

Fan platformasi		
Fanning to'liq nomi: Ichimliklar ekspertizasi		
Fan kodi: IE 3604	Fanga ajratilgan kreditlar (ECTS): 4	davomiyligi: 1 semestr
Kafedra: Enologiy 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: Rustambekova F.F.		
Fanga ajratilgan umumiy soatlar: 120	Email: rfiruza042@gmail.com ; rustambekova83@bk.ru	
Fan seminar mashg'ulotlari o'qituvchisi(lari): Rustambekova F.F.		
Prerekvizitlar: Prerekvizitlar: Ichimliklar eksretizasi ga oid bilimlarni o'rganish uslubiyati, qo'llaniladigan usullar a yechimlar, ularni taxlil qilishbo'yichaorttirilgan		
<p>Fanning qisqacha bayoni: "Ichimliklar ekspertizasi" fani oziq-ovqat mahsulotlari to'g'risidagi me'yoriy xujjatlar bilan tanishish; xom- ashyo va tayyor mahsulotning kimyoviy tarkibi, oziq-ovqat mahsulotlarini oqilona saqlash sharoitlarini bilish; xom-ashyo, tayyor ichimliklar ekspertizasi, identifikatsiya va terminlari bilish; ishlab chiqarishdagi yo'qotishlarni oldini olish kabilarni o'rgatadi.</p>		

Fanning maqsadi: talabalarga xom-ashyo, tayyor ichimliklar ekspertizasi, identifikatsiya va terminlari bilish; ishlab chiqarishdagi yo'qotishlarni oldini olish; xom- ashyoga sifat jixatidan baho berish; xom- ashyo, yarim tayyor mahsulot, tayyor mahsulotlarning kimyoviy tarkibi bo'yicha farqni aniqlash; ichimliklar qalbakiligini (falsifikatsiya) bilish; tayyor mahsulotlarni sifat ko'rsatgichlarini aniqlash; alkogolli va alkoglosiz ichimliklarni mikrobiologik va texnologik nazoratidan o'tkazish; xomashyo, yarim tayyor mahsulot, tayyor mahsulotlarni taqqoslab kimyoviy tarkibi bo'yicha farqini aniqlay olishi kerak; iste'molga yaroqsiz mahsulotlarni sifat jixatidan farqlashdir.

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

- qand va bijg'ish mahsulotlari ishlab chiqarish sanoatidagi texnologik jarayonlarda tayyor mahsulotlar nazoratni to'g'ri tashkillashtirish, mahsulot sifatiga ta'sir etuvchi faktorlar haqida tasavvurga ega bo'lishi va ularni bartaraf eta olish haqida tasavvurga ega bo'lishi;

- xom-ashyo va tayyor mahsulotlarni fizik-kimyoviy, kimyoviy tahlil usullarini bilishi va ulardan foydalana olishi;

- tayyor mahsulotlarni organoleptik tahlil qilishi (degustatsiya) bilish, alkogolli va alkogolsiz ichimliklar sifatini aniqlash va nazorat qilish haqida ko'nikmalarga ega bo'lishi kerak

Ma'ruza mashg'ulotlari:

Ma'ruza mashg'ulotlari katta sig'imli, multimedia qurilmalari bilan jihozlangan o'quv auditoriyalarida olib boriladi.

Amaliymashg'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.

Mustaqil ta'lim

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

№	Fanmavzulari	Ma'ruza soatlar hajmi	Amaliy mashg'ulot soatlar hajmi	Mustaqil ta'lim soatlari
1	Ichimliklar va ularning ahamiyati			
2	Etil spirti identifikatsiya va ekspertizasi			
3	Etil spiritidan tayyorlanadigan ichimliklar ekspertizasi			
4	Sharoblar va ular tarkibini aniqlash usullari			
5	Konyak ichimligi identifikatsiya va ekspertizasi			
6	Brendi, rom, viski va djin ichimliklari ekspertizasi			
7	Likyor-arq mahsulotlari identifikatsiyasi			
8	Kuchsiz alkogolli ichimliklar identifikatsiyasi			
9	Pivo ichimligi ekspertizasi			
10	Alkogolsiz ichimliklar nazorati			
11	Alkogolsiz ichimliklar identifikatsiya va ekspertizasi			
12	Mineral suvlar identifikatsiya va ekspertizasi			
	Jami:	24	24	72

Adabiyotlar.

1. В. М. Позняковский. Экспертиза напитков. Новосибирск. 2007 г. 382 с.
2. Туробжонов С.М. ва бошқалар. Ўзбекистон Республикаси озиқ – овқатлари саноати қисқача тарихи ривожлантириш истиқболлари муаммолари //Дарслик. “Fan va texnologiya nashriyati” Тошкент. 2014 й. - 460 бет.
3. В.А.Доморецкий, “Технология солода и пива”, Киев, Инкос 2004г. 243стр.
4. К.А. Ковалевский., Н.И. Ксенжук. Технология и техника виноделия. Киев. Фирма “Инкос” 2004 г. 559 с

Qo'shimcha adabiyotlar.

5. Мирзиёев Ш.М Қонун устуворлиги ва инсон манфаатларини таъминлаш- юрт тараққиёти ва халқ фаровонлигининг гарови 48 б, Т. “Ўзбекистон”, 2017 йил.
6. Мирзиёев Ш.М. Буюк келажакимизни мард ва олижаноб халқимиз билан бирга қўрамыз. Т. Ўзбекистон, 2017, -488 б.
7. В.В.Г.Гержилова. “ Методы теххимического контроля в виноделии” . Симферополь “Таврида” 2002 г. 260 с
8. В.Г.Тихомеров Технология и организация пиваваренного и безалкогольного производства” М.Колос. 2007 г. 264 с.

Internet saytlari.

1. www.gov.uz – O'zbekiston Respublikasi xukumat portali.
2. www.lex.uz – O'zbekiston Respublikasi Qonun hujjatlari ma'lumotlari milliy bazasi.
3. http://www.Ziyo-Net.uz
4. http://www.wikipedia.ru
5. http://www.cimbria.com
6. www.all.biz
7. www. twirpx.com

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.	Chorshanba	10.00–12.00	Q. 1/203
2.	Juma	10.00–12.00	Q. 1/203