

Fan platformasi		
Fanning to'liq nomi: VINO ISHLAB CHIQRARISH KORXONALARINING JIHOZLARI		
Fan kodi: VICHKJ4804	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: Aliyevamuhabbat7@gmail.com	
Fan seminar mashg'ulotlari o'qituvchisi(lari): Boboyev A.X., Aliyeva M.I., Sharipov P.R.		
Prerekvizitlar: Vino ishlab chiqarish korxonalarining jihozlariga oid bilimlarni o'rganish uslubiyati, qo'llaniladigan usullar a yechimlar, ularni taxlil qilish bo'yicha orttirilgan tajriba.		
<p>Fanning qisqacha bayoni: “Vino ishlab chiqarish korxonalaening jihozlari” fani maxsus fanlar bilan chambarchas bog'liq bo'lgan fanlardan biridir, yuqori sifatli vino mahsulotlarini ishlab chiqarish uchun vinoning xar bir turiga mos keladigan, zamonaviy talablarga javob beradigan jihozlar bilan jihozlangan bo'lishi kerak. Vinomateriallarni va vinolarni saqlashda va qayta ishlashda foydalaniladigan uskunalarning texnik shartlari va ulardan foydalanish texnikasiga to'g'ri rioya qilish kerakligi, ulardan unumli foydalanish uchun sharoitlar yaratish vazifalarini bajaradi.</p> <p>Ushbu maqsadga erishish uchun bu fan talabalarni nazariy bilimlar, amaliy ko'nikmalalar, ishlab chiqarish va jarayonlarga uslubiy yondashuv hamda ilmiy dunyoqarashini shakllantirish vazifalarini bajaradi.</p>		

Fanning maqsadi: korxonalarda 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 jixozlarni o'rganish; xom ashyoni qayta ishlash uskunalarni 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:

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

- vino ishlab chiqarishda 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 ko'nikmalariga ega bo'lishi.

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'ul ot soatlar hajmi	Laboratoriya mashg'ulot soatlar hajmi	Mustaqil ta'lim soatlar hajmi
Vino ishlab chiqarish korxonalarining jihozlari					
1.	Vinochilik korxonalarida ishlatiladigan uskunalarni tayyorlashda qo'llaniladigan metall va nometall materiallar.				
1.1.	Xom-ashyoni qabul qilish uchun avtotorozi va korxonaga quvvatini hisoblash.				
2.	Vinochilik korxonalarida uskunalarni tasnifi. Vinochilik korxonalaridagi uzum, xom vino va vinolarni tashish vositalari. Texnologik sig'implar.				
2.1.	Stekatelni ishlab chiqarish quvvati, unumdorligi, elektrodvigatel quvvatini hisoblash				
3.	Uzum maydalagichlar. Presslar.				
3.1.	Shnekli pressni ishlab chiqarish quvvati, unumdorligi.				
4.	Uzum yanchilmasiga (mezgaga) termik ishlov berish jihozlari. Ekstraktorlar.				
4.1.	Sentrifuga, separator, filtrlarni ishlab chiqarish quvvati, unumdorligini hisoblash				
5.	Bijg'itish sig'implari. Sharbatni qizil usulda bijg'itish apparatlari				
5.1.	Bijg'itish uskunalarning issiqlik balansini va mustahkamligini hisoblash.				
6.	Sharbat va xom vinolarga fizik-kimyoviy ishlov berish jihozlari				
6.1.	Valikli maydalagichni ishlab chiqarish quvvati, unumdorligi, elektrodvigatel quvvatini hisoblash				
7.	Filtrlar. Sentrifuga va separatorlar.				
7.1.	Butilka yuvish mashinalarini ishlab chiqarish quvvati, unumdorligi, elektrodvigatel quvvatini				
8.	Vino va vinomateriallarni xurishlash, spirtlash uchun uskunalari. Drojankalar. Ultrasovutgichlar.				
8.1.	Uskunani issiqlik balansini hisoblash.				
9.	Shampan vinoi ishlab chiqarish uchun uskunalari				
9.1.	Ikkilamchi korxonalarida vinolarga ishlov beruvchi uskunalarni hisoblash.				
10.	Konyak ishlab chiqarish korxonalarining uskunalari				
10.1.	Birlamchi korxonalaridagi uskunalarni miqdorini hisoblash				
11.	Shisha idishlarni yuvuvchi va bezak beruvchi uskuna va jihozlari.				
12.	Tayyor mahsulotlarni yashiklarga joylovchi mashinalar.				
Jami:		24	24		72

Adabiyotlar.

1. Зайчик Ц.Р. Технологическое оборудование виноделческих 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. Uzbekistonda 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 виноделческих заводов» том 1 Учебное пособие. 2002,410 с.
4. Шолц 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 промышленност. 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 murijaat qilishingiz mumkin:

№	Kun	Vaqt	Xona
1.	Seshanba	13.00 – 15.30	Q. 1/202
2.	Shanba	11.00 – 12.30	Q. 1/202