

Fan platformasi		
Fanningto'liq nomi: Ishlab chiqarishda texno-kimyoviy nazorat va sifatini boshqarish.		
Fan kodi: IChTK4806	Fanga ajratilgan kreditlar (ECTS):6	davomiyligi: 1semestr
Kafedra:Enologiya va bijg'ish mahsulotlari texnologiyasi		
Fanqaysiyo'nalishtalabalari uchun:60720300- Vinochilik texnologiyasi, bijg'ish mahsulotlari va alkogolsiz ichimliklar texnologiyasi		
Fan ma'ruza o'qituvchisi:Irgasheva.G.R.		
Fangaajratilgan umumiysoatlar:180	Email:Irgasheva.@gmail.com	
Fanseminarmashg' ulotlario'qituvchisi(lari): Irgasheva.G.R., Xakimova S.Sh.		
Prerekvizitlar:"Ishlab chiqarishda texno-kimyoviy nazorat va sifatini boshqarish" fani talabalarni nazariy bilimlar, amaliy ko'nikmalalar, ishlab chiqarish vazifalarini bajaradi.		
<p>Fanningqisqachabayoni:Fanning vazifasi "Ishlab chiqarishda texno-kimyoviy nazorat va sifatini boshqarish" fani talabalarni nazariy bilimlar, amaliy ko'nikmalalar, ishlab chiqarish jarayonlarga uslubiy yondashuv hamda ilmiy dunyoqarashini shakllantirish vazifalarini bajaradi.Oziq-ovqat mahsulotlarini sifat analizlarini to'liq o'rgatish; texnologik nazorat haqida tushunchaga ega bo'lish; mikrobiologik nazoratni o'zlashtira olish; Davlat tarmoq standartlari (DST), tarmoq standartlari (TST), texnologik yo'riqnomalar (TU), standart kategoriyalarining sifat ko'rsatkichlari xaqida umumiy tushunchaga ega bo'lish; texnologik jarayonlarni tavsiflovchi fizik-kimyoviy ko'rsatkichlarni bilish; qand va bijg'ish mahsulotlarining sifat ko'rsatkichlarini qanday usul bilan aniqlashni bilishi va ulardan foydalana olishi;</p>		

Fanning maqsadi: Respublikamizda qand va bijg'ish mahsulotlari ishlab chiqarish sanoatining tarixi, rivojlanish bosqichlari kelajagi va istiqbolli rejalaridan kelib chiqqan holda, ishlab chiqarishni nazorat qilish uchun kerak bo'lgan texnik yo'riqnomalar, O'zDST, OST va nazorat qilishning asosiy yo'llari bilan tanishtirish, qand va bijg'ish mahsulotlari texnologiyasi yo'nalishiga kiradigan tarmoqlarning xom-ashyo, oraliq va tayyor mahsulotlarni nazorat qilishning zamonaviy usullarini o'rgatish va zamon talabiga javob berish haqida tasavvurga ega bo'lishi;

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

- Oziq-ovqat mahsulotlarini sifat analizlarini to'liq o'rgatish; texnologik nazorat haqida tushunchaga ega bo'lish; mikrobiologik nazoratni o'zlashtira olish; Davlat tarmoq standartlari (DST), tarmoq standartlari (TST), texnologik yo'riqnomalar (TU), standart kategoriyalarining sifat ko'rsatkichlari xaqida umumiy tushunchaga ega bo'lish; texnologik jarayonlarni tavsiflovchi fizik-kimyoviy ko'rsatkichlarni bilish; qand va bijg'ish mahsulotlarining sifat ko'rsatkichlarini qanday usul bilan aniqlashni bilishi va ulardan foydalana olishi;
- Tayyor mahsulotlarning tahlil metodlari xaqida bilimga ega bo'lish; mahsulotlardagi mikroorganizmlar va bakteriyalarni aniqlash usullarini aytib bera olish kabi tushunchalar bilan tanishtirishdan iborat; talabalarni mustaqil fikrlashga, qand va bijg'ish mahsulotlari ishlab chiqarish texnologiyasi bo'yicha barcha jarayonlarni to'g'ri nazorat olib borishni, qand va bijg'ish mahsulotlari ishlab chiqarish texnologiyasida yuzaga keladigan texnologik nuqsonlarni bartaraf etish choralarini, mahsulot balansini to'g'ri yuritish va xisob kitoblarni to'g'ri olib borish 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.

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, "Keys-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.

№	Fanmavzulari	Ma'ruza soatlar hajmi	Amaliyma shg'ulot soatlarhajmi	Laboratoriya mashg'ulot soatlar hajmi	Mustaqil ta'lim soatlar hajmi
Ishlab chiqarishda texno-kimyoviy nazorat va sifatini boshqarish.					
1.	Kirish. Fanning maqsadi va vazifalari.				
1.1.	Xom-ashyoni qabul qilishni hisoblash.				
1.3.	Konyak spirtlari tarkibidagi uchuvchan				
2.	QBMT korxonalarida metrologiya, standartlashtirish va sertifikatlashtirishning				
2.1.	Sharoblarni muzlash haroratini hisoblab toppish.				
2.2.	Sharob va konyak spirtlari tarkibidagi erkin va				
3.	Mahsulot sifatini oshirish. Mahsulot sifatini boshqarishda kompleks sistemalar.				
3.1.	Yordamchi materiallarni hisoblash.				
3.2.	Sharob, xom sharoblar va konyak tarkibidagi qand miqdorini aniqlash.				
4.	Mikrobiologik nazorat usullari.				
4.1.	Pivo sharbati zichligini hisoblab toppish.				
4.2.	Tayyor ichimliklar sifatini aniqlash.				
5.	Mahsulotlarni organoleptik tahlili.				
5.1.	Birlamchi korxonalarda mahsulotlar hisobi.				
5.2.	Salqin ichimliklar sifatini aniqlash.				
6.	Spirt ishlab chiqarishda bijg'ish jarayonini nazorat qilish.				
6.1.	Ikkilamchi korxonalarda mahsulotlar hisobi.				
6.2.	Sharoblar tarkibidagi titrlangan kislotalilikni aniqlash.				
7.	Sharob ishlab chiqarishda asosiy jarayonlarni nazorat qilish.				
7.1.	Achitqining bijg'ish faolligini aniqlash				
7.2.	Etil spirti sifatini organoleptik aniqlash.				
8.	Sharobchilikni birlamchi korxonalarida qizil xo'raki nordon sharoblarni ishlab chiqarishdagi nazorat.				

8.1	Pivo ishlab chiqarish korxonalarida mahsulotlar hisobi.				
8.2	Solod rangliligini aniqlash.				
9	Alkogolsiz ichimliklarni ishlab chiqarishda asosiy jarayonlarni nazorat qilish.				
10	Gazlashtirilgan shirin ichimliklarni ishlab chiqarish jarayonlarni nazorat qilish.				
11	Jilvali sharoblar ishlab chiqarishdagi nazorat.				
12	Kon`yak ishlab chiqarish nazorati.				
	Jami:	24	24	24	108

Adabiyotlar.

1. В.Г.Гержикова. “Методы технохимического контроля в виноделии” - Симферопол “Таврида” -2002 г. -260 с
2. 2.Ковалевский К.А., Ксенжук Н.И. “Технология и техника виноделия”. Учебное пособие. - Киев. Фирма “Инкос” –2004 г.- 560 с.
3. .Полыгалина Г.В.“Технохимический контроль спиртового и ликеро-водочного производств”.- Учебное пособие.- Москва “Колос”- 1999 г-336 с.
4. Qo`llanma: Irgashtva.G.R. Rustambekova F.F. “Bijg`ish mahsulotlari va alkogolsiz ichimliklar texno-kimyoviy nazorati” 2021. 95 bet.

Qo`shimcha adabiyotlar.

1. Mirziyoev Sh.M. Qonun ustuvorligi va inson manfaatlarini ta`minlash-yurt taraqqiyoti va xalq farovonligining garovi. 48 b. T. “O`zbekiston”,2017 yil
2. Mirziyoev Sh.M. Erkin va farovon demokratik O`zbekiston davlatini birgalikda barpo etamiz. 56 b.T. “O`zbekiston”, 2016 yil
3. Mirziyoev Sh.M. Buyuk kelajagimizni mard va olijanob xalqimiz bilan birga quramiz.- T. “O`zbekiston”,2017 yil-488 b
4. O.Abdullaev, A.Toshkentboev “O`zbekistonda sanoat uzumchiligi va vinochilik” T:”Meriyus” nashriyoti-O`quv qo`llanma- 2009y.-156 b.
5. В. М. Позняковский. “Экспертиза напитков”.- Учебное пособие Новосибирск.- 2001г.- 382 с
6. З.Н.Кишковский.А.А.Мержаниа.“Технология вина”. Учебник. М: Легкая и пищевая промышленност. 1984г. 504с
7. Т.Ю.Дуборасова. Сенсорный анализ пищевых продуктов. Дегустация вин. Учебное пособие. - Москва. Издателско-торговая корпорация «Дашков и К0», 2007 г.- 184 с
8. Г.Г.Валуйко “Технология виноградных вин” – Учебное пособие – “Таврида” - 2002 г. - 610 с.
9. Z.Sh.Sapaeva, B.A.Abdullaeva “Spirтли va bijg`itilgan mahsulotlar i/ch texnologiyasi” Kasb-hunar kollejlari uchun o`quv qo`llanma “Noshir” nashriyoti 2013y 95 b10.10.

Internet saytlari.

1. <http://www.ziyonet.uz>
- 2 <http://www.vino.ru>
- 3.<http://www.ozon.ru/context>
- 4.[www. twirpx.com](http://www.twirpx.com)
- 5.www.vinsanoat.uz

Kontaktsoatlari*: mustaqil ta'lim topshiriqlarini bajarish, ularni taqdim etish, zarur ma'lumotlar va turli materiallar bo'yicha savollarga quyidagi grafikasida o'qituvchiga murojaat qilishingiz mumkin:

№	Kun	Vaqt	Xona
1.			
2.			