

Fan platformasi		
Fanning to'liq nomi: MEVA-REZAVOR VINOLAR TEXNOLOGIYASI		
Fan kodi: MRVT 4704	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'qituvchilari: Sharipov P.R.		
Fanga ajratilgan umumiy soatlar: 120	E-mail: inspectormix@gmail.com	
Fan laboratoriya mashg'ulotlari o'qituvchisi(lari): Sharipov P.R.		
Prerekvizitlar: Oziq-ovqat kimyosiga oid bilimlarni o'rganish, laboratoriyada qo'llaniladigan kimyoviy usullar bilish va qo'llash		
<p><b>Fanning qisqacha bayoni:</b> “Meva-rezavor vinolar texnologiyasi” fanini o'qitishdan maqsad – talabalarga meva-rezavor vinolar ishlab chiqarish tarixi, xalq xo'jaligidagi ahamiyati, xom ashyolar sifatini, meva-rezavor vinolar turlari, ishlab chiqarish texnologiyalari, ishlab chiqarish jarayoniga ta'sir qiluvchi omillar, kupajlash, meva-rezavor vinolar texnologiyasi mahsulotlar hisobi, meva rezavor vinolar tayyorlashda quydlar, sifati va xavfsizlik tahlil uslublari haqida o'rgatishdan iborat.</p>		

**Fanning maqsadi:** talabalarni mustaqil fikrlashga, meva-rezavor vino texnologiyasida obyektiv, subyektiv omillarni, texnologik uslublarni, meva-rezavor vinolar tayyorlashda quydlar texnologik va mahsulotlar xisobini o'rganishdan iborat.

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

- Meva-rezavor vinolar asoslari, tahlil uslublari, “Meva-rezavor vinolar ishlab chiqarishda quydlar, mahsulot, uskuna hisoblari to'g'risida *tasavvur va bilimga ega bo'lishi*;
- talaba meva-rezavor vinolar klassifikatsiyasi tayyorlash texnologiyasi, tahlil uslublarini *bilishi va zamonaviy texnologik yondashuvlar asosida ulardan foydalana olishi*;
- talaba meva-rezavor vinolar tayyorlashni ishlab chiqarishda va jarayonlarni tahlil qilish usullarini qo'llash, meva-rezavor vinolar texnologiyasi muammolari bo'yicha yechimlar qabul qilish *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.

**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”, Esse, Sinkveyn va boshqa pedtexnologiyalari 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	Mustaqil ta'lim soatlari
1	Kirish. Meva-rezavor vinolar texnologiyasi tarixi				
2	Meva-rezavor vinolar klassifikatsiyasi va hom ashyolar tasnifi				
3	Meva-rezavor vinolar tayyorlashda hom ashyo va tayyor mahsulot transportirovkasi				
4	Meva-rezavor vinolar tayyorlashda meva rezavorlarni yuvish jarayoniga qo'yilgan talablar A. Meva-rezavor vinolar tayyorlashda hom ashyo va tayyor mahsulot transportirovkasi				
5	Meva-rezavor vino mahsulotlari tayyorlashda maydalash jarayoni.				
6	Meva-rezavor vino mahsulotlari texnologiyasida sharbat olish jarayoni. A. Meva-rezavor vinolarlar ishlab chiqarishda uskunalar hisobi				
7	Meva-rezavor vino mahsulotlari				
8	Meva-rezavor vino mahsulotlari texnologiyasida bijg'itish jarayoni. A. Meva-rezavor vino mahsulotlari ishlab chiqarishda qayd va hisobot				
9	Meva-rezavor vino mahsulotlarini saqlash jarayoni L. Meva-rezavor vino mahsulotlarini organoleptik baholash				
10	Sharbat, balzam tayyorlash texnologiyasi L. Meva-rezavor vinolarlar titrlanadigan kislotaligini aniqlash				
11	Meva-rezavorlar ishlab chiqarish texnologik L. Meva-rezavor vino mahsulotlarini qand miqdorini aniqlash				
12	Meva-rezavor vino mahsulotlari ishlab chiqarishda jarayonlarni boshqarish va qo'shimcha materiallar L. Meva rezavor vino mahsulotlarini quvvati (spirt) miqdoritini aniqlash				
	Jami:	24	12	12	72

#### Asosiy adabiyotlar

1. А.М. Литовченко, С.Т. Тюрин Технология плодово-ягодных вин Таврида-2004.
2. Агабальянц Г.Г. и др. Химико-технологический контроль виноделии М: Пищевая промышленность 1969 г.
3. Виноградов В.А. Оборудование виноделческих заводов Таврия-2003

### **Qo‘shimcha adabiyotlar**

1. С. Х. Абдуразакова, Х. Т. Саломов Биосинтез ферментов дрожжами при различных способах сбраживания виноградного сусла М-во пищевой пром-сти УзССР. Центр. конструкт.-технол. бюро. Ин-т науч.-техн. информации и пропаганды Госплана УзССР. – Ташкент-1971.
2. N.Sh. Abdullayev Pivo, Vино mahsulotlari ishlab chiqarish texnologiyasi. Buxoro-2019
3. Wine Folly: The Essential Guide to Wine Paperback – Illustrated, September 22, 2015
4. Steven Colpan and Brian H.Smith Exploring wine Completely Revised 3rd Edition Wiley, USA-2010

### **Internet saytlari**

1. <http://www.ziyonet.uz>
2. [wine.historic.ru](http://wine.historic.ru)
3. [wine.com](http://wine.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:

<b>№</b>	<b>Kun</b>	<b>Vaqt</b>	<b>Xona</b>
1.	Seshanba	13.00 – 14.20	Q. 1/302
2.	Juma	11.00 – 12.20	Q. 1/302