

Fan platformasi		
Fanning to'liq nomi: ISHLAB CHIQRARISH HAMDA TEXNOLOGIK JARAYONLARNI LOYIHALASH		
Fan kodi: ICHHT4706	Fanga ajratilgan kreditlar (ECTS): 6	davomiyligi: 1 semestr
Kafedra: Texnologik mashina va jihozlar		
Fan qaysi yo'nalish talabalari uchun: Texnologik mashina va jihozlar (Maishiy texnika)		
Fan ma'ruza o'qituvchisi: Nishanova S.X.		
Fanga ajratilgan umumiy soatlar: 180	Email: sadosha1811@gmail.com	
Fan seminar mashg'ulotlari o'qituvchisi(lari): Fayziyeva N.S., Bekbayeva F.U.		
Prerekvizitlar: Muhandis mexanik kadrlarni tayyorlash		Tanlov turi: Tanlov
<p><i>Fanning qisqacha bayoni</i> talabalarga kimyo va boshqa barcha turdosh sanoatlardagi barcha texnologik jarayon va qurilmalarni turlarini va asoslarini o'rgatishdir. “Ishlab chiqarish hamda texnologik jarayonlarni loyihalash” fanini o'rganishning nazariy asoslarini chuqurlashtirib, jarayon va qurilmalarni o'rganishga ijodiy yondoshish imkoniyatini beradi.</p>		

Fanning maqsadi: Ta'lim maqsadining tubdan o'zgarishi ta'lim mazmunida o'z ifodasini topadi. talabalarga oliy ta'limning talabalarga oliy ta'limning Davlat ta'lim standartiga ko'ra “Texnologik mashina va jihozlar (oziq-ovqat sanoati)” ta'lim sohalarida o'qitiladigan **“Ishlab chiqarish korxonalarini loyihalash asoslari”** kimyo va oziq-ovqat korxonalarini qurish, rekonstruksiya qilish va rivojlantirish texnik-texnologik loyihalash asoslari haqidagi tushunchalarni berish va loyihalashning tayyorlov va asosiy bosqichlari, texnik tanlov, qurilish maydonini tanlash, bino va qurilmalarni joylashishi to'g'risidagi ko'nikmalarni hosil qilishdan iborat.

Fan yakunida talabalar quyidagi malaka va ko'nikmalarga ega bo'lishadi: **“Ishlab chiqarish korxonalarini loyihalash asoslari”** talabalarni mustaqil fikrlashga, oziq – ovqat maxsulotlarini ishlab chiqish qurilmalari bo'yicha barcha jarayonlarni to'g'ri olib borishni, oziq-ovqat mashiga va jixozlarida yuzaga keladigan nuqsonlarni bartaraf etish choralarni, maxsulot balansini to'g'ri yuritish va hisob kitoblarni to'g'ri olib borish, talabalarining amaliy faoliyatida olgan bilim, ko'nikmalarini kasbiy faoliyatida qo'llay olishiga erishish.

Ma'ruza mashg'ulotlari

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

Amaliy mashg'ulotlar

Amaliy mashg'ulotlar multimedia qurilmalari bilan jihozlangan auditoriyada har bir akademik guruhga alohida o'tiladi. Mashg'ulotlar faol va interfaol usullar yordamida o'tiladi, “Keys-stadi” texnologiyasi ishlatiladi. Ko'rgazmali materiallar va axborotlar multimedia qurilmalari yordamida uzatiladi.

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
1.	Korxonalarni loyihalashdagi umumiy holatlar va tushunchalar. Loyihalananayotgan korxonani texnik iqtisodiy asoslash				
1.1	Ishlab chiqarish korxonalarini loyihalashning umumiy tushunchalari				
	Korxonalar loyihasini bosh rejasi				
2.	Texnologik sxemani tanlash, xomashyo sarfiini aniqlash. Texnologik uskunalarni tanlash va hisoblash.				
2.1	Bino va inshootlar tushunchasi va o'lchamlari.				
	Korxonalar loyihasini bosh rejasi				
3.	Ishlab chiqarish sexlarining kompanovkasi. Korxonalarining bosh rejasi. Omborlarni loyihalash.				
3.1	Bir qavatli va ko'p qavatli sanoat binolari chizmasi.;				
	Mahsulot ishlab chiqarishda xomashyo hisoboti loyihasi				
4.	Ishlab chiqarish sexlarining qurilish konstruksiyalari.				
4.1	Loyihalash bosqichlari va smeta hujjatlarini yuritish.				
	Mahsulot ishlab chiqarishda xomashyo hisoboti loyihasi				
5.	Sanoat jihozlari. Transport qurilmalari. Xomashyoni aralashmalardan tozalash, saralash, inspeksiya va kolibrilash uskunalari..				
5.1	Xom ashyo va materiallar hisoboti.				
	Texnik va texnologik loyihalar.				
6.	Xomashyoni po'stidan tozalash, kesish va maydalash mashinalari mahsulotni fazaga bo'lish uskunalari				
6.1	Mahsulot ishlab chiqarishda qo'shimcha materiallar hisoboti				
	Texnologik qurilmalarni joylashtirish me'yorlari				
7.	Qizdirgichlar, blansirlash uskunalari				
7.1	Ishlab chiqarish texnologik sxemasini (chizmasi) tanlash va asoslash.				
	Ishlab chiqarish korxonasining bir oylik xarajatlar smetasi.				
8.	Bug'latgichlar. Issiqlik almashinish qurilmalari..				
8.1	Texnologik qurilma va uskunalarni tanlash va hisoblash				
	Loyihalashdagi umumiy holatlar				
9.	Sterilizatsiya qurilmalari. Quritgichlar.				
9.1	Uskunalarni joylashtirish tamoyillari				
	Ishlab chiqarish quvvati.				
10.	Uzumni qabul qilish, maydalash va qayta ishlash uskunalari				
10.1	Ishlab chiqarish korxonalarida issiqlik energiya va boshqa sartlar hisobi.				
	Korxonalar qurilish uchun joy tanlash				
11.	O'simlik yog'lari ishlab chiqarish qurilmalari..				
11.1	Korxonaning kompanovka chizmasi.				
	Loyihaning iqtisodiy asosi.				
12.	Qadoqlash va yopish uskunalari.				
12.1	Korxonaning kompanovka chizmasi ularni loyihalash tartibi.				
	Issiqlik almashinish qurilmalarining turlari.				
	Jami	24	48		108

Asosiy adabiyotlar

1. T.A.Otaqo'ziyev, M.Iskandarova va boshqalar. Jihozlash va loyihalash asoslari. -T.: O'zbekiston faylasuflari milliy jamiyati nashriyoti, 2010. -320 bet.
2. Ц.Р. Зайчик. Курсовое и дипломное проектирование технологического оборудования пищевых производств. Москва, 2004.
3. A.Sh. Azizov, S. Ya. Islamov. Qishloq xo'jaligi mahsulotlari saqlash omborlari qayta ishlash korxonalarini jihozlari va loyihalashtirish asoslari

Qo'shimcha adabiyotlar

- 1 Mirziyoyev SH. M. Qonun ustuvorligi va inson manfaatlarini ta minlash - yurt taraqqiyoti va xalq farovonligining garovi.T.: O'zbekiston".2017 yil. 48b.
- 2 Mirziyoyev SH.M. Erkin va farovon demokratik O'zbekiston davlatini birgalikda barpo etamiz. -T.: "O'zbekiston", 2017 yil. 56 b.
- 3 Mirziyoyev SH.M. Buyuk kelajagimizni mard va olijanob xalqimiz bilan birga quramiz, -T.: "O'zbekiston", 2017. -488 b.
- 4 Общесоюзные нормы технологического проектирования предприятий консервной промышленности. Часть и М: Гипропищепром, 1974.1 18 с.,66е.
- 5 Фан-Юнг А.Ф. Проектирование консервных заводов, М.: Пищевая промышленность, 1976.
- 6 Ястребов С.М. Технологические расчёты по консервировании пищевых продуктов, - М.: «Лил», 1982.

Axborot manbaalari

- 1 www.lex.uz – O'zbekiston Respublikasi Qonun hujjatlari ma'lumotlari milliy bazasi.
- 2 www.lex.uz - O'zbekiston Respublikasi Qonun hujjatlari ma'lumotlari milliy bazasi.
- 3 www.ilm.uz
- 4 www.ziyonet.uz
- 5 <http://www.isopromat.ru/tmm/literatura/artobolevskii-i-i-teoriva-mehanizmov-i-mashin>
- 6 www.books.google.ru
- 7 <http://www.detalmash.ru>

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
	Sershanba	10.00 – 12.00	305
	Juma	10.00 – 12.00	310