

Vinochilik texnologiyasi, bijg'ish mahsulotlari va alkogolsiz ichimliklar texnologiyasi



Ta'lim shakli, ta'lim davri:

240 kredit to'planadi, sirtqi ta'lim shakli, 5 yil o'qiladi

Ta'lim klasifikatori:

Vinochilik texnologiyasi, bijg'ish mahsulotlari va alkogolsiz ichimliklar texnologiyasi

Ilmiy izlanish qamrovi:

Muhandis-texnolog

Fakultet:

Vinochilik texnologiyasi va sanoat uzumchligi fakulteti

Yo'nalish kodi:

60720300

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 Vinochilik texnologiyasi, bijg'ish mahsulotlari va alkogolsiz ichimliklar texnologiyasi bo'yicha mutaxassislarni (bakalvr va magistr) tayyorlash hisoblanadi.

Professional faoliyatga kirish:

bakalvriat sirtqi ta'lim yo'nalishi - "Oshpazlar uyushmasi", "Marwin Brands" MCHJ korxonalarini bilan o'zaro mustahkam aloqalar o'rnatilgan bo'lib, korxonalarda mavjud muammolarga yechim topish maqsadida ilmiy yo'nalishlar olib borilmoqda. Magistratura talabalariga korxonlardagi mavjud muammolarga asoslangan dissertatsiya mavzulari berilgan, ular asosan, mahalliy xom ashyo asosida yangi funksional bolalar mahsulotlari, biologik tabiiy faol qo'shimchalarishlab chiqarish texnologiyalarini takomillashtirishga hamda funksional ovqatlanish samaradorligini oshirishga yo'naltirilgan

Vinochilik texnologiyasi, bijg'ish mahsulotlari va alkogolsiz ichimliklar texnologiyasi



1-semestr	Fan kodi	Fan nomi	Kredit miqdori
	SUNK1104	Umumiy va noorganik kimyo	4
	SXT1104	Xorijiy til	4
	SFIZ1104	Fizika	4
	SOM1104	Oliy matematika,	4
	SMKG1106	Muhandislik va kompyuter grafikasi	6
	S BIO1104	Biologiya	4

3-semestr	Fan kodi	Fan nomi	Kredit miqdori
	SDIN2304	Dinshunoslik	4
	STTAT2306	Texnik tizimlarda axborot texnologiyalari	6
	SOK2304	Organik kimyo	4
	SBIK2306	Biokimyo	6
	SChSG2304	Ishlab chiqarishda sanitariya va gigiyena	4

2-semestr	Fan kodi	Fan nomi	Kredit miqdori
	SO'RT1204	O'zbek (rus) tili	4
	SUNK1204	Umumiy va noorganik kimyo	4
	SXT1204	Xorijiy til	4
	SFIZ1204	Fizika	4
	SOM1204	Oliy matematikai	4
	SO'EYT1204	O'zbekistonning eng yangi tarixi	4

4-semestr	Fan kodi	Fan nomi	Kredit miqdori
	SAK2406	Analitik kimyo	6
	SMIK2406	Mikrobiologiya	6
	SOOX2406	Oziq-ovqat xomashyosi	6
	SOOK2406	Oziq-ovqat kimyosi	6

Vinochilik texnologiyasi, bijg'ish mahsulotlari va alkogolsiz ichimliklar texnologiyasi



5-semestr

Fan kodi	Fan nomi	Kredit miqdori
SMS3504	Metrologiya va standartlashtirish	4
SOOTA3506	Oziq-ovqat xavsizligi asoslari	6
SSICH3504	Spirtni ishlab chiqarish texnologiyasi	4
SOOXA3506	Oziq-ovqat xavsizligi asoslari	6
Tanlov fanlar		
SBMVI3504/	Bijg'ish mahsulotlari va vino ishlab chiqarishning innovatsion texnologiyalari/	4
SBSBJ3504	Bijg'ish sanoatining biokatalitik jarayonlari	4

7-semestr

Fan kodi	Fan nomi	Kredit miqdori
SEKO4704	Ekologiya	4
SATJQ4706	Asosiy texnologik jarayon va qurilmalar	6
SATJQ4701	Asosiy texnologik jarayon va qurilmalar (kurs loyihasi)	1
Tanlov fanlar		
SBMM4704/	Bijg'ish mahsulotlari mikrobiologiyasi/	4
SVM4704	Vinochilik mikrobiologiyasi	4
SOFTQ4705/	Oziq-ovqat mahsulotlarini fizik-kimyoviy tadqiq qilish usullari/	5
SOMZT4705	Oziq-ovqat mahsulotlarini zamonaviy tahlil usullari	5
SAMPE4704/	Ampelografiya/	4
SAMXA4704	Alkogolli mahsulotlar xom ashyosi	4

6-semestr

Fan kodi	Fan nomi	Kredit miqdori
SFAL3604	Falsafa	4
SVT3605	Vinochilik texnologiyasi	5
SVT3601	Vinochilik texnologiyasi (kurs loyiha)	1
SSKLA3604	Soha korxonalarini loyihalash asoslari	4
Tanlov fanlar		
SAAII3604/	Alkogolli va alkogolsiz ichimliklar ishlab chiqirishning nazariy asoslari/	4
SAICH3604	Achitqi ishlab chiqarish texnologiyasi	4
SYTO'R3602	Yangi tahrirdagi O'zbekiston Respublikasi Konstitutsiyasi	2

8-semestr

Fan kodi	Fan nomi	Kredit miqdori
SSIM4804	Soha iqtisodiyoti va menejmenti	4
SICHJM4806	Ishlab chiqarish jarayonlarini modellashtirish va avtomatlashtirish	6
Tanlov fanlar		
SIE4804/	Ichimliklar ekspertizasi/	4
SSKQH4804	Soha korxonalarida qayd va hisobot	4
SOT4804/	Qand texnologiyasi/	4
SBMT4804	Bijg'ish mahsulotlari texnologiyasi	4

Vinochilik texnologiyasi, bijg'ish mahsulotlari va alkogolsiz ichimliklar texnologiyasi



9-semestr

Fan kodi	Fan nomi	Kredit miqdori
SICH5906	Ishlab chiqarishda texno-kimyoviy nazorat va sifatni boshqarish	4
SPAI5905	Pivo va alkogolsiz ichimliklar ishlab chiqarish texnologiyasi	5
SPAI5901	Pivo va alkogolsiz ichimliklar ishlab chiqarish texnologiyasi (kurs loyiha)	1
Tanlov fanlar		
SVSKE5906/ SSAI5906	Vinochilik va spirt korxonalarini ekologik aspektlari/ Solod, pivo va alkogolsiz ichimliklar ishlab chiqarish korxonalarini ekologik aspektlari	6
SBMB5906/ SVK5906	Bijg'ish mahsulotlari biokimyosi/ Vino kimyosi	6

10-semestr

Fan kodi	Fan nomi	Kredit miqdori
SXFX5104	Hayot faoliyati havfsizligi	4
Tanlov fanlar		
STKZH5104/ SMRVT5104	Tokni kasallik va zararkunandalardan himoya qilish/ Meva-rezavor vinolar texnologiyasi	4
SVICH5104/ SGBXO5104	Vino ishlab chiqarish korxonalarining jihozlari/ Bijg'ish mahsulotlari va alkogolsiz ichimliklar jihozlari	4



O'rganish natijalari:

Bilim va tushunchalar

- A1** Vinochilik texnologiyasi, bijg'ish mahsulotlari va alkogolsiz ichimliklar texnologiyasi (Vino, solod, pivo, ozuqaviy etil spirti, alkogolsiz ichimliklar vaboshqa turdagi bijg'ish mahsulotlari) sohasiga oid nazariy, amaliy, ilmiy va axborot texnologiyalari tamoyillarini tushuntira oladi;
- A2** Kimyoviy reaksiyalar tamoyillarini, kimyoviy kinetikasini, organik va noorganik birikmalarning tuzilishini, stereokimyo asoslarini tavsiflay oladi; instrumental kimyo va elektrokimyo, ularning vinochilik texnologiyasi, bijg'ish mahsulotlari va alkogolsiz ichimliklar texnologiyasida qo'llanilishini tushuntira oladi;
- A3** Vinochilik texnologiyasi, bijg'ish mahsulotlari va alkogolsiz ichimliklar texnologiyasining nazariy va amaliy asoslari va tushunchalarini tushuntira oladi, sohaga oid ishlab chiqarishda texnologik tizimlarni tushuna oladi, vino, bijg'ish mahsulotlari va alkogolsiz ichimliklar ishlab chiqarish asoslarini biladi, sohaning barqaror rivojlanishi tushunchalarini tavsiflay oladi;
- A4** Vinochilik texnologiyasi, bijg'ish mahsulotlari va alkogolsiz ichimliklar ishlab chiqarishning asosiy nazariy jihatlarini va tushunchalarini tavsiflay oladi va mahsulotlar (vino, pivo, kvas, spirt va alkogolsiz ichimliklar) ishlab chiqarish malakasiga ega;
- A5** Vinochilik texnologiyasi, bijg'ish mahsulotlari va alkogolsiz ichimliklar ishlab chiqarishning asosiy nazariy jihatlarini va tushunchalarini tavsiflay oladi va mahsulotlar (vino, pivo, kvas, spirt va alkogolsiz ichimliklar) ishlab chiqarish malakasiga ega;
- A6** Kengroq multidisipliner kontekstni tushuntira oladi va boshqa texnologiyalarning usullari va jarayonlarini qo'llay oladi; sohaga oid texnologik jarayonlarni tushuntira oladi.

Texnologik tahlil

- B1** Vinochilik texnologiyasi, bijg'ish mahsulotlari va alkogolsiz ichimliklar texnologiyasi jarayonlarini tahlil qilish va baholash, eksperimental, analitik va raqamli usullarni qo'llash, ishlab chiqarish texnologiyalarini (vino, pivo, kvas, spirt va alkogolsiz ichimliklar) tushuntirish qobiliyatiga ega;
- B2** Muhandislik va texnologik muammolarni aniqlash, shakllantirib, hal qila oladi, o'z bilim va tushunchalarini muhandislik va texnologik tahliliga qo'llay oladi, usullar va texnologik jihozlarni tanlash, mahsulotlar sintezi, fermentatsiya, tozalash va ishlab chiqarish bosqichlarini tushuna oladi;
- B3** Xavfsizlik talablari va texnologiyalarning inson salomatligiga ta'sirini hisobga olish, vino, pivo, kvas, spirt va alkogolsiz ichimliklar texnologiyasiga tegishli tahliliy va modellashtirish usullarini tanlash va qo'llash, texnologik parametrlar va jihozlarni tanlash, ishlab chiqarish texnologik jarayonlarida modellashtirishni qo'llash qobiliyatlariga ega;

Texnologik dizayn

- C1** Belgilangan texnik, iqtisodiy va ekologik talablarga javob beradigan loyihalarni ishlab chiqish va amalga oshirishda vino, pivo, kvas, spirt va alkogolsiz ichimliklar texnologiyasiga oid bilim va tushunchalarni qo'llay oladi, texnologik tahlilini amalga oshira oladi;
- C2** Texnologiyani loyihalash metodologiyasini tushuntira oladi, ularni texnologik jarayonlarni loyihalashda, jarayonlarni raqamlashtirishda muhandislik va texnologik uskunalarini tanlashda qo'llay oladi.

Tadqiqot

- D1** Ma'lumotlar bazalari va boshqa axborot manbalarida biofan innovatsiyalari haqida kerakli kasbiy va ilmiy ma'lumotlarni, ilmiy tekshirish usullarni topa oladi, soha yutuqlarini aniqlay oladi, bioinformatika ma'lumotlar bazalarini tushuntira oladi;
- D2** Ishlab chiqarish texnologiyalarni rivojlantirish uchun zarur shart-sharoitlarni ishlab chiqish uchun raqamli modellashtirish usullarini tahlil qilish va ulardan foydalanish qobiliyatiga ega;
- D3** Kerakli tajribalarni rejalashtirish va o'tkazish, ularning ma'lumotlarini baholash va xulosalar chiqarish; vinochilik texnologiyasi, bijg'ish mahsulotlari va alkogolsiz ichimliklar texnologiyasi sohasidagi aniq muammolarni aniqlash va hal qilish; tegishli texnologik jarayonlarni tanlash, bijg'ish sanoati uskunalaridan foydalanish qobiliyatiga ega.

Amaliy tadbirlar

- E1** Vinochilik texnologiyasi, bijg'ish mahsulotlari va alkogolsiz ichimliklar texnologiyasi jarayonlarining laboratoriya va ishlab chiqarish uskunalarini tanlash, qo'llash va boshqarish, jarayon tahlilini amalga oshirish;
- E2** Muhandislik va texnologik muammolarni hal qilishda nazariy va amaliy bilimlardan foydalanish, vino, bijg'ish mahsulotlari va alkogolsiz ichimliklar ishlab chiqarishda texnologik uskunalarini tanlash qobiliyatiga ega;
- E3** Texnologik faoliyatning axloqiy, huquqiy va ekologik va tijorat holatlarini tavsiflay oladi, ijtimoiy ta'sir va ekologik muammolarni tushuntira oladi;
- E4** Ishlab chiqarish faoliyatni tashkil etish tamoyillarini, mehnatni muhofaza qilishning ahamiyati va asosiy talablarini, shuningdek, texnologik jarayon va biznes muhitining o'zaro ta'sirini tushuntira oladi.

Shaxsiy ko'nikmalar

- F1** Mustaqil va jamoada samarali ishlash, jamoada va tipik va atipik vaziyatlarda ishlash qobiliyatiga ega;
- F2** Muhandislik va texnologiya jamiyati va keng jamoatchilik bilan ona tilida va chet tilida muloqot qila oladi va gumanitar, ijtimoiy, biofan va texnologiya tushunchalarini tushuntirish qobiliyatiga ega;
- F3** Texnologik va muhandislik yechimlarining jamiyat va atrof-muhitga ta'sirini tushuntira oladi, kasbiy etika va texnologik muhandislik faoliyati normalariga rioya qiladi, biotexnologik faoliyat uchun mas'uliyatni o'z zimmasiga olish qobiliyatiga ega bo'ladi;
- F4** Tadbirkorlik qobiliyatlari, turli sanoat korxonalarini boshqarish, rivojlanish xususiyatlarini tushuntira oladi;
- F5** Mustaqil, uzluksiz ta'lim bilan shug'ullanish, texnologik taraqqiyot bilan birga takomillashish qobiliyatiga ega.