

Fan platformasi		
Fanning to'liq nomi: Yem ishlab chiqarish texnologiyasi va texnokimyoviy nazorat		
Fan kodi: YTTN4706	Fanga ajratilgan kreditlar (ECTS): 6	davomiyligi: 1 semestr
Kafedra: Oziq-ovqat va parfyumeriya-kosmetika mahsulotlari texnologiyasi		
Fan qaysi yo'nalishlar talabalari uchun: 60720100- Oziq-ovqat texnologiyasi (Oziq-ovqat mahsulotlari texnologiyasi)		
Fan ma'ruza o'qituvchilari: Baltabayev U.N.		
Fanga ajratilgan umumiy soatlar: 180 soat	Email: ulug85bek77@gmail.com	
Fan seminar mashg'ulotlari o'qituvchisi(lari): Bekmirzayev Shoxrux Ikrom o'gli, Jonimqulov Miremur G'ani o'gli,		
Prerekvizitlar: Oziq-ovqat xomashyolari, Oziq-ovqat texnologiyasi Yorma ishlab chiqarish texnologiyasi kabi fanlar bo'yicha yetarli bilimga ega bo'lishi lozim		Tanlov turi: tanlov
Fanning qisqacha bayoni: “Yem ishlab chiqarish texnologiyasi va texnokimyoviy nazorat” fani talabalar omixta yem mahsulotlari ishlab chiqarish texnologiyasini yaxshi o'zlashtirishlari va omixta yem mahsulotlarining sifatiga qo'yiladigan talablardan texnologik jarayonlar tuzish, un korxonalari texnologik jarayonlarini tahlil qilish ko'nikmalariga ega bo'lishi uchun mustahkam zamin yaratishdan iborat.		

Fanning maqsadi: - “Yem ishlab chiqarish texnologiyasi va texnokimyoviy nazorat” fani o'rganish jarayonida baholash to'g'risida nazariy bilimlarga ega bo'ladi va nazoratning fundamental asoslarini, “Yem ishlab chiqarish texnologiyasi va texnokimyoviy nazorat” sifat ko'rsatkichlarni aniqlashning zamonaviy usullarini, o'lchashning rivojlanish tendensiyalari hamda texnologiyadagi axamiyatini o'rgatiladi.

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

- Yem ishlab chiqarish texnologiyasi va texnokimyoviy nazorat bo'yicha umumiy ma'lumotlar, donni separatsiyalash va ustki qatlamiga ishlov berish jarayonlarining nazariy asoslari, donga gidrotermik ishlov berish jarayoni va uning mohiyati, don va omixta yem komponentlarining fizik-kimyoviy xossalari to'g'risida **tasavvur va bilimga ega bo'lishi**;
- pomol partiyalarini hisoblash va tuzishni, don tozalash bo'limi texnologik jarayonlari va uskunalarini, ishlab chiqarish bo'limi texnologik jarayonlari va uskunalarini, oqlash bo'limi texnologik jarayonlari va uskunalarini, omixta yem ishlab chiqarishdagi texnologik liniyalarini, omixta yem ishlab chiqarishdagi texnologik jarayonlarning sxemalarini, omixta yem mahsulotlarining sifatiga qo'yiladigan talablarni **ko'nikmalariga ega bo'lishi**;
- omixta yem xom ashyolari sifatini nazorat qilish, omixta yem korxonalari uskunalarini samaradorligini aniqlash, omixta yem korxonalari texnologik jarayonlarini tahlil qilish **malakalariga ega bo'lishi kerak**.

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 tajriabada 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	laboratoriya	Mustaqil ta'lim
Yem ishlab chiqarish texnologiyasi va texnokimyoviy nazorat					
1	Omixta yem ishlab chiqarish texnologiyasi bo'yicha umumiy ma'lumot .				
2	Omixta yem sanoati korxonalarida qayta ishlanadigan xomashyolar. Omixta yem retseptlari va ularni hisoblash.				
2.1	Omixta yem turlari,retseptlari va ularni hisoblash.				
2.2	Omixta yemlarni ishlab chiqarishda ICHTL strukturaviy tuzulishi va laboratoriyada yuritiladigan qonun qoidalari.				
3	Xomashyoning texnologik xossalari. Omixta yem ishlab chiqarishning prinsipial sxemasi.				
3.1	Omixta yem ishlab chiqarish korxonalarida standart asosida texnik shartlar yordamida taxlil qilish.				
3.2	Omixta yemdan nuqtaviy namuna olish umulashgan, o'tracha sutkaviy namunalar ajratish.				
4	Omixta yem ishlab chiqarishni tashkil etish asoslari.				
4.1	Retseptga muvofiq omixta yem korxonasida texnologik jarayonlarning sxemasini tuzish.				
4.2	Omixta yem va xom ashyolarni namligini aniqlash.				
5	Don va omixta yem komponentlarini maydalashning nazariy asoslari va maydalash qonunlari.				

5.1	Xom ashyo va tayyor mahsulotlar uchun silos va polda saqlash omborlarining sig'imini aniqlash.				
5.2	Omixta yem hidini, zararkunandalar bilan zararlanishini aniqlash.				
6	Omixta yem komponentlarini dozatorlarda me'yorlash va aralashtirish.				
6.1	Berilgan ozuqa retseptiga muvofiq donli xom ashyolar linyasini xisoblash va jihozlarni tanlash.				
6.2	Omixta yemni maydalanganlik darajasini aniqlash				
7	Omixta yemni granulalash. Texnologik jarayonda quritish.				
7.1	Omixta yemni metal magnit miqdorini aniqlash				
8	Premiks ishlab chiqarish.				
8.1	Ozuqa retseptiga asosida unli, mineral hamda shrot tayyorlanish linyasini xisoblash va jihozlarni tanlash.				
8.2	Omixta yemni IK-spektrometrdagi taxlil qilish.				
9	Omixta yem ishlab chiqarish asoslari va jarayoni.				
9.1	Retseptiga muvofiq meyorlash va aralashtirish linyasini xisoblash va jihozlarni tanlash.				
9.2	Omixta yem komponentlari va tayyor mahsulotlarini Ph (aktiv nordonlik) miqdorini aniqlash				
10	Oqsil vitaminli qo'shimcha va karbamid konsentratini ishlab chiqarish.				
10.1	Omixta yem korxonalarini granulalash linyasini xisoblash va jihozlarini tanlash.				
10.2	Azotni fotometrik usulda aniqlash.				
11	Omixta yem zavodlarida texnologik jarayonlarni tashkil qilish va boshqarish qoidalari.				
11.1	Omixta yemning ozuqaviy qiymatini xisoblash.				
11.2	Granula shaklidagi omixta yemni sifat ko'rsatkichlarini aniqlash.				
12	Xomashyo va tayyor mahsulot sifatini nazorat qilish usullari. Xomashyo va tayyor mahsulotni miqdor va sifat hisobi.				
12.1	Yem ishlab chiqarish zavodlarida xom ashyo va tayyor mahsulotlarning miqdoriy va sifat hisobi				
12.2	Primikslarning sifat ko'rsatkichlarini aniqlash.				
Jami:		24	24	24	108

Asosiy adabiyotlar

1. U.N.Baltabayev, F.N.Sarbolayev, A.I.Miralimova. Omixta yem ishlab chiqarish texnologiyasi. – Toshkent «LESSON PRESS», 2022 yil.-224 bet.
2. S.D.Boboyev, R.T.Adizov, H.B.Ergasheva, V.B. Toirov, N.N.Tursunova. Omixta yem ishlab chiqarish. Toshkent.:Ilm ziyo, 2004.
3. Чеботарев О.Н. Технология муки, крупы и комбикормов /О.Н. Чеботарев, А.Ю. Шаззо, Я.Ф. Мартыненко. – М.: ИКЦ «МарТ», Ростов-на-Дону: Издательский центр «МарТ», 2004. – 688 с.
4. В.И. Пахомов и др., Технологии и оборудования для производства комбикормов и премиксов: учеб.пособие/Донской год.техн.ун-т.-Ростов-на-дону: ДГТУ, 2019.-228 с.

Qo‘shimcha adabiyotlar

5. Афанасьев В.А. Руководство по технологии комбикормов, белково-витаминно-минеральных концентратов и премиксов / В.А. Афанасьев. –Воронеж: Элист, 2008. – Т. 2. – 295 с.
6. Технология и оборудование для производства комбикормов: в 2-х ч. Ч. I. Технология комбикормов / В.А. Шаршунов, Л.В. Рукшан, Ю.А. Пономаренко и др. – Минск: Мисанта, 2014. – 978 с.
7. Технология и оборудование для производства комбикормов: в 2-х ч. Ч. II. Технологическое оборудование комбикормовых предприятий / В.А. Шаршунов, Л.В. Рукшан, Ю.А. Пономаренко и др. – Минск:Мисанта, 2014. – 815 с.

Axborot manbaalari

8. <http://en.wikipedia.org/wiki/Sawmill>
9. <http://iim.uz/>
10. <https://stat.uz/uz/>
11. <http://www.chamber.uz/ru/index>
12. <https://www.natlib.uz/>
13. <https://www.agro.uz/uz/>
14. <https://www.standart.uz/?lang=ru>
15. <http://www.academy.uz/ru/>
16. <http://www.uzdon.uz/>
1. <http://www.academy.uz/ru/>
2. <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