

Fan platformasi		
Fanning to'liq nomi: ALKOGOLLI MAHSULOTLAR XOM ASHYOSI		
Fan kodi: AMXA3506	Fanga ajratilgan kreditlar (ECTS): 4	davomiyligi: 1 semestr
Kafedra: Enologiya va umumiy ovqatlanishni tashkil etish		
Fan qaysi yo'nalish talabalari uchun: 60720300 – Vinochilik texnologiyasi, bijg'ish mahsulotlari va alkogolsiz ichimliklar texnologiyasi		
Fan ma'ruza o'qituvchisi: Abdullayeva Barno Atabekovna		
Fanga ajratilgan umumiy soatlar: 120	Email: abdullaevabarno11@gmail.com	
Fan laboratoriya mashg'ulotlari o'qituvchisi(lari): Abdullayeva B.A.		
Prerekvizitlar: Alkogolli mahsulotlar xom ashyosiga 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: “Alkogolli mahsulotlar xom ashyosi” fani mutahassislik fanlar blokiga kiritilgan kurs hisoblanib, 3-kursda o'qitilishi maqsadga muvofiq. Mazkur fan texnik-texnologik fanlar turkumiga kiradi. Fanni puxta o'zlashtirish nazariy materiallarni bilish bilan birga, talabalarning tanishuv va ishlab chiqarish amaliyoti davrida va universitetni bitirgandan keyingi ishlarda ko'nikma sifatida xizmat qiladi.</p>		

Fanning maqsadi: Talabalarga bijg'ish mahsulotlari va ichimliklar ishlab chiqarish korxonalarida xom-ashyo va tayyor mahsulotlarga qo'yiladigan talablar, ularni qayta ishlash jarayonlari va qayta ishlab to tayyor mahsulot holiga keltirib, iste'molchilarga realizatsiya qilishgacha bo'lgan jarayonning olib borish kabi bo'limlarni o'rganishdan iborat

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

➤ *alkogolli va alkogolsiz mahsulotlari ishlab chiqarishda qo'llaniladigan xom ashyolarni turlari, fizik kimyoviy ko'rsatkichlarini bilishi; xom ashyolarni (bug'doy, arpa, kartoshka, qand lavlagi, shakarqamish) tarkibini bilishi; bijg'ish turlari va bijg'ishni umumiy tavsifini bilishi; qandli moddalar, sharob, spirt va organik kislotalar ishlab chiqarishni nazariy asoslarini bilishi va ulardan foydalana olishi;*

➤ *vinochilik mahsulotlari ishlab chiqarish fizik-kimyoviy va biokimyoviy jarayonlarni mohiyatini bilishi va tushuntira olishi; qayta haydash va rektifikatsiyalash nazariyasini mohiyatini bilishi; lavlagini dastlabki ishlovi; kraxmal gidrolizini mikrob fermentlari yordamida jadallashtirish; melassa sharbatini bijg'itish; pivo sharbatini olishda kechadigan fizik-kimyoviy jarayonlar; achitqilar biomassasini o'stirish va yetiltirish; alkogolsiz ichimliklar ishlab chiqarish ko'nikmalariga ega bo'lishi kerak.*

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, "Keystadi" 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 ishlamlar, referatlar tayyorlanadi.

№	Fan mavzulari	Ma'ruza soatlar hajmi	Amaliy mashg'ulot soatlar hajmi	Laboratoriya mashg'ulot soatlar hajmi	Mustaqil ta'lim soatlari
1	Kirish. Fanining maqsadi va vazifalari. Texnik uzum navlari va texnologik ko'rsatkichlari <i>Uzumlarni ampelografik tavsifi</i> <i>Uzumning mexanik tarkibini aniqlash</i>				
2	Xom ashyoni saqlashdagi jarayonlar . <i>Vinoni zichligini hisoblab topish</i>				
3	Tarmoqda ishlatiladigan yordamchi materiallar <i>Vinolarni haroratga bog'liq kengayish koeffisientini hisoblab topish</i>				
4	Don va kartofelni mexanik va kimyoviy tuzilishi. <i>Donli xom ashyolarning fiziologik ko'rsatkichlarini aniqlash aniqlash.</i>				
5	Spirit ishlab chiqarishda xom ashyo sifatini nazorat qilish <i>Kartofelni texnologik ko'rsatkichlarini aniqlash</i>				
6	Melassaning sifat ko'rsatkichlari				
7	Oziq-ovqat sanoatida ishlatiladigan suvning sifat ko'rsatkichlari <i>Vinoni qovushqoqligini hisoblab topish</i> <i>Suvning sifat ko'rsatkichlarini aniqlash</i>				
8	Solod ishlab chiqarish xom-ashyosi				
9	Pivo ishlab chiqarish xom-ashyosi <i>Namuna olish va arpani o'rtacha namunasini tuzish. Solod ishlab chiqarishdagi mahsulot hisob</i> <i>Zatorni shira torttirish davomiyligini aniqlash</i>				
10	Lavlagini texnologik xossalari <i>Lavlagi tarkibidagi qand miqdorini degestiya usulida aniqlash</i>				

11	Shakarqamishni texnologik xossalari				
12	Alkogolsiz ichimliklar xom ashyolari				
Jami:		24	12	12	72

Asosiy adabiyotlar	
1.	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.
2.	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.
3	Abdullayev O., Toshkentboyev A. O‘zbekistonda sanoat uzumchiligi va vinochilik: Qo‘llanma. T.: «Meriyus» nashriyoti. 2009.-156 b.
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	Сапронов Н.Р. Технология сахарного производства: Учебник. – М.: Колос, 1999, 495 с.
5	Яровенко В.Л. Технология спирта. Учебное пособие.- М. Колос, 2002г - 464 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.

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.	Juma	11.00 – 12.30	Q. 1/202