

Fan platformasi		
Fanning to'liq nomi: <u>Un ishlab chiqarish texnologiyasi</u>		
Fan kodi: UIChT3504	Fanga ajratilgan kreditlar (ECTS): 4	davomiyligi: 1 semestr
Kafedra: Oziq-ovqat va parfyumeriya-kosmetika mahsulotlari texnologiyasi		
Fan qaysi yo'nalishlar talabalari uchun: 60112400-Professional ta'lim: oziq-ovqat texnologiyasi,		
Fanga ajratilgan umumiy soatlar: 120 soat	Email: aykhodjaevank58@gmail.com ulug85bek77@gmail.com	
Fan seminar mashg'ulotlari o'qituvchisi(lari): Bekmirzayev Shoxrux Ikrom o'gli, Jonimqulov Temur G'ani o'gli, Baymatova Nazokat Ruxiddinovna		
Prekvizitlar: Talabalarda oziq-ovqat mahsulotlari jumladan un ishlab chiqarish bo'yicha nazariy bilimlar va oziq-ovqat xomashyosi va oziq-ovqat texnologiyasi kabi fanlar bo'yicha yetarli bilimga ega bo'lishi lozim		Tanlov turi: majburiy
Fanning qisqacha bayoni: "Un ishlab chiqarish texnologiyasi" fani orqali un ishlab chiqarish korxonalarida ishlatiladigan xom ashyo va tayyor mahsulotlar sifat ko'rsatkichlarini, texnologik xossalarni, texnologik jarayonlarining turlari mahsulotlarining chiqish miqdori va sifatiga ta'sir qiladigan omillar to'g'risida ma'lumotga ega bo'ladi.		

Fanning maqsadi: un ishlab chiqarish texnologiyasida ishlab chiqarishning nazariy asoslarini, unda qo'llaniladigan xom ashyolar turlarini, ularni qabul qilish va saqlash jarayonlarini, un mahsulotlarini tayyorlashning turli texnologik tizimlarini, tayyor un mahsuloti sifat ko'rsatkichlarini, shuningdek ishlab chiqarishda qo'llaniladigan uskunalarning turlari va ishlash tartiblarini hamda unni boyituvchi oqsil-vitamin kabi qo'shimchalarni tayyorlashning texnologik asoslarini o'rgatishdan iborat.

Fan yakunida talabalar quyidagi malaka va ko'nikmalarga ega bo'lishadi:

Fanning maqsadi mazkur sillabus asosida tavsiflanadi. Un ishlab chiqarishda qo'llaniladigan xom ashyolarni sifat ko'rsatkichlarini aniqlash, pomol partiyasi tuzish va hisoblash, texnologik uskunalarning samaradorligini o'rganish hamda un turlari bo'yicha sifatini, qiymatini oshirish usullarini ishlab chiqish va assortimentini kengaytirish kabi masalalar xaqida tasavvurgaa ega bo'ladilar va ularning ishlatilish sohalarini biladilar.

Ma'ruza mashg'ulotlari

Ma'ruza mashg'ulotlari nazariy bilimlar, amaliy ko'nikmalar orqali, texnik va texnologik jarayonlarni qonuniyatlariga nisbatan uslubiy va ilmiy yondoshuv hamda

ilmiy dunyoqarashni shakllantirishdan iborat. Ma'ruza mashg'ulotlari katta sig'imli, multimedia qurilmalari bilan jihozlangan o'quv auditoriyalarida olib boriladi.

Amaliy mashg'ulotlar

Amaliy mashg'ulotlarni tashkil etish bo'yicha kafedra professor – o'qituvchilari tomonidan ko'rsatma va tavsiyalar, masalalar to'plami ishlab chiqiladi. Unda talabalarga asosiy ma'ruza mavzulari bo'yicha amaliy masala va misollar yechish uslubi va mustaqil yechish uchun masalalar keltiriladi. Amaliy mashg'ulotlarni o'zlashtirishda darslik, o'quv va uslubiy qo'llanmalar, ma'ruza matnlari, tarqatma materiallar, elektron materiallardan foydalaniladi. Amaliy mashg'ulotlar multimedia qurilmalari bilan jihozlangan auditoriyada har bir akademik guruhga alohida o'tiladi. Mashg'ulotlar faol va interfaol usullar yordamida o'tiladi.

Laboratoriya mashg'ulotlari

Laboratoriya mashg'ulotlari talabalarning nazariy va amaliy mashg'ulotlarda olgan bilimlarini tajribada tekshirib amaliy ko'nikmalar va malaka hosil qilishga qaratilgan. Laboratoriya mashg'ulotlari kafedraga birlashtirilgan zamonaviy jihozlangan xonalarda olib boriladi.

Mustaqil ta'lim

Mustaqil o'zlashtiriladigan mavzular bo'yicha talabalar tomonidan taqdimotlar, guruh bilan ishlanmalar, referatlar tayyorlanadi.

№	Fan mavzulari	Ma'ruza	amaliy	Mustaqil ta'lim
	Un ishlab chiqarish texnologiyasi			
1	Un ishlab chiqarish texnologiyasini umumiy tavsifi.			
2	Donning organoleptik ko'rsatkichlarini aniqlash.			
3	Donni anatomik tuzilishining texnologik ahamiyati.			
4	Donni geometrik o'lchamlari(eni, qalinligi va uzunligi) bo'yicha donning xajmi, yuzasi va zichligini aniqlash.			
5	Donning namligini standart va tezkor usullarda aniqlash.			
6	Ishlab chiqarishda xom-ashyo sifatida donning texnologik hossalarni o'rganish.			
7	Bug'doy donining endosperma massa ulushini eksperimental-analitik usulda xisoblash.			
8	Donning natura og'irligi va shaffoqligini aniqlash.			
9	Don massasini aralashmalardan tozalash jarayonlari.			
10	Maydalaniladigan don aralashmasi tarkibini xisoblash usullarini o'rganish.			
11	Bug'doy donining kleykovina miqdori va sifatini aniqlash.			
12	Donning ustki qismiga ishlov berish. Donga gidrotermik ishlov berish (GTIB) jarayoni.			

13	Tegirmonni don tozalash bo'limi ishini tashkil etish va o'rganish.			
14	Donni kuldorligini aniqlash.			
15	Un ishlab chiqarish korxonalarida maydalaniladigan don aralashmalarini shakllantirish.			
16	Tegirmonni don tozalash bo'limidagi don massasidan aralashmalarni ajratuvchi uskunalarni ishini o'rganish .			
17	Donni kuldorligini aniqlash.			
18	Donlarni maydalash jarayoni va maydalashning umumiy qonuni.			
19	Don yuvish uskunasi ishini o'rganish va samaradorligini hisoblash.			
20	Donni tushish sonini aniqlash.			
21	Maydalangan maxsulotlarni yirikligi bo'yicha ajratish.			
22	Tegirmonning don tozalash bo'limida tozalanmagan don, dimlash va chiqindilar uchun bunkerlar xajmi va sonini aniqlash.			
23	Donni IK-spektrometrdagi taxlil qilish.			
24	Maydalangan bug'doy yormalarini aslligi bo'yicha saralash.			
25	Tegirmonning don tozalash bo'limidagi uskunalarni hisoblash va texnologik jarayon tizmasini tuzish.			
26	Unning yirikligini aniqlash.			
27	Un tortish jarayoni. Sayqallash jarayoni va uni tashkil etish. Vimol(qobiqdagi endosperma qismlarini ajratish) va un nazorati jarayonlarini tashkil qilish.			
28	Oddiy un tortish jarayonini texnologik sxemasi asosida o'rganish va umumiy maydalash yo'llari va yuzani hisoblash.			
29	Unning oqligini aniqlash.			
30	Un ishlab chiqarish texnologiyasi.			
31	Murakkab un tortish jarayonini texnologik sxemasi asosida o'rganish va umumiy maydalash yo'llari va yuzani hisoblash.			
32	Unning nordonligi va pH ko'rsatkichini aniqlash.			
33	Donni qayta ishlash korxonalaridagi ikkilamchi mahsulotlardan oqilona foydalanish. Tegirmonda texnologik jarayonlarni nazorat qilish va boshqarish.			
34	Tegirmonning un tortish bo'limidagi sovurish-elash va qo'shimcha maydalash mashinalarini tanlash va hisoblash.			
35	Unning kuldorligini aniqlash.			
	Jami:	48	24	72

Asosiy adabiyotlar

1. Tursunxujayev P.M., Ayxodjayeva N.K «Un va yorma texnologiyasi» O'quv qo'llanma, T. «Fan va texnologiya» 2012 y. 16 b.t
2. N.Ismatov, Sh.J.Yuldasheva, S.R.Ravshnov. "Un va yorma ishlab chiqarishning zamonaviy texnologiyalari" Toshkent Kimyo Texnologiyalar Nashriyoti. Darslik. 367 b. 2018 y.
3. Егоров Г.А. Технология муки. Технология крупы. -4-е изд., перераб.и доп.-М.:КолосС, 2005.-296 с.:ил.-(Учебники и учеб. пособия для студентов высш.учеб.заведений).
4. Anderson W.K The wheat book Principles and practice. 2000

Qo'shimcha adabiyotlar

1. Егоров, Г.А. Технология муки. Практический курс /Г.А.Егоров. – Москва: ДеЛи принт, 2007. – 143с.
2. Чеботарев О.Н., Шаizzo А.Ю., Мартыненко Я.Ф. Технология муки, крупы и комбикормов. -Москва: ИКЦ «MapT», Ростов-н/Д: Издательский центр «MapT», 2014. -688 с.
3. Современная технология мукомольного производства: учебное пособие. Часть I Теоретические основы технологии муки /С.С. Тарасенко, Н.П. Владимиров, – Оренбургский гос. ун-т. – Оренбург: ОГУ, 2017.
4. Современная технология мукомольного производства: Часть III. Лабораторный практикум /С.С. Тарасенко, Н.П. Владимиров. – Оренбургский гос. ун-т. – Оренбург: ОГУ, 2019. – 98с. ISBN

Internet saytlari

1. <http://tkti.uz>
2. <http://en.wikipedia.org/wiki/Sawmill>
3. <https://oziq-ovqat.uz/site/index>
4. <http://iim.uz/>
5. <https://stat.uz/uz/>
6. <http://www.chamber.uz/ru/index>
7. <https://www.natlib.uz/>
8. <https://www.agro.uz/uz/>
9. <https://www.standart.uz/?lang=ru>
10. <http://www.academy.uz/ru/>
11. <http://www.uzdon.uz/>

Kontakt soatlari*: mustaqil ta'lim topshiriqlarini bajarish, ularni taqdim etish, zarur ma'lumotlar va turli materiallar bo'yicha savollarga quyidagi grafik asosida o'qituvchiga murojaat qilishingiz mumkin:

№	Kun	Vaqt	Xona
1.	Juma	14.00 – 16.00	B/Zal don
2.	Shanba	10.00 – 12.00	AN-32, 3-bino kafedra