

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

«Təsdiq edirəm»
Tədris məsələləri üzrə prorektor
vəzifəsini icra edən dos.Z.I.Məmmədov

"12" sentyabr 2025-ci il

Fənn sillabusu

İxtisas: 050707 "Şərabçılıq"
Fakültə: Aqrar və mühəndislik
Kafedra: Texnologiya və texniki elmlər

I Fənn haqqında məlumat:

Fənnin adı: Şərabçılıq müəssisələrinin texnoloji layihələndirilməsi
Kodu: İPF- B17
Tədris ili: II (2025-2026)
Semestr: III (Payız)
Tədris yükü: Auditoriya saati - 45 (30 saat mühazirə, 15 saat seminar)
Tədris forması: Əyani
Tədris dili: Azərbaycan dili
AKTS üzrə kredit: 4 kredit

II Müəllim haqqında məlumat:

Adı, soyadı, elmi dərəcəsi və elmi adı: Ləman Həmidova, Ülker Rəşidova
E-mail ünvanı: leman.hamidova@mail.ru, ulkrresidova@gmail.com
Kafedranın ünvanı: Lənkəran ş., Füzuli küç., 170-a

III Təvsiyyə olunan dərslik, dərs vəsaiti və metodik vəsaitlər:

Əsas

1. Hasil Fətəliyev, Teymur Musayev, Gülşən Əliyeva, /Meyvə-giləmeyvə şərablarının texnologiyası /Dərs vəsaiti Bakı – 2018, 312 səh
2. Fətəliyev H.K. – Şərabın texnologiyası. Bakı, Elm, 2011, 596 səh.
3. Fətəliyev H.K. – Şərabçılıqdan praktikum. Bakı, Elm, 2013, 328 səh.
4. Fətəliyev H.K., Cəfərov F.N., Allahverdiyeva Z.C./Funksional qida məhsullarının texnologiyası fənnindən praktikum./ Dərs vəsaiti Bakı-Mütərcim-2017, 128 səh.
5. Fətəliyev H.K. Alkoqollu içkilərin texnologiyası. – Bakı: Ecoprint, 2007. – 290 s.
6. Fətəliyev H.K. Şərabçılıqdan praktikum. Dərs vəsaiti. – Bakı: 2012. – 327 s.

Əlavə

7. Fətəliyev H.K., Mikayılov V.Ş. Tünd alkoqollu içkilər. – Bakı, Elm, 2007. – 168 s.
8. Дворецкий С.И. Основы проектирования пищевых производств: учеб. пособие / Е.В. Хабарова. - Тамбов.: Тамб. гос. техн. ун-та, 2008.- 92 с.
9. Межуева Л.В. и др. Дипломное проектирование винзаводов: учебное пособие. – Оренбург: ИПК «Университет», 2013.-132 с.

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: Şərabçılıq müəssisələrini layihələndirərkən müasir elmi-texniki nailiyyətləri, məhsulun keyfiyyətinin maksimum yüksəldilməsi, tikinti-quraşdırma işlərinə çəkilən xərclərin azaldılması həmçinin yeni şərabçılıq müəssisələrinin layihələndirərkən müterəqqi texnika və texnologiyalar tətbiq edilməsi, istehsal proseslərinin mexanikləşdirilmiş səviyyədə sağlam və təhlükəsiz əmək şəraitinin təmin edilməsi haqqında biliklərin öyrənilməsi nəzərdə tutulur. Tələbələr bu kursu mənimsəməklə şərabçılıq müəssisələrinin layihələndirilməsinin təşkili, layihə-smeta sənədlərinin tərtibi, texnoloji hesabatların yerinə yetirilməsi metodikası, yeni müəssisələrin layihələndirilməsi və hazırda fəaliyyət göstərən müəssisələrin yenidən qurulması haqqında biliklər əldə edəcəklər.

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 buraxılıdır, 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 dərinlən 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; var;
- 3 bal- tələbənin mövzudan xəbəri 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 qaydalarını pozduqda əsasnamədə nəzərdə tutulan qaydada tədbir görülməkdir.

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

Nö	Keçirilən mühazirə mövzularının məzmunu	(Müh) Saat	(Sem) Saat	Tarix
1.	Mövzu: Giriş. Fənnin predmeti və vəzifələri Plan: 1.Fənnin məqsədi, predmeti və vəzifələri 2.Sənaye müəssisələrinin layihələndirilməsi (Mənbə: 2, 3, 9)	2		
2.	Mövzu: Layihələndirmənin əsas subyektləri və mərhələləri Plan: 1.Layihələndirmə briqadası 2.Layihələndirmənin mərhələləri (Mənbə: 1, 6, 8)	2	2	
3.	Mövzu: Şərabçılıq sənayesinin tarixi və şərab müəssisələrinin növləri Plan: 1.Şərabçılıq sənayesinin tarixi və inkişafı 2.Şərabçılıq müəssisələrinin növləri (Mənbə:1, 2, 5)	2		
4.	Mövzu: Şərabçılıq müəssisələrinin layihələndirilməsinin iqtisadi əsaslandırılması Plan: 1.Layihələndirmənin iqtisadi əsasları 2.Maliyyə riskləri və səmərəliliyin qiymətləndirilməsi (Mənbə:1, 2, 4)	2	2	
5.	Mövzu: Şərabçılıq müəssisələrinin layihələndirilməsinin texniki-iqtisadi əsaslandırılması Plan: 1.Layihələndirmənin texniki-iqtisadi əsaslandırılması 2.Texniki-iqtisadi əsaslandırmanın bölmələri (Mənbə:4, 5, 8)	2		
6.	Mövzu: Şərabçılıq müəssisələrinin yenidən qurulmasının texniki- iqtisadi əsaslandırılması Plan: 1.Şərabçılıq müəssisələrinin yenidən qurulmasının istiqamətləri 2.İstehsalın genişləndirilməsi nəticəsində müəssisənin baş planı dəyişdirilməsi (Mənbə: 7, 9)	2	2	
7	Mövzu: Şərabların texnoloji hesabatı Plan: 1.Turş və kəmturş şərab istehsalında hesabatlar 2.Şirin və kəşirin şərabların texnoloji hesabatı (Mənbə:3, 8)	2		
8.	Mövzu: Şərabçılıq müəssisələrinin texnoloji avadanlıqlarının seçilməsi və hesabatı Plan:	2	2	

	1.Şərabçılıq müəssisələrində avadanlıqların seçilmə prinsipləri 2.Müəssisələrdə yerləşdirilən əsas avadanlıqlar və onların hesabatı (Mənbə:4, 5, 6, 8)			
9.	Mövzu: Məhsulun saxlanması və yetişdirilməsinin layihələndirilməsi Plan: 1.Şərabların saxlanması üsulları 2.Saxlanma şəraitinin idarə olunması və palıd çəlləklərin istifadəsi (Mənbə: 1, 5, 6)	2		
10.	Mövzu: Şərabçılıq müəssisələrində tullantıların idarə edilməsi və ekoloji davamlılıq Plan: 1.Ekoloji davamlı texnologiyalar və tullantıların emalı 2.Enerji səmərəliliyi və alternativ enerji mənbələri (Mənbə:2, 3)	2	2	
11.	Mövzu: Madera və Xeres şərabları istehsal edilən müəssisələrin layihələndirilməsi Plan: 1.Madera şərablarını istehsal edən müəssisənin layihələndirilməsi 2.Xeres şərabları istehsal edilən müəssisələrin layihələndirilməsi (Mənbə: 1, 5, 6)	2		
12.	Mövzu: Portveyn və Muskat şərabları istehsal olunan müəssisənin layihələndirilməsi Plan: 1.Portveyn şərabı müəssisələrinin layihələndirilməsi 2.Muskat şərabları müəssisələrinin layihələndirilməsi (Mənbə:2, 3, 5)	2	2	
13.	Mövzu: Tünd və desert şərab müəssisələrinin layihələndirilməsi Plan: 1.Tünd şərab müəssisələrinin texnoloji layihələndirilməsi 2.Desert şərab müəssisələrinin texnoloji layihələndirilməsi (Mənbə: 3, 6, 8)	2		
14.	Mövzu: Şərabçılıq müəssisələrində qablaşdırma və etikətləmə şöbələrinin layihələndirilməsi Plan: 1.Müəssisədə qablaşdırma bölməsinin layihələndirilməsi 2.Şərab müəssisələrində etikətləmə şöbəsinin layihələndirilməsi (Mənbə:2, 5, 6, 7)	2	2	
15.	Mövzu: Müəssisənin təhlükəsizliyi və işçi təhlükəsizliyi Plan: 1.İşçi təhlükəsizliyi standartları 2.Yanğın və avadanlıq təhlükəsizliyi (Mənbə:3, 4, 8, 9)	2	1	
CƏMİ:		30 saat		

XI Fənn üzrə tələblər, tapşırıqlar: Bu fənni bitirdikdən sonra tələbələr şərabçılıq müəssisələrinin layihələndirilməsini, layihə-smeta sənədlərinin tərtibini, texnoloji hesabatların aparılmasını, məhsulun keyfiyyətinin maksimum yüksəldilməsi və tikinti-quraşdırma işlərinə çəkilən xərclərin azaldılması yollarını bilməlidirlər.

XII Fənn üzrə təlimin nəticələri:

- sənaye müəssisələrinin layihələndirilməsinin öyrənilməsi
- layihələndirmə metodları və mərhələləri haqqında məlumatların əldə edilməsi
- layihələndirmənin iqtisadi-texniki əsaslarının öyrənilməsi
- şərab müəssisələrinin kommunikasiya layihələndirilməsinin öyrənilməsi

XIII Tələbələrin fənn haqqında fikrinin öyrənilməsi:

XIV Kollokvium sualları:

I kollokvium

1. Fənnin məqsədi, predmeti və vəzifələri
2. Sənaye müəssisələrinin layihələndirilməsi
3. Layihələndirmə briqadası
4. Layihələndirmənin mərhələləri
5. Şərabçılıq sənayesinin tarixi və inkişafı
6. Şərabçılıq müəssisələrinin növləri
7. Layihələndirmənin iqtisadi əsasları
8. Maliyyə riskləri və səmərəliliyin qiymətləndirilməsi
9. Layihələndirmənin texniki-iqtisadi əsaslandırılması
10. Texniki-iqtisadi əsaslandırmanın bölmələri

II kollokvium

1. Şərabçılıq müəssisələrinin yenidən qurulmasının istiqamətləri
2. İstehsalın genişləndirilməsi nəticəsində müəssisənin baş planı dəyişdirilməsi
3. Turş və kəmturş şərab istehsalında hesabatlar
4. Şirin və kəmsirin şərabların texnoloji hesabı
5. Şərabçılıq müəssisələrində avadanlıqların seçilmə prinsipləri
6. Müəssisələrdə yerləşdirilən əsas avadanlıqlar və onların hesabı
7. Şərabların saxlanması üsulları
8. Saxlanma şəraitinin idarə olunması və palıd çəlləklərin istifadəsi
9. Ekoloji davamlı texnologiyalar və tullantıların emalı
10. Enerji səmərəliliyi və alternativ enerji mənbələri

XV İmtahan sualları:

I blok

1. Fənnin məqsədi, predmeti və vəzifələri
2. Sənaye müəssisələrinin layihələndirilməsi
3. Layihələndirmə briqadası
4. Layihələndirmənin mərhələləri
5. Şərabçılıq sənayesinin tarixi və inkişafı
6. Şərabçılıq müəssisələrinin növləri

II blok

7. Layihələndirmənin iqtisadi əsasları
8. Maliyyə riskləri və səmərəliliyin qiymətləndirilməsi
9. Layihələndirmənin texniki-iqtisadi əsaslandırılması
10. Texniki-iqtisadi əsaslandırmanın bölmələri
11. Şərabçılıq müəssisələrinin yenidən qurulmasının istiqamətləri
12. İstehsalın genişləndirilməsi nəticəsində müəssisənin baş planı dəyişdirilməsi

III blok

13. Turş və kəmturş şərab istehsalında hesabatlar
14. Şirin və kəmsşirin şərabların texnoloji hesabatı
15. Şərabçılıq müəssisələrində avadanlıqların seçilmə prinsipləri
16. Müəssisələrdə yerləşdirilən əsas avadanlıqlar və onların hesabatı
17. Şərabların saxlanması üsulları
18. Saxlanma şəraitinin idarə olunması və palıd çəlləklərin istifadəsi

IV blok

19. Ekoloji davamlı texnologiyalar və tullantıların emalı
20. Enerji səmərəliliyi və alternativ enerji mənbələri
21. Madera şərablarını istehsal edən müəssisənin layihələndirilməsi
22. Xeres şərabları istehsal dilən müəssisələrin layihələndirilməsi
23. Portveyn şərabı müəssisələrinin layihələndirilməsi
24. Muskat şərabları müəssisələrinin layihələndirilməsi

V blok

25. Tünd şərab müəssisələrinin texnoloji layihələndirilməsi
26. Desert şərab müəssisələrinin texnoloji layihələndirilməsi
27. Müəssisədə qablaşdırma bölməsinin layihələndirilməsi
28. Şərab müəssisələrində etikətləmə şöbəsinin layihələndirilməsi
29. İşçi təhlükəsizliyi standartları
30. Yanğın və avadanlıq təhlükəsizliyi

Sillabus 050707- "Şərabçılıq" ixtisası, (proqramları) üzrə tədris planı və fənn proqramı əsasında tərtib edilmişdir. Sillabus "Texnologiya və texniki elmlər" kafedrasında müzakirə edilərək, təsdiq olunmuşdur (12 sentyabr 2025-ci il "01" sayılı iclas protokolu).

Fənn müəllimi:

Kafedra müdiri:



m. L.R.Həmidova

m. Ü.Ş.Rəşidova

dos.R.F.Əliyev