

**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**
07 fevral 2025

Fənn sillabusu

İxtisas: 050707 Şərabçılıq

Fakültə: Aqrar və mühəndislik

Kafedra: Texnologiya və texniki elmlər

I.Fənn haqqında məlumat:

Fənnin adı: Dequstasiya

Kodu: IPF-B13

Tədris ili: III (2024-2025.) Semestr: II

Tədris yükü: cəmi: Auditoriya saati -45 (30 saat müəhazirə, 15 saat laboratoriya)

Tədris forması: Əyani

Tədris dili: Azərbaycan dili

AKTS üzrə kredit: 5 kredit

Auditoriya N:

II.Müəllim haqqında məlumat:

Adı, soyadı, elmi dərəcəsi və elmi adı: tex.üz.f.d.b/m M.M.Cahangirov

Məsləhət günləri və saati: IV gün saat 11⁰⁰.

E-mail ünvanı: nnigar00@mail.ru

Kafedranın ünvanı: Lənkəran ş., Füzuli küç.,170-a

III.Tövsiyyə olunan dərslik, dərs vəsaiti və metodik vəsaitlər:

Əsas

1.Fətəliyev H.K. İçkilərin ekspertizası Dərslik, Bakı, 2015, 442 səh.

2.Fətəliyev H.K. Şərabın texnologiyası. Gəncə, 1986, 97 səh.

3.Fətəliyev H.K. Şərabçılıq. I hissə. Bakı: Bilik, 1995, 260 səh.

4.Fətəliyev H.K. Şərabçılıq. II hissə. Bakı: Bilik, 1995, 160 səh.

5.Fətəliyev H.K. Alkoqollu içkilərin texnologiyası. Bakı: Elm, 2007, 516 səh.

Əlavə

6. <https://anl.az/el/Kitab/2015/Azf-284827.pdf>

7. İnternet resursları

IV.Prerekvizitlər: III kurs tələbələrinə "Dequstasiya" fənni tədris olunur. Bu sahə üzrə anlayışlar və prinsiplər təhlil olunur.

V.Korekvizitlər: Bu fənnin tədrisi ilə eyni vaxtda başqa buna oxşar fənlərin tədrisinə ehtiyac yoxdur.

VI. Fənnin təsviri və məqsədi: Fənnin məqsədi alkoqollu içkilərin orqanoleptiki metodlardan istifadə edərək qiymətləndirilməsini, onların erqonomik, estetik, ekoloji xassələrinin təhlilini əhatə edir.

VII. Davamiyyətə verilən tələblər: Fənn üzrə semestr ərzində buraxılmış auditoriya saatlarının ümumi sayı Elmi Şuranın 16 may 2024-cu il tarixi qərarına uyğun olaraq



	1. Dequstasiya haqqında məlumat. 2. Dequstasiyanın inkişaf tarixi Mənbə: [1; 6]		
2	Mövzu: Qida xammalları və hazır qida məhsullarının keyfiyyət qiymətləndirilməsinin nəzəri əsasları Plan: 1. Termin və təyinlər 2. Laboratoriya nəzarətinin təşkili Mənbə: [1; 2]	2	
3	Mövzu: Orqanoleptika haqqında ümumi məlumat Plan: 1. Orqanoleptika elminin inkişaf tarixi 2. Orqanoleptika sahəsində aparılmış elmi tədqiqatlar Mənbə: [1; 2]	2	
4	Mövzu: Qida məhsullarının orqanoleptik xarakteristikası Plan: 1. Qida məhsullarının keyfiyyət göstəriciləri 2. Erqonomik, estetik və ekoloji göstəricilər Mənbə: [1; 2; 7]	2	
5	Mövzu: Məhsulun keyfiyyətinin orqanoleptik göstəricilərinin nomenklaturası Plan: 1. Orqanoleptik göstəricilərin təsnifatı 2. Keyfiyyət parametrləri Mənbə: [1; 4; 7]	2	
6	Mövzu: Qida məhsullarının sensor xassələri və komponentləri Plan: 1. Məhsulların rəngini müəyyənləşdirən maddələr 2. Məhsulların flevorunu müəyyənləşdirən maddələr Mənbə: [1; 7]	2	
7	Mövzu: Kolorantların (rəngləyicilər) qiymətləndirilməsi Plan: 1. Qida rəngləyiciləri haqqında ümumi məlumat 2. Rəngi korreksiya edən və ağardıcı maddələr Mənbə: [1; 3]	2	
8	Mövzu: Aromatizatorların və dad əlavələrinin qiymətləndirilməsi Plan: 1. Qida aromatizatorları (ətirləşdiricilər) 2. Dad maddələrinin qiymətləndirilməsi Mənbə: [1; 4]	2	
9	Mövzu: Konsistensiya və toxunma hiss orqanları ilə qavranılan göstəricilər Plan: 1. Konsistensiya anlayışı və onun parametrləri 2. Məhsulların konsistensiyasını yaxşılaşdıran maddələr. Mənbə: [1; 2]	2	

davamiyyət meyarları nəzərə alınmaqla müəyyən olunmuş həddən yuxarı olduğu halda tələbə həmin fəndən imtahana buraxılmır və onun həmin fənn üzrə akademik borcu qalır.

VIII. Qiymətləndirmə: Tələbələr biliyi 100 ballıq sistemdə qiymətləndirilir. Bundan 50 balı tələbə smestr ərzində, 50 balı isə imtahanda toplayır. Smestr ərzində toplanan 50 bala aşağıdakılar aiddir: 20 bal seminar və laboratoriya dərslərində fəaliyyətinə görə, 30 bal kollektivinə görə. Qiymətləndirmə zamanı Elmi Şuranın 16 may 2024-cü il tarixli qərarına uyğun olaraq qiymətləndirmə meyarı nəzərə 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 açır;
- 8 bal- tələbə cavabında ümumi xarakterli bəzi qüsurlara yol verir;
- 7 bal- tələbə keçilmiş materialı başa düşür, lakin nəzəri cəhətdən bəzi məsələləri əsaslandırma 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 əsaslandırma 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 semester 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 baldan aşağı	qeyri-kafi	F

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

X. Təqvim mövzu planı: Mühazirə 30 saat, laboratoriya 15 saat. Cəmi 45 saat

N	Keçirilən mühazirə, seminar, məşğələ və laboratoriya mövzularının məzmunu	(Müh) Saat	Tarix
1	2	3	4
	Mühazirə mövzuları	2	
1	Mövzu: Giriş. Dequstasiya haqqında anlayış Plan:		

10	Mövzu: Orqanoleptikada psixofizioloji qiymətləndirmə Plan: 1.Vizual hissələrin təbiəti və faktorları. 2.Rəngin qəbul olunması Mənbə: [1; 2]	2	
11	Mövzu: Dad və lybilmə hissiyyətləri Plan: 1. lylərin qəbul olunması 2. Dad hissiyyətləri 3. Dad və ləmə üzlərinə faktorların təsiri 4. Toxunma (ləmə) və digər sensor hisslər Mənbə: [1; 5]	2	
12	Mövzu: Dequstasiya analizlərinin metodları Plan: 1. Sensor metodlar haqqında ümumi məlumat və onların təsnifatı 2. İstehlakçı qiymətləndirməsi metodları Mənbə: [1; 4]	2	
13	Mövzu: Orqanoleptik analizin analitik metodları Plan: 1. Analitik metodlar 2. Qida məhsullarının ballı şkalalarla qiymətləndirilməsi Mənbə: [1; 2]	2	
14	Mövzu: Dequstasiya analizində ekspert metodologiyası Plan: 1. Ekspert qrupunun yaradılması 2. Ekspert metodlarının profil analizində tətbiqi 3. Ball şkalalarının işlənilib hazırlanmasında ekspert metodlarının tətbiqi Mənbə: [1; 2]	2	
15	Mövzu: Orqanoleptik analizin təşkil və qiymətləndirilmə sistemi Plan: 1.Nümunələrin götürülməsi 2.Sınaqların aparılması: 3.Dequstasiya komissiyaları 4.Ekspert dequstatora qoyulan tələblər Mənbə: [1; 6]	2	
CƏMI: 30 saat		30	
LABORATORİYA mövzuları			Tarix
1	Keyfiyyət səviyyələrinin ballar üzrə qiymətləndirilməsi	2	
2	Ənənəvi balla qiymətləndirmə üsulu-100 ball	2	
3	30 ballı şkalalarla qiymətləndirmə üsulu	2	
4	25 balla qiymətləndirmə	2	
5	10 ballı şkalalarla keyfiyyət göstəricilərinin təyini	2	
6	9 ballı qiymətləndirmə	2	
7	İçkilərin ümumi xarakteristikasının qiymətləndirilməsi	2	
8	Unifikasiya edilmiş ball sisteminin tətbiqi	1	

XI. Fənn üzrə tələblər, tapşırıqlar: Fənnin tədrisi zamanı tələbələr alkoqollu və alkoqolsuz içkilərin orqanoleptik qiymətləndirilməsindən istifadə edərək onların keyfiyyət göstəricilərini düzgün təyin etməlidirlər.

XII. Fənn üzrə təlmin nəticələri:

- dequstasiya anlayışının öyrənilməsi
- orqanoleptik qiymətləndirmənin metodları
- erqonomik, ekoloji və estetik xassələr haqqında biliklər
- analitik metodlar və onların təhlili

XIII. Tələbələrin fənn haqqında fikrinin öyrənilməsi:

XIV. Birinci kollokvium sualları.

1. Dequstasiya haqqında məlumat
2. Termin və təyinlər
3. Laboratoriya nəzarətinin təşkili
4. Orqanoleptika haqqında ümumi məlumat
5. Orqanoleptika elminin inkişaf tarixi
6. Qida məhsullarının keyfiyyət göstəriciləri
7. Erqonomik, estetik və ekoloji göstəricilər
8. Məhsulun keyfiyyətinin orqanoleptik göstəricilərinin nomenklaturası
9. Orqanoleptik göstəricilərin təsnifatı
10. Keyfiyyət parametrləri

İkinci kollokvium sualları.

1. Qida məhsullarının sensor xassələri və komponentləri
2. Məhsulların rəngini müəyyənləşdirən maddələr
3. Qida rəngləyiciləri haqqında ümumi məlumat
4. Qida aromatizatorları (ətirləşdiricilər)
5. Dad maddələrinin qiymətləndirilməsi
6. Konsistensiya və toxunma hiss orqanları ilə qavranılan göstəricilər
7. Konsistensiya anlayışı və onun parametrləri
8. Məhsulların konsistesiyasını yaxşılaşdıran maddələr
9. Orqanoleptikada psixofizioloji qiymətləndirmə
10. Vizual hiss olunmanın təbiəti və faktorları

XV. İmtahan sualları:

I blok

1. Dequstasiya haqqında məlumat
2. Dequstasiyanın inkişaf tarixi
3. Termin və təyinlər
4. Laboratoriyaya nəzarətinin təşkili
5. Orqanoleptika elminin inkişaf tarixi
6. Orqanoleptika sahəsində aparılmış elmi tədqiqatlar

II blok

7. Qida məhsullarının keyfiyyət göstəriciləri
8. Erqonomik, estetik və ekoloji göstəricilər
9. Orqanoleptik göstəricilərin təsnifatı
10. Keyfiyyət parametrləri
11. Məhsulların rəngini müəyyənləşdirən maddələr
12. Məhsulların flevorunu müəyyənləşdirən maddələr

III blok

13. Qida rəngləyiciləri haqqında ümumi məlumat
14. Rəngi korreksiya edən və ağardıcı maddələr
15. Qida aromatizatorları (ətirləşdiricilər)
16. Dad maddələrinin qiymətləndirilməsi
17. Konsistensiya anlayışı və onun parametrləri
18. Məhsulların konsistensiyasını yaxşılaşdırən maddələr

IV blok

19. Vizual hiss olunmanın təbiəti və faktorları
20. Rəngin qəbul olunması
21. Dad hissiyyatları
22. İylərin qəbul olunması
23. Dad və ləmə üzvlərinə faktorların təsiri
24. Toxunma (ləmə) və digər sensor hissələr
25. Sensor metodlar haqqında ümumi məlumat və onların təsnifatı
26. İstehlakçı qiymətləndirməsi metodları

V blok

27. Analitik metodlar
28. Qida məhsullarının ballı şkalalarla qiymətləndirilməsi
29. Dequstasiya analizində ekspert metodologiyası
30. Ekspert qrupunun yaradılması
31. Ekspert metodlarının profil analizində tətbiqi
32. Ball şkalalarının işlənilib hazırlanmasında ekspert metodlarının tətbiqi
33. Nümunələrin götürülməsi
34. Sınaqların aparılması
35. Dequstasiya komissiyaları

«Texnologiya və texniki elmlər» kafedrasının 07.02.2025-iü il tarixli iclasında təsdiq olunmuşdur.

Fənn müəllimi:
Kafedra müdiri:



tex.ü.f.d.b/m M.M.Cahangirov
dos.R.F.Əliyev