

Fan platformasi		
Fanning to'liq nomi: Vinochilik texnologiyasi		
Fan kodi: VT3505, VT3501	Fanga ajratilgan kreditlar (ECTS): 5,1	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: 150/30	Email: abdullaevabarno11@gmail.com	
Fan laboratoriya mashg'ulotlari o'qituvchisi(lari): Abdullayeva B.A., Aliyeva M.I.		
Prerekvizitlar: Vinochilik texnologiyasiga oid bilimlarni o'rganish uslubiyati, qo'llaniladigan usullar va yechimlar, ularni taxlil qilish bo'yicha orttirilgan tajriba. oziq-ovqat va vinochilik soxasi va		
Fanning qisqacha bayoni: “Vinochilik texnologiyasi” fani mutahassislik fanlar blokiga kiritilgan kurs hisoblanib, 4-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.		

Fanning maqsadi: talabalarga uzumni qayta ishlash va texnologiyalar sohasida erishilgan yutuqlarni targ'ib etish, innovatsion va yuqori texnologiyalarni tadbiq etish, shuningdek, tayyorlanadigan vinoni tipiga qarab, aynan shu vinoni o'ziga xosligini beruvchi omillarni, texnologik ishlovlar va texnologik sxemalarni chuqur o'rgatib va ularni muayyan sharoitlarga mos xolda tanlash usullari bo'yicha yo'nalish profiliga mos bilim, ko'nikma va malaka shakllantirishdir.

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

➤ *texnologik ishlovlarni, laboratoriya taxliliy uslublarini; vino tayyorlash texnologik rejimlarni asoslash; texnologik sxemaga izoh berish; sinov asosida vinolarga ishlov berish sxemasini belgilash; texnologiya tizimini texnologik ishlov va amallarni ijobiy va salbiy faktorlarini ko'rsatib berish; vinolarning konditsion ko'rsatkichlarni ta'minlab berish; mahsulotlar sarfini hisoblash; soha ishlab chiqarishida ilmiy va zamonaviy yutuqlarni jarayonlarida qo'llay ola bilish haqida bilimga ega bo'lishi;*

➤ *texnologik ishlovlarni, laboratoriya taxliliy uslublarini; vino tayyorlash texnologik rejimlarni asoslash; texnologik sxemaga izoh berish; sinov asosida vinolarga ishlov berish sxemasini belgilash; texnologiya tizimini texnologik ishlov va amallarni ijobiy va salbiy faktorlarini ko'rsatib berish; vinolarning konditsion ko'rsatkichlarni ta'minlab berish; mahsulotlar sarfini hisoblash; soha ishlab chiqarishida ilmiy va zamonaviy yutuqlarni jarayonlarida qo'llay ola bilish va ulardan foydalana olish.*

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.

№	Fan mavzulari	Ma’ruza soatlar hajmi	Amaliy mashg‘ulot soatlar hajmi	Laboratoriya mashg‘ulot soatlar hajmi	Mustaqil ta‘lim soatlari
1	Vinochilik texnologiyasi faniga kirish. Vinochilik fan sifatida. Asosiy terminlar. <i>Uzumning texnik navlarini sifat ko‘rsatkichlarini aniqlash</i>				
2	Uzum - vinochilik sanoatida xom ashyo sifatida. Uzumni qayta ishlash texnologiyasi. <i>Susloni spirtlash hisobi.</i>				
3	Uzum sharbati va mezgaga ishlov berish <i>Achitqi aralashmasi va SO₂ ishchi eritmasini tayyorlash</i>				
4	Spirtli bijg‘ish jarayoni <i>Vinolarda kupaj o‘tkazish hisobi</i>				
5	Vinomateriallarni saqlash <i>Vinolarni bentonit bilan xurushlash</i>				
6	Vinomateriallarga noorganik va organik moddalar bilan ishlov berish <i>Uzumni oq uslubda qayta ishlashda mahsulot</i>				
7	Vinolarga termik ishlov berish <i>Vinolarni loyqalanishiga moyilligini aniqlash</i>				
8	Vinolarni konditsiyalarini turli uslublarda ta‘minlash				
9	Vinolarni quyish va butilkalarda saqlash <i>Vinodagi etil spirt miqdorini qayta xaydash yo‘li bilan aniqlash</i>				
10	Uzumdan olinadigan alkogolsiz mahsulotlar <i>Quvvatlangan vinomateriallarni tayyorlashda mahsulot hisobi</i>				
11	Jilvali vinolarni tayyorlash texnologiyasi <i>Shampan likyori komponentlarini hisobi</i>				
12	Konyak ishlab chiqarish texnologiyasi <i>Vinolarning organoleptik tahlili. (Degustatsiya)</i>				
	Jami:	24	24	24	78
	Kurs loyiha				30

Asosiy adabiyotlar

1. 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.
2. 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.
3. Валуйко Г.Г. Технология виноградных вин: Учебник. - Симферополь: Таврида, 2001. – 623 с.

Qo‘shimcha adabiyotlar

1. Mirziyoyev Sh.M. Buyuk kelajagimizni mard va olijanob xalqimiz bilan birga quramiz. T. “O‘zbekiston”, 2017 yil. – 488 b.
2. Mirziyoyev Sh.M. Qonun ustuvorligi va inson manfaatlarini ta’minlash-yurt taraqqiyoti va xalq farovonligining garovi. T. “O‘zbekiston”, 2017 yil. – 48 b.
3. Ковалевский К.А., Ксенжук Н.И., Слезко Г.Ф. Технология и техника виноделия: Учебное пособие. – Киев: Фирма “ИНКОС”, 2004. – 560 с.
4. Макаров А.С. Производство шампанского: Учебник. - Симферополь: Таврия, 2008. – 416 с.
5. Мартыненко Э.Я. Технология коньяка: Учебник. - Симферополь: Таврида, 2003. – 309 с.
6. Sapayeva Z.Sh., Abdullayeva B.A. “Sirtli va bijg`itilgan mahsulotlar ishlab chiqarish texnologiyasi” fanidan o‘quv qo‘llanma. Toshkent: Noshir, 2013. – 96 b.
7. Abdullayev O., Toshkentboyev A. O‘zbekistonda sanoat uzumchiligi va vinochilik: Qo‘llanma. T.: «Meriyus» nashriyoti. 2009.-156 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.	Shanba	11.00 – 12.30	Q. 1/202