

# Vinochilik texnologiyasi, bijg'ish mahsulotlari va alkogolsiz ichimliklar texnologiyasi



## Ta'lim shakli, ta'lim davri:

240 kredit to'planadi, kunduzgi ta'lim shakli, 4 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](mailto: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:

bakalavriat 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 korxonalaridagi 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
	DIN1104	Dinshunosliki	4
	IUNK1108	Umumiy va noorganik kimyo	4
	XT1108	Xorijiy til	4
	FIZ1108	Fizikal	4
	OM1108	Oliy matematika	4
	MKG1106	Muhandislik va kompyuter grafikasi	6
	BIO1104	Biologiya	4

2-semestr	Fan kodi	Fan nomi	Kredit miqdori
	O'RT1204	O'zbek (rus) tili	4
	UNK1108	Umumiy va noorganik kimyo	4
	XT1108	Xorijiy til	4
	FIZ1108	Fizika	4
	OM1108	Oliy matematikai	4
	IO'EYT1104	O'zbekistonning eng yangi tarixi	4
	TTAT1106	Texnik tizimlarda axborot texnologiyalari	6

3-semestr	Fan kodi	Fan nomi	Kredit miqdori
	MS2304	Metrologiya va standartlashtirish	4
	AK2306	Analitik kimyoi	6
	OK2304	Organik kimyo	4
	BIK2306	Biokimyo	6
	MIK2306	Mikrobiologiya	6
	IChSG2304	Ishlab chiqarishda sanitariya va gigiyena	4

4-semestr	Fan kodi	Fan nomi	Kredit miqdori
	OOK2406	Oziq-ovqat kimyosi	6
	OOTA2406	Oziq-ovqat texnologiyasi asoslari	6
	OOX2406	Oziq-ovqat xomashyosi	6
	OF2404	Ovqatlanish fiziologiyasi	4
	EMChT2410/	Efir moylari ishlab chiqarish texnologiyasi	4
	EMChI2410	Efir moylari ishlab chiqarishning innovatsion texnologiyasi	4

# Vinochilik texnologiyasi, bijg'ish mahsulotlari va alkogolsiz ichimliklar texnologiyasi



5-semestr	Fan kodi	Fan nomi	Kredit miqdori
	FAL3504	Falsafa	4
OOXA3506	Oziq-ovqat xavsizligi asoslari	6	
SICH3604	Spirtni ishlab chiqarish texnologiyasi	4	
OOQ3504	Ishlab chiqarishda texno-kimyoviy nazorat va sifatni boshqarish	6	
<b>Tanlov fanlar</b>			
BMM3504/ VM3504	Bijg'ish mahsulotlari mikrobiologiyasi/ Vinochilik mikrobiologiyasi	4	
AMPE3506/ AMXA3506	Ampelografiya/ Alkogolli mahsulotlar xom ashyosi	4	
YO'RK3502	Yangi tahrirdagi O'zbekiston Respublikasi Konstitutsiyasi	2	

7-semestr	Fan kodi	Fan nomi	Kredit miqdori
	SIM3604	Soha iqtisodiyoti va menejmenti	4
ICHJM4706	Ishlab chiqarish jarayonlarini modellashtirish va avtomatlashtirish	6	
SKLA4704	Soha korxonalarini loyihalash asoslari	4	
<b>Tanlov fanlar</b>			
VSKE4706/ SAII4706	Vinochilik va spirt korxonalarini ekologik aspektlari/ Solod, pivo va alkogolsiz ichimliklar ishlab chiqarish korxonalarini ekologik aspektlari	6	
BMB4706/ VK4706	Bijg'ish mahsulotlari biokimyosi/ Vino kimyosi	6	
TKZH4704/ MRVT4704	Tokni kasallik va zararkunandalardan himoya qilish/ Meva-rezavor vinolar texnologiyasi	4	

6-semestr	Fan kodi	Fan nomi	Kredit miqdori
	EKA3504	Ekologiya	4
ATJQ3510	Asosiy texnologik jarayon va qurilmalar	6	
ATJQ3601	Asosiy texnologik jarayon va qurilmalar (kurs loyihasi)	1	
<b>Tanlov fanlar</b>			
IE3604/ SKQH3604	Ichimliklar ekspertizasi/ Soha korxonalarida qayd va hisobot	4	
OT3604/ BMT3604	Qand texnologiyasi/ Bijg'ish mahsulotlari texnologiyasi	4	
OOMR3604/ OMZT3605	Oziq-ovqat mahsulotlarini fizik-imyoviy tadqiq qilish usullari/ Oziq-ovqat mahsulotlarini zamonaviy tahlil usullari	4	

8-semestr	Fan kodi	Fan nomi	Kredit miqdori
	XFX4704	Hayot faoliyati havfsizligi	4
VT3505	Vinochilik texnologiyasi	5	
VT3501	Vinochilik texnologiyasi (kurs loyiha)	1	
PAII4805	Pivo va alkogolsiz ichimliklar ishlab chiqarish texnologiyasi	5	
PAII4801	Pivo va alkogolsiz ichimliklar ishlab chiqarish texnologiyasi (kurs loyiha)	1	
<b>Tanlov fanlar</b>			
VICHK4804/ BMAI4804	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.