7	Omixta yem komponentlarini maydalash jarayonini o'rganish va maydalanish yirikligini aniqlash.	2
8	Omixta yemni don zaxiralari zararnandalari bilan zararlanganligini aniqlash.	2
9	Omixta yem tarkibidagi osh tuzi miqdorini aniqlash	2
10.	Briketlarni zichligini aniqlash.	2
11.	Omixta yem tarkibidagi kul miqdorini aniqlash.	2

12.	Omixta yem tarkibidagi ho'l protein miqdorini aniqlash.	2
13.	Omixta yem tarkibidagi kletchatka miqdorini aniqlash.	2
14.	Omixta yem nordonligini aniqlash.	2
Jami:		28

Mustaqil ta'lim tashkil etishning shakli va mazmuni

Mustaqil ta'limning maqsadi– talabalar o'qituvchi rahbarligida o'quv jarayonida olgan bilim va ko'nikmalarini darsliklar, oq'uv qo'llanmalar, o'quv-uslubiy majmualar, internet ma'lumotlari, o'quv-vizual va multimedia materiallari yordamida mustahkamlaydilar.

№	Mavzular nomi	Soat
1.	Omixta yemlarni ishlab chiqarishda qo'llaniladigan xom-ashyolarning turlari	2
2.	Oqsil-vitaminli qo'shimchalarga va peryemikslarga tavsif bering.	4
3.	Omixta yemning oziqaviy birligi nima maqsadda aniqlanadi.	2
4.	Omixta yemning sifat tavsifini izohlab bering va misollar keltiring.	4
5.	Omixta yem sifatini baxolashda qaysi ko'rsatkichlar aniqlanadi.	2
6.	Omixta yem ishlab chiqarishda qo'llaniladigan texnologik jarayonlarni izohlab bering	4
7.	Xom ashyolarni tayyorlash texnologik liniyalarning vazifasi	4
8.	Viloyatdagi omixta yem ishlab chiqarish sexi haqidagi asosiy malumotlar.	2
9.	310 t/sutka quvvatga ega bo'lgan KS-1 retsepti asosida granulalangan omixta yem tayyorlash texnologiyasi	4
10.	Quvvati 280 t/sutka quvvatga ega bo'lgan KS-2 retsept asosida sochiluvchan omixta yem ishlab chiqarish texnologiyasi	4
11.	Quvvati 20 t/sutka bo'lgan sochiluvchan omixta yem ishlab chiqarish texnologiyasi.	4
12.	Oqsil vitamin va karbamid qo'shish liniyalari to'g'risida malumotlar	4
13.	Donli xom-ashyolarni tayyorlash texnologik liniyalari.	4
14.	Suyuq komponentlarni omixta yemga kiritish texnologiyasi	2
15.	Granulalangan omixta yem tayyorlashda texnik-kimyoviy nazorat qilishning ahamiyati.	2
16.	Briket omixta yemlarni tayyorlash texnologiyasi	2
Jami:		50

Kurs loyixalarini taxminiy mavzulari

№ t/r	Mavzular nomi
1.	Quvvati 205 t/sutka bo'lgan KS retsepti uchun granulali omixta yem ishlab chiqarish texnologiyasi
2.	Quvvati 210 t/sutka bo'lgan baliqlar uchun omixta yem ishlab chiqarish texnologiyasi
3.	Quvvati 300 t/sutka bo'lgan yirik shoxli qaramol uchun briketlangan omixta yem ishlab chiqarish texnologiyasi
4.	Quvvati 210 t/sutka bo'lgan baliqlar uchun omixta yem ishlab chiqarish texnologiyasi.
5.	Quvvati 440 t/sutka bo'lgan KS-3 retsepti uchun granullali omixta yem ishlab chiqarish texnologiyasi
6.	Quvvati 270 t/sutka bo'lgan baliqlar uchun omixta yem ishlab chiqarish texnologiyasi
7.	Quvvati 280 t/sutka bo'lgan otlar uchun omixta yem ishlab chiqarish texnologiyasi
8.	Quvvati 250 t/sutka bo'lgan nutralar uchun omixta yem ishlab chiqarish texnologiyasi
9.	Quvvati 320 t/sutka bo'lgan andatralar uchun omixta yem ishlab chiqarish texnologiyasi
10.	Quvvati 260 t/sutka bo'lgan parrandalar uchun omixta yem ishlab chiqarish texnologiyasi
11.	Quvvati 150 t/sutka bo'lgan novosslar uchun omixta yem ishlab chiqarish texnologiyasi
12.	Quvvati 180 t/sutka bo'lgan oylik jo'jalar uchun omixta yem ishlab chiqarish texnologiyasi
13.	Quvvati 200 t/sutka bo'lgan tuxum beradigan tovuqlar uchun omixta yem ishlab chiqarish texnologiyasi
14.	Quvvati 220 t/sutka bo'lgan sochma omixta yem ishlab chiqarish texnologiyasi
15.	Quvvati 240 t/sutka bo'lgan baliqlar uchun briketlangan omixta yem ishlab chiqarish texnologiyasi
16.	Quvvati 175 t/sutka bo'lgan KS-3 redsept bo'yicha baliqlar uchun granulatlangan omixta yem ishlab chiqarish texnologiyasi
17.	Quvvati 190 t/sutka bo'lgan KS-1 redsept bo'yicha нутралар uchun granulatlangan omixta yem ishlab chiqarish texnologiyasi

18.	Quvvati 320 t/sutka bo'gan KS-3 redsept bo'yicha tovuqlar uchun sochma omixta yem ishlab chiqarish texnologiyasini loyihalash
19.	Quvvati 400 t/sutka bo'gan KS-4 resepti bo'yicha 1 oylik jo'jalar uchun boyitilgan omixta yem ishlab chiqarish texnologiyasini loyihalash
20.	Quvvati 310 t/sutka bo'gan KS-5 redsepti bo'yicha бърдокига boqiladigan novvoslar uchun sochma omixta yem ishlab chiqarish texnologiyasini tashkil etish
21.	Quvvati 280 t/sutka bo'gan KS-2 resepti asosida go'sht uchun boqiladigan kurkalar uchun sochma omixta yem tayyorlash texnologiyasi
22.	Quvvati 300 t/sutka bo'gan KS-6 resepti asosida tuhum olinadigan tovuqlar uchun sochma omixta yem tayyorlash texnologiyasi
23.	Quvvati 500 t/sutka bo'gan omixta yem korhonasini Gollandiya liniyasi bo'yicha takomillashtirish
24.	Quvvati 150 t/sutka bo'gan KS-5 resepti bo'yicha so-g'in sigirlar uchun granulalangan omixta yem ishlab chiqarish texnologiyasini ishlab chiqish
25.	Quvvati 210 t/sutka bo'gan aralash ozuqa sehini loyihalash ("Dunyo-M" misolida)
26.	Quvvati 20 t/sutka bo'gan "Ozuqa" sehini loyihalash (Koson DQQMCHJ misolida)
27.	Quvvati 75 t/sutka bo'gan sochuluvchan omixta yem ishlab chiqarish texnologiyasini tashkil etish
28.	Quvvati 5t/sutka bo'gan fermer ho'jaliklar uchun omixta yem tayyorlaydigan uskunasi loyihalashni tashkil etish
29.	Quvvati 200 t/sutka bo'gan KS-25 resepti bo'yicha briketlangan omixta yem tayyorlash texnologiyasini tashkil etish
30.	Quvvati 325 t/sutka bo'gan KS-24 resepti bo'yicha broller tovuqlari uchun omixta yem tayyorlash texnologiyasi
31.	Quvvati 330 t/sutka bo'gan KS-20 resepti bo'yicha tuyalar uchun omixta yem tayyorlash texnologiyasini tashkil etish
32.	Quvvati 320 t/sutka bo'gan KS-93 resept bo'yicha товус,каклик, беданалар uchun omixta yem tayyorlash texnologiyasini tashkil etish
33.	Quvvati 200 t/sutka bo'gan 70% li don chiqindilrdan foydalanib, aralash ozuqa tayyorlash loyihasi tashkil qilish
34.	Quvvati 220 t/sutka bo'gan 50 % li don aralashmasidan foydalangan holda aralash ozuqatayyorlash texnologiyasini tashkil etish
35.	Quvvati 175 t/sutka bo'gan granulalangan omixta yem tayyorlashda donli chiqindi miqdori 28 % ni tashqil qilgan omixta yem ishlab chiqarish texnologiyasini tashkil etish
36.	Quvvati 100 t/sutka 80 % li don chiqindisi aralashgan omixta yem ishlab chiqarish texnologiyasini tashkil qilish
37.	Quvvati 175 t/sutkabo'gan KS-20 redsepti asosida 50 % li don aralashmasidan foydalangan holda donador aralash ozuqa tayyorlash texnologiyasini tashkil etish
38.	Quvvati 80 t/sutka bo'gan KS-I redsepti asosida 50 % li don aralashmasidan foydalangan holda sochiluvchan aralash ozuqa tayyorlash texnologiyasini tashkil etish

40.	Quvvati 110 t/sutka bo'gan KS-2 redsepti asosida 70 % li don aralashmasidan foydalangan holda granulalangan em tayyorlash texnologiyasini tashkil etish
41.	Quvvati 120 t/sutka KS-3 resepti asosida 28 % li chiqindisi aralashgan sochma omixta yem ishlab chiqarish texnologiyasini tashkil qilish
42.	Quvvati 400 t/sutka 40 % li don chiqindisi aralashgan KS-5 redsepti asosida qora mollar uchun omixta yem ishlab chiqarish texnologiyasini tashkil qilish
43.	Quvvati 500 t/sutka bo'gan KS-6 resepti asosida otlar uchun ratsionli omixta yem ishlab chiqarish texnologiyasini tashkil qilish
44.	Quvvati 60 t/sutka KS-3 resepti asosida 50 % don chiqindisi aralashgan omixta yem ishlab chiqarish texnologiyasini loyihalash
45.	Quvvati 30 t/sutka 58 % li don chiqindisi aralashgan sochma omixta yem ishlab chiqarish texnologiyasini tashkil qilish
46.	Quvvati 130 t/sutka 72 % li don chiqindisi aralashgan tuz qo'shilmasi bilan boyitilmagan omixta yem ishlab chiqarish texnologiyasini loyihalash
47.	Quvvati 220 t/sutka 50 % li don chiqindisi aralashgan ratsionli cho'chqalar uchun omixta yem ishlab chiqarish texnologiyasini tashkil qilish
48.	Quvvati 165 t/sutka KS-3 resepti bo'yicha shohli mollar uchun briktlangan omixta yem ishlab chiqarish texnologiyasini tashkil qilish
49.	Quvvati 150 t/sutka KS-1 resepti asosida parrandalar don chiqindisi aralashgan omixta yem ishlab chiqarish texnologiyasini tashkil qilish
50.	Quvvati 130 t/sutka KS-5 resept bo'yicha qora mollar uchun omixta yem tayyorlash texnologiyasini ishlab chiqish
51.	Quvvati 80 t/sutka bo'gan aralash ozuqatayyorlash sehida sochma omixta yem tayyorlash texnologiyasi
52.	Quvvati 350 t/sutka bo'gan omixta yem sehida KS-8 resepti asosida granulalangan omixta yem tayyorlash texnologiyasini tashkil etish
53.	Quvvati 240 t/sutka bo'gan aralash ozuqasehida granulalangan omixta yem ishlab chiqarish texnologiyasini tashkil etish
54.	Quvvati 210 t/sutka KS-10 resepti asosida sochma omixta yem tayyorlash texnologiyasini tashkil etish
55.	Quvvati 160 t/sutka bo'gan KS-6 resept asosida granulalangan omixta yem tayyorlash texnologiyasini tashkil etish
56.	Quvvati 120 t/sutka bo'gan KS-4 resepti asosida tuyalar uchun briktlangan omixta yem tayyorlash texnologiyasini tashkil etish
57.	Quvvati 130 t/sutka bo'gan KS-2 resept asosida cho'chqalar uchun tayyorlash texnologiyasini tashkil etish
58.	Quvvati 195 t/sutka KS-11 resepti asosida broller tovuqlar uchun to'yintirilgan ratsionli aralash ozuqa ishlab chiqarish texnologiyasini tashkil etish
59.	Quvvati 420 t/sutka bo'gan aralash ozuqa sehida 3 kampanentli Ozuqalar tayyorlash texnologiyasini tashkil etish
60.	Quvvati 380t/sutka bo'gan go'sht uchun boqiladigan cho'chqalar uchun aralash ratsionli omixta yem tayyorlash texnologiyasini tashkil etish
61.	Quvvati 100 t/sutka bo'gan briktlangan omixta yem ishlab chiqarish texnologiyasini joriy etish.
62.	Quvvati 140 t/sutka bo'gan KS-12 resepti asosida go'sht uchun boqiladigan indukklar uchun ratsionli omixta yem tayyorlash texnologiyasini tashkil etish

63.	Quvvati 135 t/sutka bo'gan KS-9 resepti asosida to'liq ratsionli sut beruvchi tuyalar uchun aralash ozuqa tayyorlash texnologiyasini tashkil etish
64.	Quvvati 75 t/sutka bo'gan sochuluvchan omihta yemdan KS-5 reseptiga muvofiq qora mollar uchun granulalangan omixta yem tayyorlash texnologiyasi
65.	Quvvati 500 t/sutka bo'gan Gollandiya texnologiyasi liniyasida sochiluvchan omixta yem tayyorlash texnologiyasini tashkil etish
66.	Quvvati 310 t/sutka bo'gan Buyuller texnologiyasi uskunalar ishtirok etgan liniyada omixta yem ishlab chiqarish texnologiyasini tashkil etish
67.	Quvvati 260 t/sutka bo'gan KS-13 resepti asosida OVQ sehidagi ingridientlardan to'liq foydalangan holda aralash ozuqa tayyorlash texnologiyasini tashkil etish
68.	Quvvati 270 t/sutka bo'gan KS-6 resepti asosida bordoqiga boqiladigan chorva mollari uchun omixta yem tayyorlash texnologiyasini tashkil etish
70.	Quvvati 600 t/sutka bo'gan KS-5 resepti asosida Ukraina uskunalar ishtirok etgan aralash ozuqa ishlab chiqarish texnologiyasi.
71.	Quvvati 430 t/sutka bo'gan aralash ozuqashida KS-3 resepti asosida otlar uchun omixta yem tayyorlash texnologiyasini tashkil etish
72.	Quvvati 420t/sutka bo'gan KS-1 resepti asosida velikan quyonlar uchun aralash ozuqa tayyorlash texnologiyasini loyihalash.
73.	Quvvati 330 t/sutka bo'gan KS-2 resepti asosida chavandozlik uchun o'rgatiladigan otlar uchun omixta yem ishlab chiqarish texnologiyasini loyihalash.
74.	Quvvati 280 t/sutka bo'gan 2 oylik indukklar uchun makkajo'kori bilan boyitilgan omihta yem tayyorlash texnologiyasini loyihalash.
75.	Quvvati 220 t/sutka bo'gan 1 oylik jo'jalar uchun turli donlardan tayyorlangan yormalar bilan boyitilgan omixta yem tayyorlash texnologiyasini loyihalash.

Dasturning informasion-uslubiy ta'minoti

Mazkur fanni o'qitish jarayonida:

Donni qayta ishlash texnologiyasi tizimi va uning tarkibi bo'limiga tegishli ma'ruza darslarida modul tizimiga asoslangan elektron majmuadan:

O'zbekiston Respublikasida un texnologiyasi amaliyoti masalalariga tegishli dars mashg'ulotlarida talimning boshqa metodlaridan foydalanish nazarda tutilgan.

-ta'limning zamonaviy metodlari, pedagogik va axborot-kommunikasiya texnologiyalari qo'llanilishi nazarda tutilgan.

- don ekinlarining nazariy asoslari bo'limiga tegishli ma'ruza darslarida zamonaviy kompyuter texnologiyalari yordamida prezentasion va elektron-didaktik texnologiyalaridan;

- boshqoli, dukkakli, moyli don ekinlari tavsifi, yem xashak o'tlarining umumiy tavsifi, un yorma va omixtayem maxsulotlarini sifatini xossalarini aniqlashda o'tkaziladigan laboratoriya mashg'ulotlarda aqliy xujum, guruxli fikrlash pedagogik texnologiyalaridan;

- don ekinlarining tuzilishini o'rganish va ularning asosiy sifat ko'rsatkichlarini aniqlash, ulardan olinadigan maxsulotlarni xossalarini aniqlash mavzularida o'tkaziladigan laboratoriya mashg'ulotlarida kichik guruxlar musobaqalari, guruxli fikrlash pedagogik texnologiyalarini qo'llash nazarda tutiladi.

III. Fan bo'yicha talabalar bilimni nazorat qilish

Talabalar bilimni nazorat qilish nizomga muvofiq fan bo'yicha o'quv semestri davomida uch turdagi, ya'ni joriy, oraliq va yakuniy nazoratlar o'tkaziladi.

Joriy nazorat - fan mavzulari bo'yicha bilim vaamaliy ko'nikma darajasini aniqlash va baholash maqsadida laboratoriya, amaliy mashg'ulotlar va mustaqil ta'lim topshiriqlari buyicha og'zaki so'rov, test otkazish, suhbat, nazorat ishi, kollokvium, uy vazifalarini tekshirish va shu kabi boshqa shakllarda o'tkaziladi.

Oraliq nazorat – semestr davomida modulli tizim asosida o'quv dasturining tegishli (fanning bir necha mavzularini o'z ichiga olgan) bo'limi tugallangandan keyin, talabani bilim vaamaliy ko'nikma darajasini aniqlash va baholash maqsadida yozma, og'zaki, test shaklida o'tkaziladi. Oraliq nazorat bir semestrda ikki (yoki bir) marta o'tkaziladi vashakli (yozma, og'zaki, test va hokazo) hamda soni o'quv faniga ajratilgan umumiy soatlar hajmidan kelib chiqqan holda belgilanadi

Yakuniy nazorat – semestr yakunida muayyan fan bo'yicha nazariy bilim vaamaliy ko'nikmalarni talabalar tomonidan o'zlashtirish darajasini aniqlash maqsadida tayanch tushuncha va iboralarga asoslangan "Yozma ish" shaklida o'tkaziladi. Ilmiy Kengash qarori bilan yakuniy nazorat og'zaki, test va boshqa shakllarda ham o'tkazilishi mumkin.

Fan buyicha talabalar reyting balini aniqlash mezonlari

Maksimal baho – 5 Saralash baho - 3

№	Nazorat turi	Maksimal bahoga nisbatan	Talablarga javob berishi	Baho
1.	Maruza darsida qatnashib savollarga javob berish, nazorat ishlari, og'izaki so'rov o'tkazishi	5	-Savollarga to'liq va to'g'ri javob berishi va mustaqil misollar keltirsa	5
			-Savollarga to'g'ri javob berishi va mustaqil misollar keltirsa.	4
			-Savollarga to'g'ri javob berishi va mustaqil misollar keltirilmasa.	3
			Savollarga to'g'ri javob berishi. -Savollarga javob berishda ma'lum kamchiliklarda yo'l qo'yishi. Savollarga javob bera olmasligi	2
2.	Amaliy mashg'ulotlarda qatnashib savollarga javob berish	5	-Savollarga to'liq va to'g'ri javob berishi va mustaqil misollar keltirsa	5
			-Savollarga to'g'ri javob berishi va mustaqil misollar keltirsa.	4
			-Savollarga to'g'ri javob berishi va mustaqil misollar keltirilmasa.	3
			Savollarga to'g'ri javob berishi. -Savollarga javob berishda ma'lum kamchiliklarda yo'l qo'yishi. Savollarga javob bera olmasligi	2
3.	Mustaqil ta'limlarni bajarish va topshirishi	5	-Mustaqil ta'limlarni manbalardan foydalanib, nazariy bilimlarni	5

		qo'llab,to'liq bajarishi va tushuntirilib berishi va misollar keltirish	4
		-Mustaqil ta'limlarni manbalardan foydalanib, nazariy bilimlarni qo'llab to'liq bajarishi va tushuntirib berishi	3
		-Mustaqil ta'limlarni manbalardan foydalanib bajarish,nazariy bilimlarni qo'llashga,tushuntirib berishda ba'zi kamchiliklarga yo'l qo'yishi.	2
		-Mustaqil ta'limlarni, bajarmagan yoki manbalardan ko'chirgan, tushuntirib bera olmagan.	

Ishchi o'quv rejaga muvofiq fan bo'yicha ma'ruza 14 ta (28 soat) amaliyish va 14 ta (28 soat) laboratoriya mashg'uloti 14 ta (28 soat) mustaqil ish 14 (44 soat) rejalashtirilgan. Shu sababli JN da 1 ta laboratoriya va amaliy mashg'ulot uchun har biriga 5 bahodan, 1 ta MI uchun 5 baho rejalashtirilgan.

Fan bo'yicha ON kafedra yig'ilishi va fakultet Kengashi qaroriga asosan 1 marta o'tkaziladi.

Joriy va oraliq nazorat turlari bo'yicha 3 baho va undan yuqori bahoni to'plagan talaba fanni o'zlashtirgan deb hisoblanadi va ushbu fan bo'yicha yakuniy nazoratga kirmasligiga yo'l qo'yiladi.

Talabaning fan bo'yicha o'zlashtirish ko'rsatkichini nazorat qilishda quyidagi namunaviy mezonlar (keyingi o'rinlarda namunaviy mezonlar deb yuritiladi) tavsiya etiladi:

a) **5 baho uchun** talabaning bilim darajasi quyidagilarga javob berishi lozim:

xulosa va qaror qabul qilish;
ijodiy fikrlay olish;
mustaqil mushohada yurita olish;
olgan bilimlarini amalda qo'llay olish;
mohiyatini tushunish;
bilish, aytib berish;
tasavvurga ega bo'lish.

b) **4 baho uchun** talabaning bilim darajasi quyidagilarga javob berishi lozim:

mustaqil mushohada yurita olish;
olgan bilimlarini amalda qo'llay olish;
mohiyatini tushunish;
bilish, aytib berish;
tasavvurga ega bo'lish.

v) **3 baho uchun** talabaning bilim darajasi quyidagilarga javob berishi lozim:

mohiyatini tushunish;
bilish, aytib berish;
tasavvurga ega bo'lish.

g) **2 baho uchun** quyidagi hollarda baholanishi mumkin:

aniq tasavvurga ega bo'lmaslik; bilmaslik.

Asosiy adabiyotlar

1. Boboev S.D., Adizov R.T., Ergasheva X.B., Toirov B.B., Tursunova N.N. "Omixta em ishlab chiqarish" Toshkent. "Ilm ziyo", 2004 y.
2. Егоров Г.А. и др. Практикум по технологии муки, крупы и комбикормов М.Агропромиздат, 1991
3. Миончинский П.К., Кожарова Л.С., -Производство комбикормов. Москва, Агропромиздат, 1991 г.
4. Чеботарёв О.Н., Шаizzo А.Ю., Мартыненко Я.Ф. Технология муки, крупы и комбикормов. М. Ростов-на-Дону, Март, 2004 г. - 688 стр.

Qo'shimcha adabiyotlar

5. Mirziyoyev Sh.M. "Qonun ustuvorligi va inson manfaatlarini taminlash-yurt taraqqiyoti va xalq faravonligining garovi. 48 bet, T " O'zbekiston"-2017 yil.
6. Mirziyoyev Sh.M. "Erkin va farovon dyemokratik O'zbekiston davlatini birgalikda barpo etamiz" 56 bet, T."O'zbekiston" 2016 yil.
7. Егоров Г.А. и др. Практикум по технологии муки, крупы и комбикормов М.Агропромиздат, 1991
8. Егоров Г.А. Технология и оборудование мукомольно-крупяного и комбикормового завода. М., Колос. 1979г.
9. Мазник А.П., Хазина З.И. Справочник по камбикормам. М. Колос. 1982 г.
10. Кожарова Л.С., Касянова Б.В. Курсовое и дипломное проектирование по комбикормовому производству М., Агропромиздат. 1986г.
11. Птушкин А.Т., Новитская О.А. Автоматизация производственных прсессов в отрасли хранения и переработки зерна. М.Агропромиздат, 1986г.
12. Tursunxujayev P.M., Boltaboev U.N., "Omixta yem texnologiyasi" ma'ruza matn TKTI, 2013 y.
13. Tursunxodjaev P.M., Boltaboev U.N., "Omixta yem texnologiyasi" laboratoriya ishlarini bajarish uchun uslubiy qo'llanma. TKTI. 2013 y.
14. R.A. Xayitov, V.YE. Radjabova., Z.Z. Shukurov Donni qayta ishlash korxonalarining texnologik jixozlari, Darslik, T.: "Avto-Nashr" 2005y, 352 bet.

Ma'ruza matnlari

15. Xolmurodova Z.D.- Omixta yem ishlab chiqarish texnologiyasi fanidan EO'M – Qarshi 2020 yil.
16. Xolmurodova Z.D., Jonimqulov T.- Omixta yem ishlab chiqarish texnologiyasi fanidan laboratoriyani bajarishga oid uslubiy ko'rsatma –Qarshi 2020yil.
17. Xolmurodova Z.D., Jonimqulov T.- Omixta yem ishlab chiqarish texnologiyasi fanidan amaliy mashg'ulotlarni bajarishga oid uslubiy ko'rsatma –Qarshi 2020 yil.
18. Xolmurodova Z.D., Jonimqulov T.- Omixta yem ishlab chiqarish texnologiyasi fanidan kurs loyihasini bajarishga oid uslubiy ko'rsatma –Qarshi 2020 yil.

Chet el adabiyotlari

19. В.А. Бутковский, Е.М. Мельников. Технология мукомольного, крупяного и комбикормового производства. М; ВО Агропромиздат, 1989.

20. И.М. Жислин. Оборудование для производства комбикормов, обогатительных смесей и премиксов. М; Колос, 1981.
21. П.С. Кораева. Основы комбикормового производства. М; ВО Агропромиздат, 1987.
22. П.А. Гафнер. Пособие для аппаратчика мукомольного производства. М; ВО Агропромиздат, 1990.
23. П.С. Кораева. Основы комбикормового производства. М; ВО Агропромиздат, 1987.
24. П.А. Гафнер. Пособие для аппаратчика мукомольного производства. М; ВО Агропромиздат, 1990.
25. Бутковский В.А., Птушкина, Г.Е. Технологическое оборудование мукомольного производства.- М.ГП, "Журнал Хлебопродукты" 1999 г. стр 248
26. Птушкина Г.Е., Товбин Л.И. Високопроизводительное оборудование мукомольных заводов.- М.; ВО "Агропромиздат", 1987г, стр 294
27. Бутковский В.А., Мерко А.И., Мелников Е.М. Технология зерноперерабатывающих предприятий М.; Колос, 1999г, стр 346
28. Р.Р. Галитский Оборудование зерноперерабатывающих предприятий М.: Агропромиздат, 1990.
29. Справочник «Оборудование для производства муки и крупы» М. ВО «Агропромиздат» 1990
30. Копейкина Т.К. Практикум по мукомольно-крупяному и комбикормовому производству М. «Колос» 1972г.

Internet saytlari

31. www.ziyonetl.uz
32. www.agroportal.ru
33. www.zerno.ru
34. www.zernolab.ru
35. www.bilim.uz - O'zR Oliy vao'rta maxsus ta'lim vazirligi sayti.



[The text in this section is extremely faint and illegible. It appears to be a series of lines of text, possibly a list or a set of instructions, but the characters are too light to transcribe accurately.]

THE UNIVERSITY OF CHICAGO
1975

CHICAGO, ILLINOIS
1975

TO THE PRESIDENT OF THE UNIVERSITY OF CHICAGO
FROM THE DEAN OF THE FACULTY
SUBJECT: [Illegible]

[Illegible text block]

[Illegible text block]

[Illegible text block]