

Fan platformasi		
Fanning to'liq nomi: Bijg`ish mahsulotlari biokimyosi		
Fan kodi: BMB4706	Fanga ajratilgan kreditlar (ECTS): 6	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'qituvchilari: Abdullayev U.K.		
Fanga ajratilgan umumiy soatlar: 180	Email: enologydep@gmail.com	
Fan laboratoriya mashg'ulotlari o'qituvchisi(lari): Boboyev A.X.		
Prerekvizitlar: Bijg`ish mahsulotlari biokimyosiga oid bilimlarni o'rganish, laboratoriyada qo'llaniladigan kimyoviy usullar bilish va qo'llash		
<p><b>Fanning qisqacha bayoni:</b> Bijg`ish mahsulotlari biokimyosi fani qand va bijg`ish mahsulotlari ishlab chiqarishda yuz beradigan biokimyoviy jarayonlar bo'yicha bilimlar berish va jarayonni boshqarish tizimlarini o'rgatishdan iborat. "Bijg`ish mahsulotlari biokimyosi" fani ixtisoslik fanlar blokiga kiritilgan kurs hisoblanib, 4-kursda o'qitilishi maqsadga muvofiq. "Bijg`ish mahsulotlari biokimyosi" fani Oziq-ovqat texnologiyasi (qand va bijg`ish mahsulotlari texnologiyasi) bakalavriat ta'lim yo'nalishida o'qitiladi.</p>		

**Fanning maqsadi:** Talabalarga qand va bijg`ish mahsulotlari ishlab chiqarish uchun xom ashyolarni, tayyor mahsulotlarni kimyoviy tarkibini o'rganish, qayta ishlov berishda yuz beradigan biokimyoviy o'zgarishlarni boshqarish, mo'tadil texnologik rejimlarni tanlash, maxsus sharoblar olish uchun optimal sharoitlar yaratish usullarini o'rgatishdan iborat;

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

➤ Davlat ta'lim standartlarida magistrning bilim, ko'nikma va malakalariga qo'yilgan talablarga muvofiq mehnat bozori talablariga javob beruvchi sifatini oshirish, ta'lim-tarbiya jarayonida ilm-fan, uzumni qayta ishlash va texnologiyalar sohasida erishilgan yutuqlarni tatbiq etish, innovatsion va yuqori texnologiyalarni tadbiq etishni zamonaviy o'quv adabiyotlar ta'minotini yo'lga qo'yish, hamda vino korxonalariga salohiyati baland, raqobatbardosh kadrlar tayyorlash, sifatini yuksaltirishdir.

➤ texnologik mashinalar va uskunalarni loyihalashtirish asoslari, ularning rivojlanish istiqbollari; sanoat korxonalarini loyihalash, ularda qo'llaniladigan bino konstruksiyalari; mahsulot tannarxi, korxonaning iqtisodiy ko'rsatkichlari, boshqaruv vazifalari, funktsiyalari va usullari haqida ko'nikmalarga ega bo'lishadi.

**Ma'ruza mashg'ulotlari**

Ma'ruza mashg'ulotlari katta sig'imli, multimedia qurilmalari bilan jihozlangan o'quv auditoriyalarida 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, "Key-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'ul ot soatlar hajmi	Laboratoriya mashg'ul ot soatlar	Mustaqil ta'lim soatlari
1	Kirish. Bijg'ish mahsulotlari biokimyosi fanning maqsadi va vazifasi.				
2	Xujayralarni tuzilishi. Fermentlar.				
3	Nafas olish jarayoni				
4	Uzumning kimyoviy tarkibi				
5	Sharobning kimyoviy tarkibi				
6	Uzum sharbatining bijg'ishi				
7	Sharob biokimyosi				
8	Solod va pivo ishlab chiqarish biokimyosi.				
9	Solod va pivo ishlab chiqarish biokimyosi, xom ashyolarni tuzilishi				
10	Spirt ishlab chiqarish biokimyosi				
11	Kraxmalli qandli moddalarga aylantirishni biokimyoviy asoslari				
12	Qandli mahsulotlar ishlab chiqarish biokimyosi				
	<b>Jami:</b>	<b>24</b>	<b>24</b>	<b>24</b>	<b>108</b>

<b>Asosiy adabiyotlar</b>	
1	Jean I. Jacobson. Introduction to Wine Laboratory Practices and Procedures: Springer USA, 2006. – 389 p.
2	Turobjonov S.M., Xamidov N.I., Tursunxodjaev P.M., Sapaeva Z.SH., Zakirova M.R. va b. “O‘zbekiston Respublikasi oziq-ovqat sanoati qisqacha tarihi: rivojlanish istiqbollari; muammolari”: Darslik. - Toshkent: Fan va texnologiya nashriyoti, 2014. – 460 b.
3	. Ковалевский К.А., Ксенжук Н.И., Слезко Г.Ф. Технология и техника виноделия: Учебное пособие. – Киев: Фирма «ИНКОС», 2004. – 560 с
<b>Qo‘shimcha adabiyotlar</b>	
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.	Adizov R.T., G‘afforov A.X., Xusenov S.Yu. “Donni tozalash va maydalash texnologiyasi”. O‘quv qo‘llanma. – T.: “TURON-IQBOL” nashriyoti, 2006. –184 b.
5.	Fennema’s Food Chemistry. 4th edition, ed. by S.Damodaran, K.L.Parkin, O.R.Fennema. Boca Raton: CRC Press, 2008, p.83-155, 217-331, 439-523
6.	Velíšek, Jan. The chemistry of food. Chichester :Wiley-Blackwell, 2014. 1113 p
7.	C.S.James. Analytical chemistry of foods. AspenPublication, 1999, p. 178

**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.			
2.			