

«Təsdiq edirəm»
Tədrisin təşkili və təlim texnologiyaları üzrə
prorektor vəzifəsini icra edən
dos.Z.I.Məmmədov
07 fevral 2025-ci il

Fənn sillabusu

İxtisas: 050707- Şərabçılıq

Fakültə:Aqrar və mühəndislik
Kafedra:Texnologiya və texniki fənlər

I.Fənn haqqında məlumat:

Fənnin adı: S/f(Əmtəəşünaslıq)
Kodu: IPFS- B12
Tədris ili: III (2024-/2025) Semestr: VI
Tədris yükü: cəmi Auditoriya saati - 75 (45 saat müəhazirə, 30 saat seminar)
Tədris forması: Əyani
Tədris dili: Azərbaycan dili
AKTS üzrə kredit: 7 kredit
Auditoriya N:
Saat:

II.Müəllim haqqında məlumat:

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

III.Tövsiyyə olunan dərslik, dərs vəsaitivə metodik vəsaitlər:

Əsas

1. Musayev N.X. Ərzaq malları əmtəəşünaslığının nəzəri əsasları. Dərslik.Bakı, «Çaşıoğlu» nəşriyyatı, 2003, 368s.
2. Əhmədov Ə. İ. Ərzaq mallarının əmtəəşünaslığı. Ali məktəblər üçün dərslik. Bakı: "İqtisad Universiteti" nəşriyyatı, 2012, 480 s.
3. Əhmədov Ə. İ., Musayev N.X. Ərzaq mallarının ekspertizası. I hissə, Dərslik. Bakı, «Çaşıoğlu» nəşriyyatı, 2005, 568 s.
4. Əhmədov Ə. İ., Musayev N.X. Ərzaq mallarının ekspertizası. II hissə, Dərslik. Bakı, «Çaşıoğlu» nəşriyyatı, 2005, 448 s.
5. Həsənov Ə. P., Vəliməmmədov C. M., Həsənov N. N., Osmanov T. R. Əmtəəşünaslığın nəzəri əsasları. Bakı, "Azərbaycan Dövlət İqtisad Universiteti" nəşriyyatı, 2003, 407 s.

Əlavə

- 6.Məhərrəmov M. Ə. Qida məhsulları texnologiyasının nəzəri əsasları. Dərslik, Bakı, "İqtisad Universiteti" nəşriyyatı, 2015, 448 s.
7. Nuriyev Ə., Quliyev R. Çayın kimyası və emalının texnologiyası. Bakı, 2008, 124 s.
8. Ə. Əhmədov Yeyinti yağları əmtəəşünaslığı Bakı 1993 il

9. Internet resursları

IV.Prekvizitlər: Fənnin tdrisi üçün öncədən "Üzümün emal texnologiyası" fənnin tədrisi vacibdir.

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

VI. Fənnin təsviri və məqsədi : Əmtəəşünaslıq fənni əmtəələrin istehlak bazarında qiymətləndirilməsi mexanizmini öyrənməklə, istehsalın daha da səmərəli formada təşkilinə şərait yaradır. Məlumdur ki, qiymətlər sisteminin geniş təkrar istehsalda və əhəlinin sosial mənafeyinə təmin edilməsində rolu getdikcə artmaqdadır. Qloballaşan dünya iqtisadiyyatında iqtisadi əlaqələrin inkişaf edir ki, burada da əmtəəşünaslıq elminin rolu böyükdür. Bütün bunlar beynəlxalq hesablama formalarının tətbiqini, yeni qiymətləndirmə sisteminin əlaqələrinin təkmilləşdirilməsini tələb edir. Müasir dövrdə məhsulların keyfiyyət göstəricilərinin yüksəldilməsi qida sənayesi qarşısında duran mühüm məsələlərdən sayılır. İstehsalda əmək məhsuldarlığının yüksəldilməsi, ərzaq məhsullarının keyfiyyətini yaxşılaşdırmaqla, həm iqtisadi səmərəliliyinin artırılmasına, həm də əhəlinin tələbatının ödənilməsində mühüm rol oynayır. Ərzaq məhsullarının əmtəəşünaslığı fənnində əmtəələrin tərkiblərində olan və insan orqanizmi üçün əhəmiyyətli sayılan maddələri, onların təbiətini öyrənir.

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 və 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 qazanan balların maksimum miqdarı 50-dir. İmtahan biletinə bir qayda olaraq fənni əhatə edən 5 sual daxil edilir. İmtahanda qazanan balların maksimum miqdarı 50-dir. Qiymətləndirmə zamanı Elmi Şuranın 16 may 2024-cü il tarixli qərarına uyğun olaraq qiymətləndirmə meyarları 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 açə bilir.
- 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 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 - baldan aşağı - qeyri-kafi (F)

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

X. Təqvim mövzu planı: Mühazirə - 45saat, seminar 30 saat. Cəmi 75 - saat.

N	Keçirilən müəhazirə, seminar, məşğələ, laboratoriya və sərbəst mövzuların məzmunu	(Müh) Saat	(Sem) Saat	Tarix
		3	3	4
1	2			
	Mühazirə mövzuları	2		
1	Mövzu: Fənnin məqsəd və vəzifələri, predmeti, digər fənlərlə əlaqəsi Plan: 1. Fənnin mahiyyəti, məqsəd və vəzifələri 2. Fənnin predmeti 3. Əmtəəşünaslığın digər fənlərlə əlaqəsi Mənbə: [1; 2; 4]	2		
2	Mövzu: Əmtəəşünaslığın nəzəri əsasları. Ərzaq məhsullarının tərkibi və xüsusiyyətləri Plan 1. Ərzaq məhsullarının kimyəvi tərkibi 2. Ərzaq məhsullarının qidalılıq dəyəri Mənbə: [1; 2; 4]	2		
3	Mövzu: Ərzaq məhsullarının keyfiyyəti və keyfiyyətə nəzarət üsulları Plan: 1. Ərzaq mallarının keyfiyyəti haqqında anlayış 2. Ərzaq mallarının keyfiyyətinin əsas göstəriciləri Mənbə: [1; 2; 3; 5]	2		
4	Mövzu: Ərzaq məhsullarının keyfiyyətinin tədqiqi üsulları 1. Orta nümunənin götürülməsi və tədqiqə hazırlanması 2. Ərzaq mallarının sensor göstəricilərinin qiymətləndirilməsi 3. Ərzaq mallarının alətlərlə təyin olunan göstəriciləri 4. Ərzaq mallarının zərərsizlik göstəriciləri və qüsurları Mənbə: [1; 2; 5]	2		
5	Mövzu: Ərzaq məhsullarının saxlanılmasının əsasları və rejimləri Plan: 1. Ərzaq məhsullarının saxlanılmasının əsasları 2. Ərzaq məhsullarının saxlanılmasının rejimləri Mənbə: [1; 2; 3; 5]	2		
6	Mövzu: Taxıl – un məmulatlarının əmtəəşünaslığı və ekspertizası Plan: 1. Taxıl və un məhsulları 2. Yarma və makaron məmulatı Mənbə: [1; 2; 3; 5]	2		
7	Mövzu: Unun əmtəəşünaslığı və ekspertizası Plan: 1. Dənin üyüdülməsi 2. Unun keyfiyyət göstəriciləri 3. Taxıl, yarma və unun saxlanması Mənbə: [1; 2; 3; 5]	2		

8	Mövzu: Çörək və çörək-bulka məmulatı Plan: 1.Çörəyin istehsalı prosesləri 2.Çörəyin sortları və keyfiyyət göstəriciləri 3.Çörək-bulka məmulatlarının saxlanması 4.Pəhriz çörək-bulka məmulatı Mənbə: [1; 2; 3; 5]	2		
9	Mövzu: Milli çörək və suxari məmulatı Plan: 1. Milli çörək məmulatı 2. Suxari məmulatı 3.Baranki məmulatı 4. Baranki məmulatının keyfiyyət göstəriciləri Mənbə: [1; 2; 3; 5]	2		
10	Mövzu: Yeyinti konsentratları Plan: 1. Yeyinti konsentratlarının çeşidi 2. Xörəkkonsentratları 3. Unluqarışıqlar Mənbə: [1; 2;3]	2		
11	Mövzu:Meyvə-tərəvəz məhsullarının əmtəəşünaslığı Plan: 1.Təzə meyvə və tərəvəzlər, onların keyfiyyəti 2.Meyvə-tərəvəzlərin əmtəə emalı, daşınması və saxlanması Mənbə: [1; 2;3]	2		
12	Mövzu: Meyvə tərəvəzin emalı məhsulları və meyvə-tərəvəz konservlərinin keyfiyyət ekspertizası Plan: 1.Meyvə tərəvəzin emalı məhsulları 2.Meyvə-tərəvəz konservlərinin keyfiyyət ekspertizası Mənbə: [1; 2; 3; 6]	2		
13	Mövzu:Şəkər, bal və nişastanın əmtəəşünaslığı və ekspertizası Plan: 1.Nişasta və nişasta məmulatları 2.Balın əmtəəşünaslığı 3.Şəkərin əmtəəşünaslığı Mənbə: [1; 2; 3; 6]	2		
14	Mövzu:Qənnadı məmulatlarının keyfiyyət ekspertizası Plan: 1.Şəkərli qənnadı məmulatlar 2.Unlu qənnadı məmulatlar 3.Azərbaycan şirniyyatı Mənbə: [1; 2; 3;6]	2		
15	Mövzu:Çay, qəhvə və ədviyyələrin əmtəəşünaslığı və ekspertizası Plan: 1.Çay və çay içkiləri 2.Qəhvə və qəhvə içkiləri Mənbə: [1; 2; 3; 6]	2		
16	Mövzü: Ədviyyələr və tamlı qatmaların əmtəəşünaslığı Plan: 1.Ədviyyələr və tamlı qatmalar	2		

	2.Xörək duzunun keyfiyyət ekspertizası Mənbə: [1; 2; 3; 6; 7]			
17	Mövzu: Alkoqollu və alkoqolsuz içkilərin, tütün məmulatlarının əmtəəşünaslığı 1.Alkoqollu içkilər 2.Üzüm şərabları 3.Alkoqolsuz içkilər və mineral sular 4.Tütün məmulatları Mənbə: [1; 2; 3; 6]	2		
18	Mövzu:Süd və süd məhsullarının əmtəəşünaslığı və ekspertizası 1. Südün təsnifatı, çeşidi və keyfiyyət göstəriciləri 2. Turşudulmuş süd məhsullarının təsnifatı, çeşidi və keyfiyyət göstəriciləri 3. Qurudulmuş süd məhsullarının təsnifatı, çeşidi və keyfiyyət göstəriciləri 4. Kərə yağı, çeşidi və keyfiyyət göstəriciləri Mənbə: [1; 2; 4; 6]	2		
19	Mövzu:Pendirlərin əmtəəşünaslığı və ekspertizası Plan: 1.Qursaq mayalı pendirlər, təsnifatı, çeşidi və keyfiyyət göstəriciləri 2.Duzluqda yetişən pendirlər, təsnifatı, çeşidi və keyfiyyət göstəriciləri 3.Ərgin pendirlər, təsnifatı, çeşidi və keyfiyyət göstəriciləri Mənbə: [1; 2; 4; 6]	2		
20	Mövzu: Təzə ət və quş ətinin əmtəəşünaslığı və ekspertizası Plan: 1.Təzə ət və sub məhsulların təsnifatı, çeşidi və keyfiyyət göstəriciləri 2.Ev və ov quşları Mənbə : [1,2,4,6]	2		
21	Mövzu:Ət məhsullarının əmtəəşünaslığı və ekspertizası Plan: 1.Kolbasa məmulatının təsnifatı, çeşidi və keyfiyyət göstəriciləri 2. Ət konservlərinin təsnifatı, çeşidi və keyfiyyət göstəriciləri 3.Ət yarımfabrikatlarının təsnifatı, çeşidi və keyfiyyət göstəriciləri Mənbə: [1; 2; 4; 6]	2		
22	Mövzu:Yumurta və yumurta məhsullarının əmtəəşünaslığı və ekspertizası Plan: 1.Yumurtanın kimyəvi tərkibi və qidalılıq dəyəri 2.Yumurtanın keyfiyyətinə verilən tələb və saxlanması 3.Yumurtanın emalı məhsulları Mənbə:[1,2,4,6]	2		
23	Mövzu: Balıq və balıq məhsullarının əmtəəşünaslığı və ekspertizası 1.Diri, soyudulmuş və dondurulmuş balıqlar 2.Duza qoyulmuş balıqlar, təsnifatı, çeşidi və keyfiyyət göstəriciləri	1		

	3. Balıq konservləri və preservlərin təsnifatı, çeşidi və keyfiyyət göstəriciləri 4. Kürü və onun keyfiyyət göstəriciləri Mənbə: [1; 2; 4; 6]			
	Cəmi:	45		
	Laboratoriya işləri			
1	Orta nümunənin götürülməsi və tədqiqə hazırlanması			
2	Ekspertiza aktının tərtibi			
3	Makaron məmulatının orqonoleptiki göstəricilərinin balla qiymətləndirilməsi			
4	Spirtsiz içkilərin orqonoleptiki göstəricilərinin balla qiymətləndirilməsi			
5	Pivənin orqonoleptiki göstəricilərinin balla qiymətləndirilməsi			
6	Mikroskop altında nişastanın növünün təyini			
7	Şəkərdə saxarozanın miqdarının təyini			
8	Saxarimetrimin köməyi ilə şəkərdə saxarozanın təyini			
9	Refraktometr vasitəsilə balın nəmliyinin təyini			
10	Meyvə-giləmeyvə şirniyyatında quru maddələrin refraktometr üsulu ilə təyini			
11	Kakao tozunun pH-nın təyini			
12	Refraktometr vasitəsilə yağın miqdarının təyini			
13	Unun nəmliyinin təyini			
14	Kolbasa məmulatında nitritlərin təyini usulu			
15	Süddə leykositlərin miqdarının təyini			
	Cəmi:	30		

XI. Fənn üzrə tələblər, tapşırıqlar: Qida məhsulları mühəndisliyi ixtisaslarda məhsulların istehsalı və onların əmtəəlik göstəricilərinin yüksəldilməsi mühüm əhəmiyyətə malikdir. Fəndə müxtəlif qida məhsullarının müasir -şəraitə uyğun olaraq texnologiyası və əmtəəlik keyfiyyətinin yaxşılaşdırılması istiqamətləri öyrənilir, təhlil edilir.

XII. Fənn üzrə təlimin nəticələri:

- Ərzaq məhsullarının keyfiyyəti və keyfiyyətə nəzarət üsulları
- Ərzaq məhsullarının keyfiyyətinin tədqiqi üsulları
- Meyvə tərəvəzin emalı məhsulları və meyvə-tərəvəz koyservlərinin keyfiyyət ekspertizası
- Çay, qəhvə və ədviyyələrin əmtəəşünaslığı və ekspertizası

XIII. Tələbələrin fənn haqqında fikrinin öyrənilməsi:

XIV. Kollektiv sualları:

1. Fənnin mahiyyəti, məqsədi və inkişaf mərhələləri
2. Ərzaq məhsullarının kimyəvi tərkibi
3. Ərzaq məhsullarının qidalılıq dəyəri
4. Ərzaq mallarının keyfiyyəti haqqında anlayış
5. Ərzaq mallarının keyfiyyətinin əsas göstəriciləri
6. Orta nümunənin götürülməsi
7. Ərzaq mallarının sensor göstəricilərinin qiymətləndirilməsi
8. Ərzaq mallarının alətlərlə təyin olunan göstəriciləri
9. Ərzaq mallarının zərərsizlik göstəriciləri və qüsurları
10. Ərzaq məhsullarının saxlanılmasının əsasları
11. Ərzaq məhsullarının saxlanılmasının rejimləri

12. Taxıl və un məhsulları
13. Yarm makaron məmulatı və yarma məmulatı
14. Dənin üyüdülməsi
15. Unun keyfiyyət göstəriciləri

II kollequm

1. Taxıl, yarma və unun saxlanması
2. Çöək-bulka məmulatlarının saxlanması
3. Milli çörək məmulatı
4. Suxari məmulatı
5. Baranki məmulatının keyfiyyət göstəriciləri
6. Yeyinti konsentratlarının çeşidi
7. Meyvə-tərəvəzlərin əmtəə emalı, daşınması və saxlanması
8. Balın əmtəəşünaslığı
9. Unlu qənnadı məmulatlar
10. Azərbaycan şirniyyəti
11. Ədviyyələr və tamlı qatmalar
12. Xörək duzunun keyfiyyət ekzpertizası
13. Şəkərin əmtəəşünaslığı
14. Çay və çay içkiləri
15. Qəhvə və qəhvə içkiləri

XV. İmtahan sualları:

I blok

1. Fənnin mahiyyəti, məqsədi və inkişaf mərhələləri
2. Fənnin predmeti və digər fənlərlə əlaqəsi
3. Ərzaq məhsullarının kimyəvi tərkibi
4. Ərzaq məhsullarının qidalılıq dəyəri
5. Ərzaq mallarının keyfiyyəti haqqında anlayış
6. Ərzaq mallarının keyfiyyətinin əsas göstəriciləri
7. Orta nümunənin götürülməsi və tədqiqə hazırlanması
8. Ərzaq mallarının sensor göstəricilərinin qiymətləndirilməsi
9. Ərzaq mallarının alətlərlə təyin olunan göstəriciləri
10. Ərzaq mallarının zərərsizlik göstəriciləri və qüsurları
11. Ərzaq məhsullarının saxlanılmasının əsasları
12. Ərzaq məhsullarının saxlanılmasının rejimləri

II blok

13. Taxıl və un məhsulları
14. Yarma və makaron məmulatı
15. Dənin üyüdülməsi
16. Unun keyfiyyət göstəriciləri
17. Taxıl, yarma və unun saxlanması
18. Çörəyin istehsalı prosesləri
19. Çörəyin sortları və keyfiyyət göstəriciləri
20. Çöək-bulka məmulatlarının saxlanması
21. Pəhriz çörək-bulka məmulatı
22. Milli çörək məmulatı
23. Suxari məmulatı
24. Baranki məmulatı
25. Baranki məmulatının keyfiyyət göstəriciləri
26. Yeyinti konsentratlarının çeşidi
27. Xörəkkonsentratları

28. Unluqarışıqlar
29. Təzə meyvə və tərəvəzlər, onların keyfiyyəti
30. Meyvə-tərəvəzlərin əmtəə emalı, daşınması və saxlanması
31. Meyvə tərəvəzin emalı məhsulları
32. Meyvə-tərəvəz konservlərinin keyfiyyət ekspertizası
33. Nişasta və nişasta məmulatları
34. Balın əmtəəşünaslığı
35. Şəkərin əmtəəşünaslığı
36. Şəkərli qənnadı məmulatlar
37. Unlu qənnadı məmulatlar
38. Azərbaycan şirniyyatı
39. Çay və çay içkiləri
40. Qəhvə və qəhvə içkiləri

IV blok

41. Ədviyyələr və tamlı qatmalar
42. Xörək duzunun keyfiyyət ekspertizası
43. Üzüm şərabları
44. Alkoqolsuz içkilər və mineral sular
45. Tütün məmulatları
46. Sütün təsnifatı, çeşidi və keyfiyyət göstəriciləri
47. Turşudulmuş süd məhsullarının təsnifatı, çeşidi və keyfiyyət göstəriciləri
48. Qurudulmuş süd məhsullarının təsnifatı, çeşidi və keyfiyyət göstəriciləri
49. Kərə yağı, çeşidi və keyfiyyət göstəriciləri
50. Qursaq mayalı pendirlər, təsnifatı, çeşidi və keyfiyyət göstəriciləri
51. Duzluqda yetişən pendirlər, təsnifatı, çeşidi və keyfiyyət göstəriciləri
52. Ərgin pendirlər, təsnifatı, çeşidi və keyfiyyət göstəriciləri

V blok

53. Təzə ət və sub məhsulların təsnifatı, çeşidi və keyfiyyət göstəriciləri
54. Ev və ov quşları
55. Kolbasa məmulatının təsnifatı, çeşidi və keyfiyyət göstəriciləri
56. Ət konservlərinin təsnifatı, çeşidi və keyfiyyət göstəriciləri
57. Ət yarımfabrikatlarının təsnifatı, çeşidi və keyfiyyət göstəriciləri
58. Yumurtanın kimyəvi tərkibi və qidalılıq dəyəri
59. Yumurtanın keyfiyyətinə verilən tələb və saxlanması
60. Yumurtanın emalı məhsulları
61. Diri, soyudulmuş və dondurulmuş balıqlar
62. Duza qoyulmuş balıqlar, təsnifatı, çeşidi
63. Duza qoyulmuş balıqlar, çeşidi və keyfiyyət göstəriciləri
64. Kürü və onun keyfiyyət göstəriciləri
65. Balıq konservləri və preservlərin təsnifatı, çeşidi və keyfiyyət göstəriciləri

«Texnologiya və texniki elmlər» kafedrasının 07.02.2025-ci il tarixli iclasında 06 s
otokolla təsdiq olunmuşdur.

Fənn müəllimi:



dos. N. H. Nəzərova

Kafedra müdiri:



dos.R.F.Əliyev