

Fan platformasi		
Fanning to'liq nomi: BIJG`ISH MAHSULOTLARI SIFATINI TADQIQ QILISHNING ZAMONAVIY USULLARI		
Fan kodi: BMST2306	Fanga ajratilgan kreditlar (ECTS): 6	davomiyligi: 3 semestr
Kafedra: Enologiya va umumiy ovqatlanishni tashkil etish		
Fan qaysi mutaxassislik magistrantlari uchun: 70720101 – Oziq-ovqat mahsulotlari ishlab chiqarish va qayta ishlash texnologiyasi (solod, pivo va alkogolsiz ichimliklar)		
Fan ma'ruza o'qituvchisi: Irgasheva.G.R.		
Fanga ajratilgan umumiy soatlar: 180	Email:gulmirairgasheva656@gmail.com	
Fan laboratoriya mashg'ulotlari o'qituvchisi(lari): Irgasheva.G.R.		
Prerekvizitlar: "Bijg`ish mahsulotlari sifatini tadqiq qilishning zamonaviy usullari" fani talabalarni nazariy bilimlar, amaliy ko'nikmalalar, ishlab chiqarish jarayonlarga vazifalarini bajaradi.		
<p>Fanning qisqacha bayoni: Respublikamizda qand va bijg`ish mahsulotlari ishlab chiqarish sanoatining tarixi, rivojlanish bosqichlari kelajagi va istiqbolli rejalaridan kelib chiqqan holda, ishlab chiqarishni nazorat qilish uchun kerak bo'lgan texnik yo'riqnomalar, O'zDST, OST va nazorat qilishning asosiy yo'llari bilan tanishtirish, qand va bijg`ish mahsulotlari texnologiyasi zamonaviy usullarini o'rgatish va zamon talabiga javob berish haqida <i>tasavvurga ega bo'lishi</i>;</p>		

Fanning maqsadi: talabalarga – Fanning vazifasi oziq-ovqat mahsulotlarini sifat analizlarini to'liq o'rgatish; texnologik nazorat haqida tushunchaga ega bo'lish; mikrobiologik nazoratni o'zlashtira olish; Davlat tarmoq standartlari (DST), tarmoq standartlari (TST), texnologik yo'riqnomalar (TU), standart kategoriyalarining sifat ko'rsatkichlari xaqida umumiy tushunchaga ega bo'lish; texnologik jarayonlarni tavsiflovchi fizik-kimyoviy ko'rsatkichlarni bilish; qand va bijg`ish mahsulotlarining sifat ko'rsatkichlarini qanday usul bilan aniqlashni bilishi va ulardan foydalana olishi;

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

"Bijg`ish mahsulotlari sifatini tadqiq qilishning zamonaviy usullari" fani talabalarni nazariy bilimlar, amaliy ko'nikmalalar, ishlab chiqarish jarayonlarga uslubiy yondashuv hamda ilmiy dunyoqarashini shakllantirish vazifalarini bajaradi, magistr:

- Respublikamizda qand va bijg`ish mahsulotlari ishlab chiqarish sanoatining tarixi, rivojlanish bosqichlari kelajagi va istiqbolli rejalaridan kelib chiqqan holda, ishlab chiqarishni nazorat qilish uchun kerak bo'lgan texnik yo'riqnomalar, O'zDST, OST va nazorat qilishning asosiy yo'llari bilan tanishtirish, qand va bijg`ish mahsulotlari texnologiyasi yo'nalishiga kiradigan tarmoqlarning xom-ashyo, oraliq va tayyor mahsulotlarni nazorat qilishning zamonaviy usullarini o'rgatish va zamon talabiga javob berish haqida tasavvurga ega bo'lishi; **bilishi kerak**;

- Tayyor mahsulotlarning tahlil metodlari xaqida bilimga ega bo'lish; mahsulotlardagi mikroorganizmlar va bakteriyalarni aniqlash usullarini aytib bera olish kabi tushunchalar bilan tanishtirishdan iborat; talabalarni mustaqil fikrlashga, qand va bijg`ish mahsulotlari ishlab chiqarish texnologiyasi bo'yicha barcha jarayonlarni to'g'ri nazorat olib borishni, qand va bijg`ish mahsulotlari ishlab chiqarish texnologiyasida yuzaga keladigan texnologik nuqsonlarni

bartaraf etish choralarini, mahsulot balansini to'g'ri yuritish va xisob kitoblarni to'g'ri olib borish haqida malakalarga ega bo'lishi kerak.

Ma'ruza mashg'ulotlari

Ma'ruza mashg'ulotlari multimedia qurilmalari bilan jihozlangan o'quv auditoriyalarida olib boriladi.

Amaliy mashg'ulotlar

Amaliy mashg'ulotlar multimedia qurilmalari bilan jihozlangan auditoriyada bir akademik guruhga bir professor-o'qituvchi tomonidan o'tkazilishi zarur. Mashg'ulotlar faol va interfaktiv usullar yordamida o'tilishi, mos ravishda munosib pedagogik va axborot texnologiyalar qo'llanilishi, amaliy mashg'ulot mavzusidan kelib chiqib ilmiy laboratoriyalarga va ishlab chiqarish korxonalariga ekskursiyalarni tashqil qilish maqsadga muvofiq.

Laboratoriya mashg'ulotlari

Laboratoriya mashg'ulotlarida magistratura yo'nalishida o'quvchi talabalartalabalar xomashyo (arpa, solod va yordamchi material) va pivoni sifat ko'rsatkichlarini tahlil va taddqiqot qilish bo'yicha amaliy ko'nikma va malaka hosil qiladilar.

Kurs ishi

Kurs ishining maqsadi talabalarni mustaqil ishlash qobiliyatini rivojlantirish, olgan nazariy bilimlarini qo'llashda amaliy ko'nikmalar hosil qilish, bevosita ishlab chiqarishdagi real sharoitlarga mos texnik yechimlar qabul qilish va zamonaviy texnika va texnologiyalarni qo'llash ko'nikmalarini hosil qilishdir.

Mustaqil ta'lim

Mustaqil o'zlashtiriladigan mavzular bo'yicha talabalar tomonidan taqdimotlar, guruh bilan ishlanmalar, tezis va maqolalar tayyorlanadi.

№	Fan mavzulari	Ma'ruza soatlar hajmi	Laborat mashg'ulot soatlar hajmi	Amaliy mashg'ulot soatlar hajmi	Mustaqil ta'lim soatlari
1	Kirish. Fanning maqsadi va vazifalari.	2		4	9
2	Mahsulot sifatini oshirish. Mahsulot sifatini boshqarishda kompleks sistemalar.	2		4	9
3	Mahsulotlarni fizik va fizik kimyoviy ko'rsatkichlarini aniqlash usullari.	2		6	9
4	Fizik-kimyoviy tahlil usullari.	2		6	9
5	Vino va pivo korxonalarida tayyor	2		4	9
6	Spirt ishlab chiqarishda bijg'ish jarayonini nazorat qilish.	2		4	9
7	Sharob ishlab chiqarishda asosiy jarayonlarni nazorat qilish.	2		6	9
8	QBMT korxonalarida tayyor mahsulotlarni quyish jarayonini nazorat qilish.	2		6	9
9	Sharobchilikni birlamchi korxonalarida oq xo'raki nordon, sharoblarni ishlab chiqarishdagi nazorat.	2		4	9
10	Solod qabul qilishdagi jarayonlarni nazorat qilish.	2		4	9
11	Pivo ishlab chiqarishda bijg'ish jarayonini nazorat qilish.	2		4	9
12	Alkogolsiz ichimliklarni ishlab chiqarishda	2		4	9
	Jami:	24		48	108

1. В.Г.Гержилова. “Методы технохимического контроля в виноделии” - Симферопол “Таврида” -2002 г. -260 с
2. Ковалевский К.А., Ксенжук Н.И. “Технология и техника виноделия”. Учебное пособие. - Киев. Фирма “Инкос” –
3. 2004 г.- 560 с.

Qo‘shimcha adabiyotlar

1. Мирзиёев Ш.М. Қонун устуворлиги ва инсон манфаатларини таъминлаш-юрт тараққиёти ва халқ фаровонлигининг гарови. 48 б. Т. “Ўзбекистон”,2017 йил
2. Мирзиёев Ш.М. Эркин ва фаровон демократик Ўзбекистон давлатини биргаликда барпо этамиз. 56 б.Т. “Ўзбекистон”, 2016 йил
3. Мирзиёев Ш.М. Буюк келажакимизни мард ва олижаноб халқимиз билан бирга курамиз.- Т. “Ўзбекистон”,2017 йил-488 б
4. О.Абдуллаев, А.Тошкентбоев “Ўзбекистонда саноат узумчилиги ва виночилик” Т:”Meгиyus” нашриёти-Ўқув қўлланма- 2009й.-156 б.
5. В. М. Позняковский. “Экспертиза напитков”.- Учебное пособие Новосибирск.- 2001г.- 382 с
6. З.Н.Кишковский.А.А.Мержаниа. “Технология вина”. Учебник.М:Легкая и пищевая промышленность. 1984г. 504с
7. Т.Ю.Дуборасова. Сенсорный анализ пищевых продуктов. Дегустация вин. Учебное пособие.- Москва. Издательско-торговая корпорация «Дашков и К0», 2007 г.- 184 с
8. Г.Г.Валуйко “Технология виноградных вин” – Учебное пособие – “Таврида” - 2002 г. - 610 с.