

Fan platformasi		
Fanning to'liq nomi: BIJG`ISH MAHSULOTLARI TEXNOLOGIYASI		
Fan kodi: BMT3604	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: Bijg'ish mahsulotlari 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: “Bijg'ish mahsulotlari texnologiyasi” 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: davlat ta'lim standartlarida bakalavrning bilim, ko'nikma va malakalariga qo'yilgan talablarga muvofiq mehnat bozori talablariga javob beruchi ta'lim sifatini oshirish, ta'lim-tarbiya jarayonida ilm-fan, uzumni qayta ishlash va texnologiyalar sohasida erishilgan yutuqlarni targ'ib etish, innovatsion va yuqori texnologiyalarni tadbiiq etishidan iborat.

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

➤ *kraxmalli xom ashyodan etil spirtini ishlab chiqarish, arpa solodini ishlab chiqarish prinsiplial texnologik tizimi; spirt ishlab chiqarishda ekin va ishlab chiqarish achitqilari; davriy va uzluksiz oqimda bijg'itish uslublari; brajkadan etil spirtni olish va uni tozalash; melassadan spirt ishlab chiqarish, pivo ishlab chiqarish, pivo ishlab chiqarish prinsiplial texnologik tizimi; vinomateriallarga beriladigan ishlovlar; alkogolsiz ichimliklar sinflanishini bilishi va ulardan foydalana olishi;*

➤ *lavlagini dastlabki ishlovi; kraxmal gidrolizini mikroba fermentlari yordamida jadallashtirish; sharbatni bijg'itish; etilgan brajkani olish; brajkadan spirtni ajratib olish jarayoni; melassa sharbatini bijg'itish; pivo sharbatini olishda kechadigan fizik-kimyoviy jarayonlar; xom sharoblarga ishlov berish va ma'lum muddat saqlash; musallaslarni etiltirish; alkogolsiz ichimliklar ishlab chiqarish haqida 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 ishlanmalar, referatlar tayyorlanadi.

№	Fan mavzulari	Ma'ruza soatlar hajmi	Amaliy mashg'ulot soatlar hajmi	Laboratoriya mashg'ulot soatlar hajmi	Mustaqil ta'lim soatlari
1	Kirish. Qand ishlab chiqarishda xom ashyoni qayta ishlash texnologiyasi. <i>Solod ekstraktivligini standart usulida aniqlash</i>				
2	Undirilgan arpa (solod) ishlab chiqarish texnologiyasi . <i>Solod tayyorlashda mahsulot hisobi</i>				
3	Donli xom ashyodan etil spirti olish texnologiyasi <i>Etil spirt ishlab chiqarishda mahsulot hisobi</i>				
4	Melassadan etil spirtini olish texnologiyasi 2. <i>Etil spirti quvvati va tozaligi oksidlanganligini aniqlash. (Langa, Saval)</i>				
5	Pivo sharbatini bijg'itish texnologiyasi <i>Pivoni sifat ko'rsatkichlarini aniqlash</i>				
6	Pivo ishlab chiqarish texnologiyasi <i>Pivo ishlab chiqarishda mahsulot hisobi</i>				
7	Uzumni qayta ishlash texnologiyasi <i>Uzumni qayta ishlashda mahsulot hisobi</i>				
8	Vinomateriallarga beriladigan ishlovlar				
9	Vinolarga kompleks ishlov berish sxemalari <i>Uzumning sifat ko'rsatkichlarini aniqlash</i>				
10	Mussalaslarni yetiltirish. Konditsiyasini ta'minlash uslublari				
11	Turli materiallarni spirtlash				
12	Alkogolsiz ichimliklar tayyorlash texnologiyasi				
Jami:		24	12	12	72

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.

Qo‘shimcha adabiyotlar

1. Mirziyoyev Sh.M. Buyuk kelajagimizni mard va olijanob xalqimiz bilan birga quramiz. T. “O‘zbekiston”, 2017 yil. – 488 b.
2. Ковалевский К.А., Ксенжук Н.И., Слезко Г.Ф. Технология и техника виноделия: Учебное пособие. – Киев: Фирма “ИНКОС”, 2004. – 560 с.
3. Сапронов Н.Р. Технология сахарного производства: Учебник. – М.: Колос, 1999, 495 с.
4. Кунце В. Технология солода и пива: Пособие-справочник. – СПб., изд. Профессия, 2001, 912 с.
5. 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