

Oziq-ovqat mahsulotlarini ishlab chiqarish va qayta ishlash texnologiyasi (vino va spirt)



Ta'lim shakli, ta'lim davri:

120 kredit to'planadi, kunduzgi ta'lim shakli, 2 yil o'qiladi

Ta'lim klasifikatori:

muhandis-texnolog

Ilmiy izlanish qamrovi:

Vino va spirt

Fakultet:

Vinochilik texnologiyasi va sanoat uzumchligi

Mutaxassislik kodi:

70720101

Kafedra mudiri:

Boboyev Akmal Xatamovich: euotek@tkti.uz

O'quv dasturining maqsad(lar)i:

Mehnat bozori talablariga javob beradigan, oliy ma'lumotli, yuqori professional malaka va ko'nikmalarga ega bo'lgan muhandis-texnolog mutaxassislarni (magistr) tayyorlash hisoblanadi.

Professional faoliyatga kirish:

magistratura mutaxassisligi – magistratura mutaxassisligi – Oliy, malaka oshirish va qayta tayyorlash, o'rta maxsus, kasb-hunar ta'limi muassasalarida mutaxassislikka oid fanlarni o'qitish, O'zbekiston fanlar akademiyasi va tarmoq ilmiy-tadqiqot institutlarida, oziq-ovqat mahsulotining sifati va xavfsizligini ta'minlash sohasidagi davlat boshqaruv boshqarmalarida kompleks masalalarni yechish.

Oziq-ovqat mahsulotlarini ishlab chiqarish va qayta ishlash texnologiyasi (vino va spirt)



1-semestr	Fan kodi	Fan nomi	Kredit miqdori
	ITM1104	Ilmiy tadqiqot metodologiyasi	6
	MFO'M2304	Maxsus fanlarni o'qitish metodikasi	6
	EKRE1106	Eksperimentni rejalashtirish	6
	MLT1106	Modellashtirish va loyihalash tizimlari	6
	ITI1124	Ilmiy-tadqiqot ishi	6

2-semestr	Fan kodi	Fan nomi	Kredit miqdori
	ZFKT1206	Zamonaviy fizik-kimyoviy tahlil usullari	6
	STI1206	Sanoat texnologiyalari va innovatsiyalar	6
	VMT1206	Vinolarni maxsus texnologiyasi	6
	ITI1124	Ilmiy-tadqiqot ishi	6
	Tanlov fanlar		
	LB1206/ YI1206	Loyiha boshqaruvi/ Yashil iqtisodiyot	6

3-semestr	Fan kodi	Fan nomi	Kredit miqdori
	SPAI2306	Solod, pivo va alkogholsiz ichimliklar biokimyosi	6
	AIT2306	Alkogholsiz ichimliklar texnologiyasi	6
	SPAİK2306	Solod, pivo va alkogholsiz ichimliklar korxonalarini jihozlari	6
	ITI1124	Ilmiy-tadqiqot ishi	6
	Tanlov fanlar		
	BMST2306/ BMİCh2306	Bijg'ish mahsulotlari sifatini tadqiq qilishning zamonaviy usullari/ Bijg'ish mahsulotlari ishlab chiqarishning biokatalik asoslari	6

4-semestr	Fan kodi	Fan nomi	Kredit miqdori
	ITI1124	Ilmiy-tadqiqot ishi	6
	IPF2408	Ilmiy-pedagogik faoliyat	8
	IA2408	Ilmiy amaliyot (tajriba orttirish)	8
	MDT2404	Magistrlik dissertatsiyasini tayyorlash	4

Oziq-ovqat mahsulotlarini ishlab chiqarish va qayta ishlash texnologiyasi (vino va spirt)



O'rganish natijalari:

Bilim va tushunchalar

- A1** Oziq-ovqat mahsulotlarini ishlab chiqarish va qayta ishlash texnologiyasi (vino va spirt) mutaxassisligiga oid nazariy, amaliy, ilmiy tadqiqot metodologiyasi, maxsus fanlarni o'qitish metodikasi tamoyillarini tushuntira oladi;
- A2** Eksperimentni rejalashtirish, modellashtirish va loyihalash tizimlarini tamoyillarini tavsiflay oladi va ularni vino va spirt mahsulotlari ishlab chiqarish texnologiyasida qo'llanilishini tushuntira oladi;
- A3** Vino va spirt mahsulotlari ishlab chiqarish texnologiyasining nazariy va amaliy asoslari va tushunchalarini tushuntira oladi, vino va spirt ishlab chiqarishda zamonaviy fizik-kimyoviy tahlil usullarini tushuna oladi, mahsulot ishlab chiqarish asoslarini biladi, sanoat texnologiyalari va innovatsiyalar tushunchalarini tavsiflay oladi;
- A4** Vino va spirt mahsulotlari ishlab chiqarish texnologiyasining asosiy nazariy jihatlari va tushunchalarini tavsiflay oladi va mahsulotlar (vino, spirt) ishlab chiqarish malakasiga ega;
- A5** Vino va spirt mahsulotlari ishlab chiqarish texnologiyasining boshqa fanlar (vino va spirt biokimyosi, vinochilik va spirt mikrobiologiyasi, spirt ishlab chiqarishning zamonaviy texnologiyasi) bilan aloqasini tushuntira oladi;
- A6** Kengroq multidisiplinar kontekstni tushuntira oladi va boshqa texnologiyalarning usullari va jarayonlarini qo'llay oladi; vino va spirt sanoati jarayonlarini tushuntira oladi.

Texnologik tahlil

- B1** Vino va spirt mahsulotlari ishlab chiqarish texnologiyasi ko'rsatkichlarining barqarorligini va mahsulot sifatini ta'minlash korxonaning mahalliy xujjatlariga muvofiq mahsulotlar (texnologik reglament, lavozim tavsiflari, taxlil usullari)ni tahlil qilish va baholash, eksperimental, analitik va raqamli usullarni qo'llash, ishlab chiqarish texnologiyalarini (vino va spirt) tushuntirish qobiliyatiga ega;
- B2** Boshqarish avtomatlashtirish va boshqarishning samarali ishlashini ta'minlash texnologik ishlab chiqarishni avtomatlashtirilgan xolda boshqara hamda energiya va resurslarni tejash tadbirlarini tashkil etish va amalga oshirish
- B3** Xavfsizlik talablari va texnologiyalarning inson salomatligiga ta'sirini hisobga olish, texnologiyada tegishli tahliliy va modellashtirish usullarini tanlash va qo'llash, texnologik parametrlar va jihozlarni tanlash, texnologik jarayonlarda modellashtirishni qo'llash qobiliyatlariga ega.

Texnologik dizayn

- C1** Belgilangan iqtisodiy va texnologik jarayonlarning ekologik xavfsizligini ta'minlay oladi, kimyoviy-texnik, biokimyoviy va mikrobiologik boshqaruv bosqichlarini tushuna oladi;
- C2** Texnologik jarayonning iqtisodiy va ishlab chiqarish ko'rsatkichlarini yaxshilash, ishlab chiqarishning iqtisodiy samaradorligini ta'minlash bo'yicha chora tadbirlarni ishlab chiqish va kerakli sifatga ega mahsulotlarni ishlab chiqarishda qo'llay oladi.

Tadqiqot

- D1** Ma'lumotlar bazalari va boshqa axborot manbalarida biofan innovatsiyalari haqida kerakli kasbiy va ilmiy ma'lumotlarni, ilmiy texnologik usullarni topa oladi, oziq-ovqat hamda vino va spirt ishlab chiqarish texnologiyasi yutuqlarini aniqlay oladi, bioinformatika ma'lumotlar bazalarini tushuntira oladi;
- D2** Tadqiqot natijalarini ishlab chiqarishga tadbir etish bo'yicha ishlarni muvofiqlashtirish hamda eksperimental va sanoat qurilmalarining ishlashini ta'minlash, boshqarish mahsulot sifatiga ta'sirini bilish qobiliyatiga ega;
- D3** Kerakli tajribalarni rejalashtirish va o'tkazish, ularning ma'lumotlarini baholash va xulosalar chiqarish; analitik asboblarni va jihozlarning ishlashini ta'minlash texnik ma'lumotlar jadvalariga muvofiq ishlab chiqarish va nazorat qilish qobiliyatiga ega.

Amaliy tadbirlar

- E1** Texnologik jarayonlarning laboratoriya va ishlab chiqarish uskunalari tanlash, qo'llash va boshqarish, proses tahlilini amalga oshirish;
- E2** Muhandislik va texnologik muammolarni hal qilishda nazariy va amaliy bilimlardan foydalanish, mahsulotlar ishlab chiqarishda texnologik tizimlarni tanlash, vino va spirt mahsulotlarining texnologik liniyalarini loyihalash qobiliyatiga ega;
- E3** Texnologik faoliyatning axloqiy, bioetik, huquqiy va ekologik va tijorat holatlarini tavsiflay oladi, ijtimoiy ta'siri va ekologik muammolarni va tirik tizimlarning noyob muammolarini tushuntira oladi;
- E4** Loyihalarni boshqarish, ishlab chiqarish jarayonlari va resurslarini rejalashtirish, favqulodda sodir bo'lishi mumkin bo'lgan xavf-xatarlarni tahlil qilish, loyiha komandasini boshqarish qobiliyatiga ega.

Shaxsiy ko'nikmalar

- F1** Mustaqil va jamoada samarali ishlash, jamoada va tipik va atipik vaziyatlarda ishlash hamda ishlab chiqarishni tashkil etish va boshqarish qobiliyatiga ega;
- F2** Tashkilot, korxonalar va ularning alohida bo'linmalar tashkiliy tuzilmasini optimallashtirish, xodimlarning professional tayorgarlik darajasini oshirib borishni tashkil qilish va boshqarish, mehnat salohiyatidan samarali foydalanishni rejalashtirish, mehnatini rag'bantlantirish tizimini yo'lga qo'yish qobiliyatiga ega;
- F3** Texnologik va muhandislik yechimlarining jamiyat va atrof-muhitga ta'sirini tushuntira olish, kasbiy etika va texnologik muhandislik faoliyati normalariga rioya qilish, texnologik faoliyat uchun mas'uliyatni o'z zimmasiga olish qobiliyatiga ega bo'ladi;
- F4** Shaxsning inson, jamiyat, atrof muhitga bo'lgan munosabatini tartibga soluvchi huquqiy va axloqiy me'yorlarni kasbiy faoliyatida qo'llay oladi;
- F5** Yangi bilimlarni mustaqil o'zlashtira olish, takomillashtirish va o'z mehnatini ilmiy asosda tashkil qila bilish, o'zining individual bilimlariga tayangan holda ijtimoiy va shaxsiy ahamiyatga ega bo'lgan muammolarni tushunish va ularni tahlil qilish qobiliyatiga ega.