

Fan platformasi		
Fanning to'liq nomi: VINOLARNI MAXSUS TEXNOLOGIYASI		
Fan kodi: VMT 1206	Fanga ajratilgan kreditlar (ECTS): 6	davomiyligi: 1 semestr
Kafedra: Enologiya va umumiy ovqatlanishni tashkil etish		
Fan qaysi yo'nalish talabalari uchun: 70720101 – Oziq-ovqat mahsulotlari ishlab chiqarish va qayta ishlash texnologiyasi (vino va spirt)		
Fan ma'ruza o'qituvchisi: Abdullayeva Barno Atabekovna		
Fanga ajratilgan umumiy soatlar: 180	Email: abdullaevabarno11@gmail.com	
Fan laboratoriya mashg'ulotlari o'qituvchisi(lari): Abdullayeva B.A.		
Prerekvizitlar: Vinochilik texnologiyasiga oid bilimlarni o'rganish uslubiyati, qo'llaniladigan usullar va yechimlar, ularni taxlil qilish bo'yicha orttirilgan tajriba. oziq-ovqat va vinochilik soxasi va umumta'lim kadrlarni tayyorlash		
<p>Fanning qisqacha bayoni: “Vinolarni maxsus texnologiyasi” fani mutahassislik fanlar blokiga kiritilgan kurs hisoblanib, 1-kursda o'qitilishi maqsadga muvofiq. Mazkur fan texnik-texnologik fanlar turkumiga kiradi. Fanni puxta o'zlashtirish nazariy materiallarni bilish bilan birga, talabalarning ilmiy amaliyoti davrida va universitetni bitirgandan keyingi ishlarda ko'nikma sifatida xizmat qiladi.</p>		

Fanning maqsadi: talabalarga uzumni qayta ishlash va texnologiyalar sohasida erishilgan yutuqlarni targ'ib etish, innovatsion va yuqori texnologiyalarni tadbiiq etish, shuningdek, tayyorlanadigan vinoni tipiga qarab, aynan shu vinoni o'ziga xosligini beruvchi omillarni, texnologik ishlovlar va texnologik sxemalarni chuqur o'rgatib va ularni muayyan sharoitlarga mos xolda tanlash usullari bo'yicha yo'nalish profiliga mos bilim, ko'nikma va malaka shakllantirishdir.

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

➤ *texnologik ishlovlarni, laboratoriya taxliliy uslublarini; vino tayyorlash texnologik rejimlarni asoslash; texnologik sxemaga izoh berish; sinov asosida vinolarga ishlov berish sxemasini belgilash; texnologiya tizimini texnologik ishlov va amallarni ijobiy va salbiy faktorlarini ko'rsatib berish; vinolarning konditsion ko'rsatkichlarni ta'minlab berish; mahsulotlar sarfini hisoblash; soha ishlab chiqarishida ilmiy va zamonaviy yutuqlarni jarayonlarida qo'llay ola bilish haqida bilimga ega bo'lishi;*

➤ *texnologik ishlovlarni, laboratoriya taxliliy uslublarini; vino tayyorlash texnologik rejimlarni asoslash; texnologik sxemaga izoh berish; sinov asosida vinolarga ishlov berish sxemasini belgilash; texnologiya tizimini texnologik ishlov va amallarni ijobiy va salbiy faktorlarini ko'rsatib berish; vinolarning konditsion ko'rsatkichlarni ta'minlab berish; mahsulotlar sarfini hisoblash; soha ishlab chiqarishida ilmiy va zamonaviy yutuqlarni jarayonlarida qo'llay ola bilish bilish va ulardan foydalana olish.*

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. Shuningdek, mavzudan kelib chiqib dars mashg'uloti mehmonxonada sayyor dars tarzida olib boriladi.

Laboratoriya mashg'ulotlari

Laboratoriya 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. Shuningdek, mavzudan kelib chiqib dars mashg'uloti ilmiy tekshirish institutlarida ham olib borilish mumkin.

Mustaqil ta'lim

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

№	Fan mavzulari	Ma'ruza soatlar hajmi	Amaliy mashg'ulot soatlar hajmi	Laboratoriya mashg'ulot soatlar hajmi	Mustaqil ta'lim soatlari
1	«Vinolarni maxsus texnologiyasi» faniga kirish. O'zbekistonning uzumchilik va vinochilik tarixi. Maxsuslashtiruvchi omillar <i>Uzumni oq uslubda qayta ishlab xom vinolarni tayyorlashda mahsulot hisobi va material balansini tuzish..</i> <i>Vinodagi uglevodlar miqdorini aniqlash</i>	2	2	2	9
2	Musallaslar texnologiyasi. Nordon vino materiallar texnologiyasini o'zligi. Oq nordon vinolar <i>Oq xom vinolarga ishlov berishda mahsulot hisobi va material balansini tuzish</i>	2	2		9
3	Nim nordon vinolar. Asosiy ko'rsatkichlari <i>Konyak xom vinosini tayyorlashda mahsulot hisobi va material balansini tuzish</i> <i>Vinodagi spirt miqdorini aniqlash</i>	2	2	4	9
4	Nim pushti vinolar texnologiyasi <i>Quvvatlangan vinolarni tayyorlashda mahsulotlar hisobi</i> <i>Vinodagi ekstrakt miqdorini aniqlash</i>	2	2	2	9

5	Qizil ho'raki vinolar texnologiyasi <i>Uzumni qizil uslubda qayta ishlab xom vinolarni tayyorlashda mahsulot hisobi va material balansini tuzish</i> <i>Uzum sharbatini bijg'ish jarayonini nazorati</i>	2	2	2	9
6	Quvvatlangan vinolar tayyorlash texnologiyasi <i>Quvvatlangan xom vinolarni tayyorlashda mahsulot hisobi va material balansini tuzish</i> <i>Vino rangliligini o'zgarishini tadqiqoti va quyqumlarni identifikatsiyalash usullari.</i>	2	2	2	9
7	Madera. Madera vino materialini tayyorlash texnologiyasi <i>Madera xom vinosini tayyorlash va mahsulotlar hisobi</i> <i>Bo'yovchi moddalarni (antotsianlarni) massoviy kontsentratsiyasini aniqlash</i>	2	2	2	9
8	Desert vinolarini tayyorlash, tarixi. Muskat vinosi <i>Madera vinosini tayyorlashda mahsulotlar balansini tuzish</i> <i>Vinoni qovushqoqligini aniqlash</i>	2	2	2	9
9	Uglekislotaga to'yingan vinolar, sinflanishi. Shampan vino materiallarini olish texnologiyasi <i>Shampan vinosini tayyorlash va material balansi</i> <i>Shampan vinolarni bosimini va ko'pik hosil qiluvchi qobiliyatini aniqlash</i>	2	4	4	9
10	Quvvatli vinolar sinflanishi, tavsifi. Uzum vinosi distillyatini olish texnologiyasi <i>Konyak tayyorlash va material balansi</i>	2	4		9
11	Uzum vinosi distillyatini saqlashdagi jarayonlar. Konyak tayyorlashda egalizatsiya, kupaj jarayoni va materiallari, qadoqlash	2			9
12	Vino kasali va illatlari <i>Shampan vinolarni o'ynoqi xususiyatlarini aniqlash.</i>	2		4	9
Jami:		24	24	24	108

Asosiy adabiyotlar

- Sapayeva Z.Sh., Abdullayeva B.A., Sapayev D.X. “Vinochilik texnologiyasi (Uzumni qayta ishlash texnologiyasi va uzumchilikni iqtisodiy taraqqiyoti)” // O‘quv qo‘llanma. - Toshkent: “Noshir” nashriyoti, 2019. - 244 b.
- Turobjonov S.M., Xamidov N.I., Tursunxodjayev P.M., Sapayeva Z.Sh., Zakirova M.R. va b. “O‘zbekiston Respublikasi oziq-ovqat sanoati qisqacha tarixi: rivojlanish istiqbollari; muammolari”: Darslik. - Toshkent: Fan va texnologiya nashriyoti, 2014. – 460 b.
- Валуйко Г.Г. Технология виноградных вин: Учебник. - Симферополь: Таврида, 2001. – 623 с.

Qo‘shimcha adabiyotlar

1. Mirziyoyev Sh.M. Buyuk kelajagimizni mard va olijanob xalqimiz bilan birga quramiz. T. “O‘zbekiston”, 2017 yil. – 488 b.
2. Mirziyoyev Sh.M. Qonun ustuvorligi va inson manfaatlarini ta’minlash-yurt taraqqiyoti va xalq farovonligining garovi. T. “O‘zbekiston”, 2017 yil. – 48 b.
3. Ковалевский К.А., Ксенжук Н.И., Слезко Г.Ф. Технология и техника виноделия: Учебное пособие. – Киев: Фирма “ИНКОС”, 2004. – 560 с.
4. Макаров А.С. Производство шампанского: Учебник. - Симферополь: Таврия, 2008. – 416 с.
5. Мартыненко Э.Я. Технология коньяка: Учебник. - Симферополь: Таврида, 2003. – 309 с.
6. Sapayeva Z.Sh., Abdullayeva B.A. “Spirтли va bijg`itilgan mahsulotlar ishlab chiqarish texnologiyasi” fanidan o‘quv qo‘llanma. Toshkent: Noshir, 2013. – 96 b.
7. Abdullayev O., Toshkentboyev A. O‘zbekistonda sanoat uzumchiligi va vinochilik: Qo‘llanma. T.: «Meriyus» nashriyoti. 2009.-156 b.

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
1.	Seshanba	13.00 – 15.30	Q. 1/202
2.	Shanba	11.00 – 12.30	Q. 1/202