

Fan platformasi		
Fanning to'liq nomi: BIJG'ISH MAHSULOTLARI VA ALKOGOLSIZ ICHIMLIKLAR		
Fan kodi: <i>BMAI4804</i>	Fanga ajratilgan kreditlar (ECTS): 4	davomiyligi: 1 semestr
Kafedra: Enologiya va bijg'ish mahsulotlari texnologiyasi		
Fan qaysi yo'nalish talabalari uchun: 60720300- Vinochilik texnologiyasi, bijg'ish mahsulotlari va alkogolsiz ichimliklar texnologiyasi		
Fan ma'ruza o'qituvchisi: Boboyev A.X., Aliyeva M.I.		
Fanga ajratilgan umumiy soatlar: 120	Email: enologydep@gmail.com Aliyevamuhabbat7@gmail.com	
Fan seminar mashg'ulotlari o'qituvchisi(lari): Boboyev A.X., Aliyeva M.I., Sharipov P.R.		
Prerekvizitlar: Bijg'ish mahsulotlari va alkogolsiz ichimliklar jihozlari oid bilimlarni o'rganish uslubiyati, qo'llaniladigan usullar a yechimlar, ularni taxlil qilish bo'yicha orttirilgan tajriba.		
<p>Fanning qisqacha bayoni: “Bijg'ish mahsulotlari va alkogolsiz ichimliklar jihozlari” fani maxsus fanlar bilan chambarchas bog'liq bo'lgan fanlardan biridir, yuqori sifatli mahsulotlarini ishlab chiqarish uchun mahsulotlarning xar bir turiga mos keladigan va ishlab chiqarish samaradorligini oshira oladigan, eng qulay va avtomatlashtirilgan jhozlarni tanlash tanlab ekish, ular uchun texnik xizmat ko'rsatish sharoitlar yaratish usullarini shakllantirish vazifalarini bajaradi.</p> <p>Ushbu maqsadga erishish uchun bu fan talabalarni nazariy bilimlar, amaliy ko'nikmalalar, mikrobiologik hodisa va jarayonlarga uslubiy yondashuv hamda ilmiy dunyoqarashini shakllantirish vazifalarini bajaradi.</p>		

Fanning maqsadi: qand va bijg'ish mahsulotlari ishlab chiqarish korxonalarida ishlatiladigan uskunalarni tayyorlashda qo'llaniladigan metall va nometall materiallar; korroziyaga bardoshli metallar va qotishmalar; texnologik uskunalarni hisoblashning umumiy qoidalarini o'rganish; chet elda ishlab chiqariladigan uskuna va jihozlarni o'rganish; xom ashyoni qayta ishlash uskunalari o'rganish; oziq-ovqat mahsulotlarining texnologik jarayonlarda o'zgarishi hamda inson organizmga ta'sirini o'rganish; o'xshash jihozlarning umumiy jihatlarini tahlil qilish; ishlab chiqarish korxonalarida qo'llaniladigan uskunalarni avtomatlashtirish va ularni boshqaruv usullarini qo'llash.

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

- korxonalarda ishlatiladigan uskunalarni tayyorlashda qo'llaniladigan materiallar, korroziyaga bardoshli metallar va qotishmalar, texnologik uskunalarni hisoblashning umumiy qoidalari, chet elda ishlab chiqariladigan uskuna va jihozlar, xom ashyoni qayta ishlash uskunalari, bijg'ish mahsulotlari va alkogolsiz ichimliklar ishlab chiqarish jihozlari haqida bilishi kerak va ulardan foydalana olishi;

- korxonalarda ishlatiladigan uskunalarni tayyorlashda qo'llaniladigan metall va nometall materiallar, korroziyaga bardoshli metallar va qotishmalar, sharbatni uzviy bijg'itish uskunalari, undirilgan arpani quritish tizimlari, aralashmani pishirib etiltiruvchi davriy va uzviy apparatlar, aralashma tayyorlovchi va shira tortiruvchi apparatlar, filtr pressning tuzilishi va ishlash sharoitlar yaratish 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.

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 soatlar hajmi
Bijg'ish mahsulotlari va alkogolsiz ichimliklar jihozlari					
1.	Korxonalarda ishlatiladigan uskunalarni tayyorlashda qo'llaniladigan metall va nometall materiallar.				
1.1.	Xom-ashyoni qabul qilish uchun avtotorozi va korxonada quvvatini hisoblash.				
2.	Donlarni saqlash va birlamchi tozalovchi uskunalari.				
2.1.	Don maydalagich ishlab chiqarish quvvati va unumdorligi hisoblash				
3.	Don undirish apparatlari. Undirilgan arpani quritish qurilmalari.				
3.1.	Bo'ktirish chanini soni va xajmini hisoblash.				
4.	Tor't va olti valsovkali tegirmonlar. Pivo sharbatini pishirish qozonlari				
4.1.	Zamesning uzluksiz pishirish qurilmasining hisoblash				
5.	Bijg'itish va bijg'ishni davom ettirish bo'limining uskunalari.				
5.1.	Solod ishlab chiqarish korxonalaridagi mahsulotlar hisobi				
6.	Aralashmani pishiruvchi davriy va uzviy apparatlar. Shira tortiruvchi apparatlar				
6.1.	Spirt ishlab chiqarish korxonalaridagi mahsulotlar hisobi.				
7.	Bragorektifikasion qurilmalar.				
7.1.	Pivo ishlab chiqarish korxonalaridagi mahsulotlar hisobi				
8.	Fermentyorlar.				
8.1.	Spirt ishlab chiqarish korxonalaridagi uskunalarni miqdorini hisoblash				
9.	Suvni filtrlash qurilmalari. CO ₂ gaziga to'yintirish uskunalari.				
9.1.	Pivo ishlab chiqarish korxonalaridagi uskunalarni miqdorini hisoblash				
10.	Bakterisid qurilmalar. Kationitli filtrlar.				
11.	Shakar ishlab chiqarish korxonalarining uskunalari				
12.	Defekatorlar. Saturatorlar. Bug'latish uskunalari.				
Jami:		24	24		72

Adabiyotlar.

1. Зайчик Ц.Р. Технологическое оборудование винодельческих предприятий. Учебник. 2-е изд. М.Дели Принт, 2001, 522 с.
2. Gulayamova Z.J. Boboev A.X. Zunnunova D.E. Spirtli va spirtsiz ichimliklar ishlab chiqarish jihozlari. O'quv qo'llanma. T. "Faylasuflar" nashriyoti 2014 y. 104 b.
3. Ермолаева Г.А. Технология и оборудование производства пива и безалкогольных напитков. Учебник. –М. Изд. Академия, 2000, 416 с.

4. Яровенко В.Л. Технология спирта. М. Колос 2002. 465 с

Qo'shimcha adabiyotlar.

1. Abdullaev O., Toshkentboev A. O`zbekistonda sanoat uzumchiligi va vinochilik Ukuv qo'llanma - "Meriyus" nashriyoti – 2009. 156 b.
2. Зайчик Ц.Р. Драгилев и др. Курсовое и дипломное проектирование Учебное пособие. Изд. 2-е изд. М. 2004, 152 с.
3. В.А.Виноградов «Оборудование винодельческих заводов» том 1 Учебное пособие. 2002,410 с.
4. Шольц Е. П., Пономарев В. Ф. Технология переработки винограда. Учебник. М. Агропромиздат, 1990, 447 с.
5. Кунце В. Технология солода и пива: Пособие-справочник. – СПб., изд. Профессия, 2001, 912 с.
6. Пономарев В. Ф. Основы виноделия. Москва. Мир, 2003, 176 с
7. Колосков С.П. Оборудование спиртовых заводов. Учебник. М. Пищевая промышленность. 1975 г.

Internet saytlari.

1. www.ziyonet.uz
2. www.bilimdon.uz
3. www.ref.uz
4. www.xumuk.ru

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