



O'ZBEKISTON RESPUBLIKASI
OLIY VA O'RTA MAXSUS TA'LIM
VAZIRLIGI
SAMARQAND DAVLAT
UNIVERSITETI



Ro'yxatga olindi:

№ BD 60710200

3.07.04.1

2021 yil " " "



MEVA SHARBATLARNI TAYYORLASH VA VINOCHILIK

FAN DASTURI

Bilim sohasi:

700000- Muhandislik, ishlov berish va qurilish

Ta'lim sohasi:

710000- Muhandislik ishi

Ta'lim yo'nalishi:

60710200 – Biotexnologiya (tarmoqlar bo'yicha)

Samarqand 2021

Fan/modul kodi TFT4006	O'quv yili 2021-2022	Semestr 7	ECTS – Kreditlar 6
Fan/modul turi Tanlov	Ta'lim tili O'zbek	Haftadagi dars soatlari 8	
1.	Fan nomi	Auditoriya mashg'ulotlari (soat)	Mustaqil ta'lim (soat)
	Meva sharbatlarni tayyorlash va vinochilik	90	90
			180
2.	I. Fanning mazmuni Fanni o'qitishdan maqsad - meva sharbatlarni tayyorlash va vinochilikning tarixi rivojlanish bosqichlari, istiqbolidan kelib chiqqan holda vinochilik korxonalarida vinochilikni rivojlantirish, vinolarning klassifikatsiyasi, fizik kimyoviy tarkibi ularni sifat samoradorligini oshirish kabi bilimlarni berishdan iborat Fanning vazifasi - fan va ta'lim integratsiyasi mazmun mohiyatidan kelib chiqqan holda innovatsiyalarni ta'lim tizimiga keng jalb etish, zamonaviy axborot-kommunikatsiya tizimidan keng foydalanish II. Asosiy nazariy qism (ma'ruza mashg'ulotlari) II.1. Fan tarkibiga quyidagi mavzular kiradi: 1-mavzu. Kirish. Meva sharbatlarni tayyorlash va vinochilik texnologiyasi haqida umumiy ma'lumot. 2-mavzu. Uzun mevasi –vinochilik sanoatida xom ashyo sifatida 3-mavzu. Uzunmi qayta ishlash texnologiyasi. 4-mavzu. Spirtli biyog' ish jarayoni. 5-mavzu. Uzunmi tarkibi va sifatiga ta'sir etuvchi omillar. 6-mavzu. Uzun mevasi sharbatini tayyorlashda achitqilarning roli. 7-mavzu. Vino ishlab chiqarishda sirka kislotali bakteriyalarning ahamiyati. 8-mavzu. Vino ishlab chiqarishda sut kislotali bakteriyalarning ahamiyati. 9-mavzu. Mog'or zamburug'ining vinochilikdagi roli. 10-mavzu. Vino materiallarni saqlash 11-mavzu. Vino materiallariga termik ishlov berish. 12-mavzu. Meva sharbatlaridan olinadigan alkogolsiz mahsulotlar. 13-mavzu. Vinolarni tiniqlashtirish. 14-mavzu. Vinolarni barqarorlashtirish.		

15-mavzu. Filtirlash usullari.	
16-mavzu. Konyak olish texnologiyasi.	
17-mavzu. Shampan vinosini olish texnologiyasi.	
III. Amaliy mashg'ulotlar bo'yicha ko'rsatma va tavsiyalar. Amaliy mashg'ulotlar uchun quyidagi mavzular tavsiya etiladi:	
1. Uzunmi oq uslubda qayta ishlab vinomateriallarni tayyorlashda mahsulot hisobi va material balansini hisoblash.	
2. Quvvatlangan vinomateriallarni tayyorlashda mahsulot hisobi va material balansini tuzish.	
3. Uzunmi oq uslubda qayta ishlab vinomateriallarni tayyorlashda mahsulot hisobi va material balansini hisoblash.	
4. Konyak vinomateriallarni tayyorlashda mahsulot hisobi va material balansini tuzish.	
5. Oq vino materiallarini ishlov berishda mahsulot hisobi va material balansini tuzish.	
6. Quvvatlangan vinolarni tayyorlashda mahsulot hisobi	
7. Konyak tayyorlash va material balansini	
8. Nordon vinolarni tayyorlashda egalizatsiya o'tkazish xisoblar misollari.	
9. Kupaj yordamida nim nordon va nim shirin vinolarni tayyorlashda kupaj hisobi	
10. Turli materiallarni sulfirlash hisobi	
11. Madera va shampan vinolarni tayyorlashda mahsulotlar balansini tuzish.	
12. Vinodagi oshlovchi va bo'yoq modalarini aniqlash.	
13. Vinodagi qand va ekstrakt miqdorlarini aniqlash.	
14. Vinodagi etil sipirti miqdorini aniqlash.	
15. Vinolarning loyqalanishga moyilligini aniqlash.	
16. Ko'pik hosil qilishini aniqlash.	
17. Lignin miqdorini aniqlash.	
18. Vinolarning organoleptik tahlili.	
IV. Mustaqil ta'lim va mustaqil ishlar Mustaqil ta'lim uchun tavsiya etiladigan mavzular:	
1. Uzunmi oq uslubda qayta ishlab vinomateriallarni tayyorlashda mahsulot hisobi va material balansini hisoblash.	
2. Quvvatlangan vinomateriallarni tayyorlashda mahsulot hisobi va material balansini tuzish.	
3. Uzunmi oq uslubda qayta ishlab vinomateriallarni tayyorlashda mahsulot hisobi va material balansini hisoblash.	

	4. Konyak vinomateriallarni tayyorlashda mahsulot hisobi va material balansini tuzish. 5. Oq vino materiallarini ishlov berishda mahsulot hisobi va material balansini tuzish. 6. Quvvatlangan vinolarni tayyorlashda mahsulot hisobi 7. Konyak tayyorlash va material balansini 8. Nordon vinolar tayyorlashda egalizatsiya o'tkazish xisoblar misollari. 9. Kupaj yordamida nim nordon va nim shirin vinolarni tayyorlashda kupaj hisobi 10. Turli materiallarni sulfatlash hisobi 11. Madera va shampan vinolarini tayyorlashda mahsulotlar balansini tuzish. 12. Vinodagi oshlovchi va bo'yoq modalarini aniqlash. 13. Vinodagi qand va ekstrakt miqdorlarini aniqlash. 14. Vinodagi etil sipirti miqdorini aniqlash. 15. Vinolarning loyqalanishga moyilligini aniqlash. 16. Ko'pik hosil qilishini aniqlash. 17. Lignin miqdorini aniqlash. 18. Vinolarning organoleptik tahlili.
3.	V. Fan o'qitilishining natijalari (shakllanadigan kompetensiyalar) Fanni o'zlashtirish natijasida talaba: • Meva sharbatlarni tayyorlash va vinochilik haqida <i>tasavvur va bilinga ega bo'lishi</i>; • Meva sharbatlarni tayyorlash va vinochilik texnologiyasi haqida umumiy ma'lumot va Umumni qayta ishlash texnologiyasi, sipirtili bijg'ish jarayoni, Uzum mevasi sharbatini tayyorlash <i>ko'nikmalariga ega bo'lishi</i>; • Talabalar kursni chuqur o'rganish o'quv dasturidagi nazariy va amaliy bilimlarni umumlashtira bilish <i>malakasiga ega bo'lishi kerak</i>.
4.	VI. Ta'lim texnologiyalari va metodlari: • ma'ruzalar; • interfaol keys-stadilar; •
5.	VII. Kreditni olish uchun talablar: Fanga oid nazariy va uslubiy tushunchalarni to'liq o'zlashtirish, tahlil natijalarini to'g'ri aks ettira olish, o'rganilayotgan jarayonlar haqida mustaqil mushohada yuritish va joriy, oraliq nazorat shakllarida berilgan vazifa topshiriqlarni bajarish, yakuniy nazorat ishini topshirish

6.	Asosiy adabiyotlar: 1. Jean I. Jacobson to Wine Laboratory Practices and Procedures: Springer USA, 2006.-389 p. 2. Turabjanov S.M, Xamidov N.I, Tursinxadjayev P.M, Sapaeva Z.SH, Zokirova M.R, va b "O'zbekiston respublikasi oziq ovqat sanoatining qisqacha tarixi rivojlanish istiqbollari, muommolari", Darslik- Toshkent Fan va texnologiya nashryoti 2014.-460 b. 3. Валуко Г.Г. Технология виноградных вин. Учебник – Симферополь Таврида 2008.-416 с. Qo'shimcha adabiyotlar: 1. L.V.Muravitskaya. Технохимический контроль пивоваренного и безалкогольного производства и основы управления качеством продукции. –М.: 1987, «Agroprom», -256 с. 2. I.N.I.Nazarov i dr. Obshaya texnologiya pishhevix proizvodstv.-M.: Legkaya i pishhevaya promishlennost, 1981.-360 s. Axborot manbalari (saytlar): 3. www.gov.uz – O'zbekiston Respublikasi xukumat portali.
7.	Fan dasturi Samarqand davlat universiteti O'quv-uslubiy kengashining 2021 yil 24 avgustdagi 1-son bayonnomasi bilan ma'qullangan.
8.	Fan/modul uchun mas'ullar: G.A.Dushanova – SamDU, "Genetika va biotexnologiya" kafedrasi mudiri, biologiya fanlari nomzodi, dotsent Z.V.Maxmudova – SamDU, "Genetika va biotexnologiya" kafedrasi dotsenti, biologiya fanlari nomzodi

Mazkur dastur "Genetika va biotexnologiya"

kafedrasining 2021 yil - _____ dagi № _____ - son yig'ilishida muhokamadan o'tgan

Kafedra mudiri: _____ dots. G.A.Dushanova

Mazkur dastur "Biologiya" fakultetining o'quv-uslubiy kengashida muhokama etilgan va foydalanishga tavsiya qilingan (2021 yil - _____ dagi № _____ sonli bayonnoma).

Fakultet o'quv-uslubiy kengashi raisi: _____ dots. X.X.Keldiyarova

Mazkur dastur Biologiya fakultetining ilmiy kengashida muhokama etilgan va foydalanishga tavsiya qilingan (2021 yil - _____ dagi № _____ sonli bayonnoma).

Ilmiy kengash raisi: _____ prof. X.O. Keldiyorov

"Kelishilgan"

SamDU o'quv uslubiy boshqarma boshlig'i:

_____ B.S.Alikulov