

O'ZBEKISTON RESPUBLIKASI OLIY VA O'RTA MAXSUS
TA'LIM VAZIRLIGI

QARSHI MUHANDISLIK-IQTISODIYOT INSTITUTI

Ro'yxatga olindi:

No 926

2022 yil "29" 08

"TASDIQLAYMAN"
O'quv ishlari bo'yicha prorektor
Bozorov O.N.

" " 2022 yil

**"UN YORMA OMIXTA YEM ISHLAB CHIQARISH
KORXONALARIDAGI TEXNOLOGIK USKUNALAR"**
fanining

ISHCHI DASTURI

Bilim sohasi: 300000 - Ishlab chiqarish-texnik soha.

Ta'lif sohasi: 320000 - Ishlab chiqarish texnologiyalari.

Ta'lif
yo'nalishi: 5321000 - Oziq-ovqat texnologiyasi (don mahsulotlari)

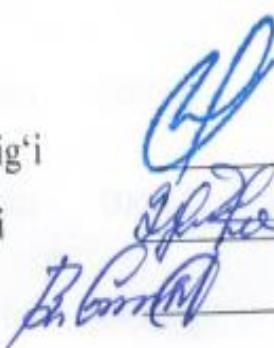
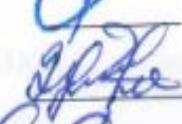
Fanning ishchi o'quv dasturi, ishchi o'quv reja va o'quv dasturga muvofiq ishlab chiqildi.

Tuzuvchilar: N.X.Qobilova- "Oziq-ovqat mahsulotlari texnologiyasi" kafedrasи v.b.dotsenti.

Taqrizchilar: G'.O.Boqiyev - QarMII "OOMT" kafedrasи mudiri.
N.F.Xujaqulova - BuxMTI "OOMT" kafedrasи v.b.dotsenti

Fanning ishchi o'quv dasturi 0045, kafedrasи
yig'ilishida (bayon №1, 29.01 2022 y.), Sanoat texnologiyasi fakulteti
uslubiy komissiyasida (bayon №1, 26.08 2022 y.) va institut uslubiy
kengashida (bayon №1, 29.09 2022 y.) muhokama etilgan va o'quv
jarayonida foydalanishga tavsiya qilingan.

O'quv- uslubiy boshqarma boshlig'i
Fakultet uslubiy komissiyasi raisi
Kafedra mudiri


Turdiyev Sh.R.

Xakimova M.X.

Boqiyev G.O.

KIRISH

Ushbu ishchi dastur don va don maxsulotlarini qayta ishlash korxonalarida qo'llaniladigan asosiy, qo'shimcha xom ashyolar, ulardan olinadigan un yorma va omixta yem mahsulotlarini qayta ishlashni halq xo'jaligidagi ahamiyati, ularning asosiy sifat ko'rsatkichlari, shuningdek fanining tarixi va rivojining tendensiyasi, istiqboli, donni saqlash va qayta ishlash sanoatiga ta'sirini qamraydi.

Fanning maqsad va vazifalari

Fanni o'qitishdan maqsad talabalarda elevator va un yorma sanoati korxonalarida qo'llaniladigan turli donlarning qayta ishlashni halq xo'jaligidagi ahamiyati, tuzilishi, don maxsulotlarini ishlatalish texnologiyasi ko'lami bo'yicha yo'naliш profilliga mos bilim, ko'nikma va malaka shakllantirishdir.

Fanning vazifasi un yorma texnologiyasidagi ilm fan, texnika yutuqlari, xozirgi vaqtida tarmoqning muxim vazifalari don mahsulotlarining tuzilishi, qayta ishlashni turlari, sifat ko'rsatkichlarini yaxshilash, meyorlari haqidagi nazariy bilimlarni amalda tadbiq eta oladigan va muammolarini o'rgatishdan iborat.

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

"Un, yorma va omixta yem ishlab chiqarish korxonalaridagi texnologik uskunalar" o'quv fanni o'zlashtirish jarayonida amalga oshiriladigan masalalar doirasida bakalavr:

- O'zbekiston don mustaqilligining rivojlanishi va uning ahamiyati bo'yicha mustaqil fikr bildira olishini; botanik va morfologik xususiyatlarga ko'ra don turlari, tiplarini bir biridan farqlay olishini; don, un yorma sifat ko'rsatkichlari bo'yicha ularga ishlov berishni; donlarning anatomik tuzilishi va kimyoviy tarkibini tushunib qayta ishlov bera olishini; don massasining xossalarni ta'riflay olishini; don, un yorma va omixta yem mahsulotlarining yangilik ko'rsatkichlariga asosan mahsulot sifatiga baho berib qayta ishlov bera olishini; don massasidagi aralashmalarni tavsifiga ko'ra bir biridan farqlay olishini; don mahsulotlarining hasharotlar bilan zararlanish sabablarini tushuntira olishini; don o'lchamlari, shakli, xajmi haqida, qobiqdorligiga ta'rif berib uskuna tanlay olishini *bilishi kerak*;

- talaba yer osti va ochiq kon ishlarida qo'llaniladigan transport uskunalarini aniq kon-texnik sharoitlar uchun texnik va iqtisodiy asoslanganholda to'g'ri tanlash; transport uskunalarini optimal ko'rsatgichlari va ishrejimlarini tanlash maqsadida hisoblash; transport uskunalarini boshqa kon uskunalari bilan birgalikda ishlatish; kon korxonasi transport tizimini to'g'ritanlash va loyihalash; transport uskunalarini konstruktiv parametrlarining geometrik nisbatlarini to'g'ri aniqlash *ko'nikmalariga ega bo'lshii* kerak.

-talaba ishlab chiqarilayotgan don, un yorma va omixta yem mahsulotlarini qayta ishlov berishda qo'llaniladigan uskunanalarini texnik-iqtisodiy va konstruktiv tahlil qilish; ularni aniq ishlab chiqarish sharoitlarda samarali ishlatish; uskuna va jixozlarining optimal ko'rsatgichlari va ish rejimlarini belgilash; uskuna va jixozlarini turli don sifat *ko'rsatgichlariga qarab ishlatish malakalariga ega bo'lshii kerak.*

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

"Un yorma omixta yem ishlab chiqarish korxonalaridagi texnologik uskunalar" fani ixtisoslik fanlaridan biri hisoblanib, 7 -semestrda o'qitiladi. Dasturni amalga oshirish o'quv rejasida rejalashtirilgan "Oziq-ovqat texnologiyasi asoslari"); va ixtisoslik "Yo'nalishga kirish", "Ilmiy tadqiqot asoslari", "Don va don mahsulotlari tovarshunosligi") fanlaridan yetarli bilim va ko'nikmalarga ega bo'lishlik talab etiladi.

Fanning ishlab chiqarishdagi o'rni

Ishlab chiqarish korxonalarida qo'llanilayotgan korxona uskunalarini xozirgi vaqtda ishlab chiqarilayotgan un, yorma va omixta yem maxsulotlarini sifatiga baxo berib davr talabiga javob beradigan, yuqori samaradorlikga ega bo'lgan texnika va fan yutuqlaridan fayadolangan xolda mamlakatimiz aholisini sifatli un, yorma va omixta yem maxsulotlari bilan uzlusiz ta'minlashdan iboratdir.

Shuning uchun un, yorma va omixta yem korxonalarini uskuna lariga alohida talablar qo'yiladi. Ushbu fan ixtisoslik fanlaridan biri hisoblanib ishlab chiqarish texnologik tizimining ajralmas bo'g'inidir.

Fanni o'qitishda zamonaviy axborot va pedagogik texnologiyalar

"Un, yorma va omixta yem ishlab chiqarish korxonalaridagi texnologik uskunalar" 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 hamda uskuna va jixozlarni maketlaridan foydalaniladi. Ma'ruza va tajriba mashg'ulot darslarida mos ravishdagi ilg'or pedagogik texnologiyalardan foydalaniladi.

Fan buyicha ma'ruza matnlarini tayyorlashda chet mamlakatlar, jumladan Hamdo'stlik mamlakatlarida yangi chop etilib. "Internet" tizimi orkali 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 videofilmlardan foydalanish ko'zda tutiladi.

Tajriba mashg'ulotlarda elektron tajribalar va kompyuterlar yordamida fan buyicha kompyuter o'yinlari, test savol-javoblari, laboratoriya mashg'ulotlarida esa qurilmalar va jihozlarning hamda texnologik jarayon kechishining kompyuterdag'i elektron modellaridan, virtual laboratoriyalardan foydalaniladi.

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

Tizimli yondoshuv. Ta'lismi 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'lismi oluvchining faoliyatni aktivlashtirish va intensivlashtirish, o'quv jarayonida uning barcha qobiliyati va imkoniyatlari, tashabbuskorligini ochishga yo'naltirilgan ta'lismi 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.