

**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 may 2025-ci il

Fənn sillabusu

İxtisas: 060635-Qida mühəndisliyi

Fakültə: Aqrar və mühəndislik

Kafedra: Texnologiya və texniki elmlər

I.Fənn haqqında məlumat:

Fənnin adı: S/f (laşə məhsulları texnologiyası)

Kodu: IPFS-B10

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

Tədris yükü: cəmi: 24 saat. Auditoriya saati -24 (14 saat müəhazirə, 10 saat seminar)

Tədris forması: Qiyabi

Tədris dili: Azərbaycan dili

AKTS üzrə kredit: 8 kredit

Auditoriya N: Saat:

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: Nnigar 00@mail.ru

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

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

Əsas

1. Tağıyev M.M., Hüseynova L.M. laşə məhsullarının istehsal texnologiyası. Bakı-2014. (Dərslik)

2. Qurbanov N.H., Ömarova E.M. laşə məhsulları texnologiyasının nəzəri əsasları. Bakı, "İqtisad Universitetinin" nəşriyyatı, 2010.

3. Əhmədov Ə.İ. Ərzaq malların əmtəəşünaslığı, Bakı, "Təfəkkür", 1996.

4. Mustafayev N. Azərbaycan şirniyyatı. Bakı, Azərneşr, 1971.

5. Ə.İ. Şəki şirniyyatı. Bakı. Azərneşr 1970.

6. Çörək-bulka və unlu qənnadı məmulatları və taxıl məhsulları üçün 2000-2011-ci illər üçün qüvvədə olan standartlar.

Əlavə

7. Ковалев Н.И. Органолептическая оценка пищи. М.: Экономика, 1968

8. Маслов Н.И., Запенина Н.В., Соколова Н.И. Производство восточных сладостей. М.,

« Пищевая промышленность», 1970.

9. Справочник технолога общественного питания. Москва, 1984.

IV.Prekvizitlər: Fənnin tədrisi üçün öncədən "Qida məhsullarının texnologiyası" fənnin tədrisi vacibdir.

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

VI. Fənnin təsviri və məqsədi:

Fənnin təsviri işə sistemində məmulatların hazırlanması üçün xammalın tərkibi və xassələrindən, istehsalın müasir texnoloji sxemlərindən və texnoloji proseslər zamanı baş verən fiziki-kimyəvi dəyişikliklərdən, keyfiyyətin yaxşılaşdırılması və bu zaman meydana çıxan çatışmazlıqların aradan qaldırılması və onların öyrənilməsindən ibarətdir. Fənnin məqsədi konkret şəraitdə işə məhsullarının istehsalının düzgün aparılması haqqında bilgiləri tələbələrə izah etmək.

VI.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 buraxılmaz və onun həmin fənn üzrə akademik borcu qalır.

VII.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 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 aça 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

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

IX. Təqvim mövzu planı: Mühazirə 14 saat, seminar 10 saat, Cəmi 24 saat

N	Keçirilən mövzuların adı və məzmunu	Mühazirə	Seminar	Saat	Tarix
1	2	3	4	5	6
1	Mövzu. Giriş. İlaşə məhsullarının istehsalı texnologiyası fənnin predmeti, məqsədi və vəzifələri. Meyvə-tərəvəzlərdən, göbələklərdən hazırlanan xörəklər və qarnirlər, onların təsnifatı və çeşidləri Plan: 1. Giriş. Fənn haqqında məlumat. 2. Fənnin predmeti, məqsədi və vəzifələri 3. Meyvə-tərəvəzlərdən hazırlanan konservlər 4. Pəhriz qidası üçün hazırlanan konservlər 5. Qurudulmuş meyvə və tərəvəz istehsalı 6. Göbələklərin təsnifatı və çeşidləri Mənbə: [1,4,5]	Mühazirə		2	
2	Mövzu. Ət və ət məhsullarının ilkin emalı. Mal və qoyun ətindən hazırlanan yarımfabrikatlar, çeşidləri. Balıq və balıq məhsullarının ilkin emalı. Plan: 1. Ətin ilk emalı, ətin donunun açılması, duzlu ətin suya qoyulması, ətin yuyulması və s. 2. Ətin təmizlənməsi və növlərə ayrılması, ət cəmdəklərinin parçalanması və sümüklərin çıxarılması 3. Qaramal cəmdəyin parçalanması və sümüklərinin çıxarılması 4. Mal və qoyun ətindən yarımfabrikatların hazırlanması 5. Kotlet kütləsi və ondan yarımfabrikatların hazırlanması 6. Yarımfabrikatların saxlanması 7. Balıqların ilk emalı 8. Dondurulmuş balığın donunun açılması, balığın parçalanması 9. Sümük skletli balıq, xırtdənək skletli balıqlar və s. 10. Balıqlardan hazırlanan yarımfabrikatlar Mənbə: [1,7,8,11]	Mühazirə		2	
3	Mövzu. Şorbaların hazırlanması və təsnifatı. Yarma, paxla və makaron məmulatlarından hazırlanan isti xörəklər. Kəsmikdən, yumurtadan və yumurta məhsullarından hazırlanan yarımfabrikatlar, keyfiyyətinə olan tələblər. Plan:	Mühazirə		2	

	1.Həlimlərin hazırlanma texnologiyası 2.Aşqarlı şorbaların istehsalı 3.Borşların istehsal texnologiyası 4.Şilərin istehsal texnologiyası 5.Yarmalardan hazırlanan isti xörəklər 6.Paxlalılardan hazırlanan isti xörəklər 7.Makaron məmulatlarından hazırlanan isti xörəklər 8.Yumurtadan və yumurta məhsullarından hazırlanan xörəklərin əhəmiyyəti və rolu 9.Kəsmikdən hazırlanan xörəklərin əhəmiyyəti və rolu Mənbə: [1,7,8]				
4	Mövzu. Balıq və balıq məhsullarından hazırlanan xörəklər. Ət və ət məhsullarından ikinci xörək istehsalı Plan: 1.Suda bişirilmiş balıq xörəkləri 2.Pörtledilmiş balıq xörəkləri 3.Az suda pörtledilmiş balıq 4.Qızardılmış balıq xörəkləri 5.Bişmiş ət və sub məhsullarından xörəklər 6.Qızardılmış və subməhsullarından xörəklər 7. Az suda pörtledilmiş ət və sub məhsullarından xörəklər 8.Çəkilməş ətdən xörəklər Mənbə: [1,6,7,10]	Mühazirə		2	
5	Mövzu. Soyuq xörək və qəlyanaltılarının hazırlanması. Salatların və vineqretlərin növləri və hazırlanması. Şirin xörəklərin hazırlanması Plan: 1. Acıq buterbrodların hazırlanması 2.Örtülü buterbrodların hazırlanması 3.Banket qəlyanaltılarının hazırlanması 4. Salatların növləri və hazırlanması 5.Vineqretlərin növləri və hazırlanması 6.Təzə və tezdondurulmuş meyvə və giləmeyvələrdən şirin xörəklərin hazırlanması 7.Jele, muss və sambukların hazırlanması 8.Krem və çalınmış qaymaqların hazırlanması 9.Dondurmaların hazırlanması Mənbə: [1,7,8]	Mühazirə		2	
6	Mövzu. Tort, onların hazırlanması, bişirilməsi və bəzədilməsi Plan: 1.Bakı tortu, quş düdü tortu, ideal tortu və s. 2.Müxtəlif yarımfabrikatların hazırlanması. Krem və şərbətlər, yağlı krem 3.Milli qənnadı məmulatların növləri, hazırlanması və tərtibi Mənbə: [1,5,6,10]	Mühazirə		2	

7	Mövzu. Müalicəvi qidalanmanın əhəmiyyəti. Uşaq qidalarının istehsal texnologiyası Plan: 1.Pəhrizlərin xarakteristikası 2.Mualicə qidalanmasında milli xorək və ədviyyatların əhəmiyyəti 3.Uşaq yeməklərinin hazırlanması 4.Orta məktəb şagirdlərinin qidalanması Mənbə: [1,7,8]	Mühazirə		2	
	Cəmi: 24	14	10		

XI. Fənn üzrə tələblər, tapşırıqlar:

Bu fənni bitirdikdən sonra tələbə istehsalda rəşional texnoloji proseslərin təşkilinə, iqtisadi qənaətçilik baxımından məhsulun keyfiyyətinin yaxşılaşdırılmasına, itkilərin azaldılmasına və bu texnologiyaya düzgün nəzarət edilməsi haqqında məlumatlara yiyələnməlidir.

XII. Fənn üzrə təlimin nəticələri:

- Qurudulmuş meyvə və tərəvəz istehsalı;
- Paxla və makaron məmulatlarından yarımfabrikatların hazırlanma texnologiyası;
- Yarımfabrikatların saxlanması;
- Məhsulların isti emal üsulları;
- Müalicəvi qidalanmanın əhəmiyyəti.

XIII. Tələbələrin fənn haqqında fikrinin öyrənilməsi:

XIV.Kollokvium sualları:

1. Meyvə-tərəvəzlərdən hazırlanan konservlər
2. Qurudulmuş meyvə və tərəvəz istehsalı
- 3.Mal və qoyun ətindən yarımfabrikatların hazırlanması
- 4.Balıqlardan hazırlanan yarımfabrikatlar
5. Yumurtadan və yumurta məhsullarından hazırlanan xörəklərin əhəmiyyəti və rolu
- 6.Həlimlərin hazırlanma texnologiyası
- 7.Suda bişirilmiş balıq xörəkləri
- 8.Acıq buterbrodların hazırlanması
- 9.Milli qənnadı məmulatların növləri, hazırlanması və tərtibi
- 10.Mualicə qidalanmasında milli xorək və ədviyyatların əhəmiyyəti

XV. İmtahan sualları:

1. Giriş. Fənn haqqında məlumat.
2. Fənnin pedmeti, məqsədi və vəzifələri
3. Meyvə-tərəvəzlərdən hazırlanan konservlər
4. Pəhriz qidası üçün hazırlanan konservlər
5. Qurudulmuş meyvə və tərəvəz istehsalı
6. Göbələklərin təsnifatı və çeşidləri
7. Ətin ilk emalı, ətəin donunun açılması, duzlu ətəin suya qoyulması, ətəin yuyulması və s.
8. Ətin təmizlənməsi və növlərə ayrılması, ət cəmdəklərinin parçalanması və sümüklərin çıxarılması
9. Qaramal cəmdəyin parçalanması və sümüklərinin çıxarılması

10. Mal və qoyun ətindən yarımfabrikatların hazırlanması
11. Kotlet kütləsi və ondan yarımfabrikatların hazırlanması
12. Yarımfabrikatların saxlanması
13. Balıqların ilk emalı
14. Dondurulmuş balığın donunun açılması, balığın parçalanması
15. Sümük skletli balıq, xırtdənək skeletli balıqlar və s.
16. Balıqlardan hazırlanan yarımfabrikatlar
17. Həlimlərin hazırlanma texnologiyası
18. Aşqarlı şorbaların istehsalı
19. Borşların istehsal texnologiyası
20. Şilərin istehsal texnologiyası
21. Yarmalardan hazırlanan isti xörəklər
22. Paxlalılardan hazırlanan isti xörəklər
23. Makaron məmulatlarından hazırlanan isti xörəklər
24. Yumurtadan və yumurta məhsullarından hazırlanan xörəklərin əhəmiyyəti və rolu
25. Kəsmikdən hazırlanan xörəklərin əhəmiyyəti və rolu
26. Suda bişirilmiş balıq xörəkləri
27. Pörtlədilmiş balıq xörəkləri
28. Az suda pörtlədilmiş balıq
29. Qızardılmış balıq xörəkləri
30. Bişmiş ət və sub məhsullarından xörəklər
31. Qızardılmış və subməhsullarından xörəklər
32. Az suda pörtlədilmiş ət və sub məhsullarından xörəklər
33. Çəkilməş ətdən xörəklər
34. Acıq buterbrodların hazırlanması
35. Örtülü buterbrodların hazırlanması
36. Banket qəlyanaltılarının hazırlanması
37. Salatların növləri və hazırlanması
38. Vineqretlərin növləri və hazırlanması
39. Təzə və tezdondurulmuş meyvə və giləmeyvələrdən şirin xörəklərin hazırlanması
40. Jele, muss və sambukların hazırlanması
41. Krem və çalınmış qaymaqların hazırlanması
42. Dondurmaların hazırlanması
43. Bakı tortu, quş düdü tortu, ideal tortu və s.
44. Müxtəlif yarımfabrikatların hazırlanması. Krem və şərbətlər, yağlı krem
45. Milli qənnadı məmulatların növləri, hazırlanması və tərtibi
46. Pəhrizlərin xarakteristikası
47. Mualicə qidalanmasında milli xorək və ədviyyatların əhəmiyyəti
48. Uşaq yeməklərinin hazırlanması
49. Orta məktəb şagirdlərinin qidalanması

Sillabus "Texnologiya və texniki elmlər" kafedrasında müzakirə edilərək, təsdiq edilmişdir (07 may 2025-ci il, protokol № 09)

Fənn müəllimi:



dos.N.H.Nəzərova

Kafedra müdiri:



dos.R.Əliyev