

**Azərbaycan Respublikası Elm və Təhsil Nazirliyi
Lənkəran Dövlət Universiteti**

«Təsdiq edirəm»
"Tədrisin təşkili və təlim texnologiyaları"
üzrə prorektor vəzifəsini icra edən
dos.Z.I.Məmmədov

"09" sentyabr 2024-cü il

Fənn sillabusu

İxtisas: 050707 «Şərabçılıq» ixtisasları (proqramları) üzrə
Fakültə: Aqrar və mühəndislik
Kafedra: Texnologiya və texniki elmlər

I Fənn haqqında məlumat:

Fənnin adı: İxtisasa giriş
Kodu: IPF-B04
Tədris ili: I (2024-2025) Semestr: II
Tədris yükü: Auditoriya saati -14 saat (10 saat müəhazirə, 4 saat laboratoriya)
Tədris forması: Qiyabi
Tədris dili: Azərbaycan dili
AKTS üzrə kredit: 5 kredit

II Müəllim haqqında məlumat:

Adı, soyadı, elmi dərəcəsi və elmi adı: Nəzərova Nigar, a.ü.f.d., dosent
Məsləhət günləri və saati:
E-mail ünvanı: nnigar00@mail.ru
Kafedranın ünvanı: Lənkəran ş., Füzuli küç.,170-a

III Təvsiyyə olunan dərslik, dərs vəsaiti və metodik vəsaitlər:

Əsas

- 1.Səlimov V.S."Üzüm genotiplərinin ampeloqrafik tədqiqat üsulları", Müəllim nəşriyyatı, Bakı, 2014
- 2.Şərifov F.H. Üzümcülük, Dərslik, Bakı 2017
- 3.H.K.Fətəliyev. Şərabçılıq I və II hissələr. Bakı. 1995.
- 4.H.K.Fətəliyev. İçkilərin ekspertizası.Dərslik. Bakı 2015. 442s.

IV Prekvizitlər: Fənnin tədrisi üçün öncədən zəruri olan fənlər mövcuddur. Bu fənn fənlərlə qarşılıqlı öyrənilir.

V Korekvizitlər: Bu fənnin tədrisi ilə eyni vaxtda başqa fənlərin də tədris olunmasına zərurət yoxdur.

VI Fənnin təsviri və məqsədi: Bu fəndə tələbələr əsas alkoqollu içkilərin istehsal texnologiyası, qablaşdırılması və realizə edilməsi haqqında məlumatlar əldə edəcək. Eyni zamanda şərabların istehsalında istifadə edilən əsas perspektiv üzüm sortları və onların texnoloji sxemləri barədə ilk məlumatları öyrənəcək. "İxtisasa giriş" kursunun əsas vəzifələri bakalabr dərəcəli mütəxəssisləri şərabçılıq sənayesinin nəzəri əsasları, müxtəlif istehsal texnologiyasının əlaqələrinin məlum və yeni texnoloji proseslərin xüsusiyyətləri, texniki və iqtisadi göstəriciləri, habelə məhsulların əsa

növlərinin öyrənilməsidir. İqtisadi aspektlərin texnoloji inkişaf xüsusiyyətləri ilə əlaqəsinə xüsusi diqqət yetirilməlidir. Məhz, buna görə də "İxtisasa giriş" fənninin tədrisi mühüm nəzəri və praktiki əhəmiyyət kəsb edir.

VII Davamiyyətə verilən tələblər: Fənn üzrə semestr ərzində buraxılmış auditoriya saatlarının ümumi sayı Elmi Şuranın 16 may 2024-cü il tarixli qərarına uyğun olaraq davamiyyət meyarları nəzərə alınmaqla müəyyən olunmuş həddən yuxarı olduğu halda tələbə həmin fəndən imtahana buraxılmır, onun həmin fənn üzrə akademik borcu qalır.

VIII Qiymətləndirmə: Tələbələrin biliyi 100 ballı sistemlə qiymətləndirilir. Bundan 50 balı tələbə semestr ərzində, 50 balı isə imtahanda toplayır. Semestr ərzində toplanan 50 bala aşağıdakılar aiddir: 30 bal kollokviuma görə, 20 bal seminar və ya laboratoriya dərslərində fəaliyyətinə görə. İmtahanda qazanılan balların maksimum miqdarı 50-dir. İmtahan biletinə bir qayda olaraq fənni əhatə edən 5 sual daxil edilir. Qiymətləndirmə zamanı Elmi Şuranın 16 may 2024-cü il tarixli qərarına uyğun olaraq qiymətləndirmə meyarları nəzər alınır.

Qiymət meyarları aşağıdakılardır:

- 10 bal- tələbə keçilmiş materialı dərindən başa düşür, cavabı dəqiq və hərtərəflidir;
- 9 bal-tələbə keçilmiş materialı tam başa düşür, cavabı dəqiqdir və mövzunun mətnini tam açə bilir;
- 8 bal-tələbə cavabında ümumi xarakterli bəzi qüsurlara yol verir;
- 7 bal- tələbə keçilmiş materialı başa düşür, lakin nəzəri cəhətdən bəzi məsələləri əsaslandırə bilmir;
- 6 bal- tələbənin cavabı əsasən düzgündür;
- 5 bal-tələbənin cavabında çatışmazlıqlar var, mövzunu tam əhatə edə bilmir;
- 4 bal- tələbənin cavabı qismən doğrudur, lakin mövzunu izah edərkən bəzi səhvlərə yol verir;
- 3 bal- tələbənin mövzudan xəbəri var, lakin fikrini əsaslandırə bilmir;
- 1-2 bal- tələbənin mövzudan qismən xəbəri var.
- 0 bal- suala cavab yoxdur.

Tələbənin imtahanda topladığı balın miqdarı 17-dən az olmamalıdır. Əks təqdirdə tələbənin imtahan göstəriciləri semestr ərzində tədris fəaliyyəti nəticəsində topladığı bala əlavə olunmur.

Semestr nəticəsinə görə yekun qiymətləndirmə (imtahan və imtahanaqədərki ballar əsasında)

91 – 100 bal	əla	A
81 – 90 bal	çox yaxşı	B
71 – 80 bal	yaxşı	C
61 – 70 bal	kafi	D
51 – 60 bal	qənaətbəxş	E
51 bal dan aşağı	qeyri-kafi	F

IX Davranış qaydalarının pozulması: Tələbə Universitetin daxili nizam–intizam qaydalarını pozduqda əsasnamədə nəzərdə tutulan qaydada tədbir göröləcək.

X Təqvim mövzu planı: Mühazirə 10 saat, 4 saat laboratoriya, Cəmi 14 saat

No	Keçirilən mühazirə mövzularının məzmunu	(Müh) Saat	Tarix
----	---	------------	-------

Mühazirə mövzuları			
1	Mövzu: Şərabçılığa giriş. Ampeloqrafiya elminin əsasları Plan: 1.İxtisasa giriş fənninin predmeti, məqsədi, vəzifələri, tarixi və inkişafı 2.Azərbaycanda şərabçılıq sənayesinin inkişaf mərhələləri 3.Üzümçülüyn xalq təsərrüfatı əhəmiyyəti 4.Azərbaycanda üzümçülüyn inkişaf tarixi və hazırkı vəziyyəti 5.Ampeloqrafiya elmi haqqında məlumat Mənbə: (1,2)	2	
2	Mövzu: Perspektiv üzüm sortları və üzümdən şirə alınmasının texnologiyası Plan: 1.Süfrə üzüm sortları 2.Kişmiş sortlar 3.Texniki sortlar 4.Üzümün zavoda qəbulu və emal olunması 5. Şirənin qarışıqlardan təmizlənməsi və durulması Mənbə: (1,2,3)	2	
3	Mövzu: Şərabların təsnifatı və əhəmiyyəti Plan: 1.Üzüm şərablarının təsnifatı 2.Şərabların müalicəvi xüsusiyyətləri 3.Şərabçılıq üçün əsas xammallar Mənbə: (3,4)	2	
4	Mövzu: Şampan şərabları haqqında ümumi məlumat Plan: 1.Şampanın istehsal tarixi 2.Şampanların təsnifatı 3.Şampan üçün üzüm sortları 4.Şampan şərab materialının hazırlanması Mənbə: (2,3,4)	2	
5	Mövzu: Brendi və konyakın istehsal texnologiyası Plan: 1.Brendinin istehsalı və təsnifatı 2.Konyak şərab materialının alınması 3.Konyak spirtinin alınması Mənbə: (3,4)	2	
CƏMİ:		10 saat	
Laboratoriya mövzularının adı		Saat	Tarix
1	Üzüm sortlarının ampeloqrafik təsvir sxeminin hazırlanması	2	
2	Spirt qızcırması və onun ayrı-ayrı komponentlərinin təhlili	2	
CƏMİ		4 saat	

XI Fənn üzrə tələblər, tapşırıqlar: Bu fənni bitirdikdən sonra tələbə istehsalın optimal texnoloji proseslərini modelləşdirməyi, şərab istehsalının texnika və texnologiyasını, xammal, material və hazır məhsula qoyulan texniki tələbləri, standart və texniki şərtləri, istehsalın təşkilinin əsası və planın tərtibinin metodikasını, əməyin mühafizəsi və təhlükəsizlik texnikası

16

normalarını, qanunvericilik aktları sistemi, sənaye müəssisələrində sağlam və təhlükəsiz iş şəraitinin təmin edilməsi üsulları və vasitələri barəsində məlumatlara yiyələnməlidir.

XII Fənn üzrə təlimin nəticələri:

- şərabçılıqın hazırkı vəziyyəti ilə tanış olunması
- şərab sənayesi üçün əsas xammallar
- konyak və şampan şərab materiallarının hazırlanmasının öyrənilməsi
- şərabların və digər tünd alkoqollu içkilərin istehsal texnologiyasının öyrənilməsi

XIII Tələbələrin fənn haqqında fikrinin öyrənilməsi:

XIV Kollokvium sualları:

Kollokvium sualları

1. Şərabçılığa giriş. Ampeloqrafiya elminin əsasları
2. Süfrə üzüm sortları
3. Texniki sortlar
4. Üzümün zavoda qəbulu və emal olunması
5. Şərabların təsnifatı və əhəmiyyəti
6. Şərabların müalicəvi xüsusiyyətləri
7. Şərabçılıq üçün əsas xammallar
8. Şampanın istehsal tarixi
9. Şampanların təsnifatı
10. Şampan üçün üzüm sortları

XV İmtahan sualları:

I blok

1. Şərabçılığa giriş. Ampeloqrafiya elminin əsasları
2. İxtisasa giriş fənninin predmeti, məqsədi, vəzifələri, tarixi və inkişafı
3. Azərbaycanda şərabçılıq sənayesinin inkişaf mərhələləri
4. Üzümçülüyn xalq təsərrüfatı əhəmiyyəti
5. Azərbaycanda üzümçülüyn inkişaf tarixi və hazırkı vəziyyəti
6. Ampeloqrafiya elmi haqqında məlumat

II blok

7. Şərabların təsnifatı və əhəmiyyəti
8. Üzüm şərablarının təsnifatı
9. Şərabların müalicəvi xüsusiyyətləri
10. Şərabçılıq üçün əsas xammallar

III blok

11. Perspektiv üzüm sortları və üzümdən şirə alınmasının texnologiyası
12. Süfrə üzüm sortları
13. Kişmiş sortlar
14. Texniki sortlar
15. Üzümün zavoda qəbulu və emal olunması

16. Şirənin qarışıqlardan təmizlənməsi və duruldulması

IV blok

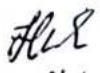
- 17. Şampan şerabları haqqında ümumi məlumat
- 18. Şampanın istehsal tarixi
- 19. Şampanların təsnifatı
- 20. Şampan üçün üzüm sortları
- 21. Şampan şerab materialının hazırlanması

V blok

- 22. Brendi və konyakın istehsal texnologiyası
- 23. Brendinin istehsalı və təsnifatı
- 24. Konyak şerab materialının alınması
- 25. Konyak spirtinin alınması

«Texnologiya və texniki elmlər» kafedrasının 09.09.2024-cü il tarixli (protokol № 01) iclasında təsdiq olunmuşdur.

Fənn müəllimi:
Kafedra müdiri:




dos. N.H.Nəzərova
dos.R.F.Əliyev