

**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: 050635 -"Qida mühəndisliyi"

Fakültə: Aqrar və mühəndislik

Kafedra: Texnologiya və texniki elmlər

I.Fənn haqqında məlumat:

Fənnin adı: Qida sənayesi müəssisələrinin texnoloji layihələndirilməsi

Kodu: İPF-B23

Tədris ili: IV (2025-2026) Semestr: VII

Tədris yükü: Auditoriya saati-60 (30 saat mühazirə, 30 saat laboratoriya)

Tədris forması: Əyani

Tədris dili: Azərbaycan dili

AKTS üzrə kredit: 6 kredit

Auditoriya N:

Saat:

II.Müəllim haqqında məlumat:

Adı, soyadı, elmi dərəcəsi və elmi adı:B.m.Calalov Azər Aydın oğlu

Məsləhət günləri və saati:

E-mail ünvanı: acalalov@list.ru

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

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

Əsas

1. Qurbanov N.Q. İctimai iaşə müəssisələrinin texnoloji layihələndirilməsi. Dərs vəsaiti. Bakı, 1985, səh.104.
2. Инструкция о порядке разработки, согласования, утверждения и составе проектной документации на строительство предприятий, зданий и сооружений : СНиП 11-01-95.
3. Олейникова, А.Я. Проектирование кондитерских предприятий : учебник / А.Я. Олейникова, Г.О. Магомедов. – 2-е изд., расшир. и доп. – СПб. : ГИОРД, 2004. – 416 с.
4. Мартыненко, Я.Ф. Проектирование мукомольных и крупяных заводов с основами САПР / Я.Ф. Мартыненко, О.Н. Чеботарев. – М. : Агропромиздат, 1992. – 240 с.

N	Keçirilən mövzuların adı və məzmunu	Mühazirə	Saat	Tarix
1	2	3	4	5
1	Mövzu. Giriş. Fənnin predmeti məqsədi və vəzifələri Plan: 1.Qida sənayesi müəssisələrinin texnoloji layihələndirilməsi fənninin predmeti, məqsədi və vəzifələri 2.Layihələndirmənin metodları 3.Layihələndirmənin mərhələləri 4.Avtomatlaşdırılmış layihə sistemləri.Texniki tərəqqi. Mənbə: [1,7,8,9,10]	2		
2	Mövzu: Layihələndirmənin iqtisadi əsaslandırılması Plan: 1. Layihələndirilən müəssisələrin texniki-iqtisadi göstəricilərinə daxil olan amillər. 2. Tikinti sahəsinin seçilməsi, su ilə təchizatı və çirkab mayelərin tullanması. 3. İstehsal müəssisələrində tikintinin smeta dəyəri. 4. Layihələndirilən müəssisələrin istehsal həcmnin hesablanması. Gündəlik və növbəlik məhsuldarlığı. Mənbə: [1,3,7]	2		
3	Mövzu: Layihələndirilən müəssisənin baş planı Plan: 1.Baş plan anlayışı və ona qoyulan tələblər 2.Istehsal sexlərinin kompanovka prinsipləri. 3.Istehsal axını və onu təmin edən amillər. Mənbə: [1,8,11]	2		
4	Mövzu. Məhsul hesabatı.Xammal və materialların sərf norması Plan: 1.Texnoloji hesabatların məqsədi. 2. Xammal hesabatları. 3. Hazır məhsulların hesabatı. Mənbə: [1,6,8]	2		
5	Mövzu. Texnoloji avadanlıqların seçilməsi və hesabatı Plan: 1.Layihələndirilən istehsal xəttləri üçün maşın və avadanlıqların seçilməsi 2.Təyinatına görə avadanlıqların qrupları 3.Avanlıqların hesabatının aparılması Mənbə: [1,6,7]	2		

Laboratoriya məşğələləri

№	Məşğələnin məzmunu	Saat	Tarix
1.	Texnoloji layihələndirilmə metodikası, texnoloji sxemlər	2	
2.	Layihələndirilən müəssisələrin texniki-iqtisadi əsaslandırılması	2	
3.	Layihələndirilən müəssisənin baş planı	2	
4.	Xammal, hazır məhsullar, köməkçi materiallar və tara hesabatları	2	
5.	Texnoloji avadanlıqlar, isci qüvvəsi və sahələrin hesabatı	2	
6.	Çörəkbişirmə sənayesi müəssisələrinin layihələndirilməsi	2	
7.	Makaron sənayesi müəssisələrinin layihələndirilməsi	2	
8.	Qənnadı sənayesi müəssisələrini layihələndirilməsi	2	
9.	Şəkər sənayesi müəssisələrinin layihələndirilməsi	2	
10.	İctimai iaşə müəssisələrin layihələndirilməsi	2	
11.	Şərabçılıq sənayesi müəssisələrini layihələndirilməsi	2	
12.	Ət sənayesi müəssisələrinin layihələndirilməsi	2	
13.	Balıq sənayesi müəssisələrinin layihələndirilməsi	2	
14.	Süd sənayesi müəssisələrinin layihələndirilməsi	2	
15.	Konserv və qida konsentratları sənayesi müəssisələrinin layihələndirilməsi	2	
	Cəmi:	30 saat	

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

XIII. Tələbələrin fənn haqqında fikrinin öyrənilməsi:

XIV. Birinci kollokvium sualları

1. Layihələndirmənin metodları. Layihələndirmənin mərhələləri
2. Tikinti sahəsinin seçilməsi, su ilə təchizatı və çirkab mayelərin tullanması
3. Layihələndirilən müəssisələrin istehsal həcmnin hesablanması.
4. Gündəlik və növbəlik məhsuldarlıq
5. Baş plan anlayışı və ona qoyulan tələblər
6. İstehsal sexlərinin kompanovka prinsipləri
7. İstehsal axını və onu təmin edən amillər
8. Texnoloji hesabatların məqsədi
9. Xammal hesabatları. Hazır məhsulların hesabatı
10. Layihələndirilən istehsal xəttləri üçün maşın və avadanlıqların seçilməsi
11. Təyinatına görə avadanlıqların qrupları
12. Çörəkbişirmə sənayesi müəssisələrinin layihələndirilməsi
13. Çörəkbişirmə sobalarının seçilməsi və məhsuldarlığının hesablanması
14. Makaron fabriklərinin texnoloji layihələndirilməsi
15. Makaron istehsalının texnoloji sxemi

İkinci kollokvium sualları

1. Qənnadı məmulatlarının xammal xarakteristikası və hesabatları
2. Qənnadı məmulatları istehsalının texnoloji sxemi
3. Layihə olunacaq ictimai iaşə müəssisəsinin tipi və istehlakçılara xidmət forması
4. İaşə müəssisəsində çalışan işçilərin sayının hesablanması
5. Süd sənayesi müəssisələrinin layihələndirilməsi
6. Süd sənayesi müəssisələrinin əsas tipləri
7. Balıq sənayesi müəssisələrinin istehsal gücünün müəyyənləşdirilməsi
8. Balıq sənayesi müəssisələrində soyuducuların əsas növləri
9. Konserv zavodlarının texnoloji layihələndirilməsi
10. Tomat pasta istehsalının texnoloji sxemi
11. Qurudulmuş kartof və tərəvəz istehsalının texnoloji xətti
12. Ət sənayesi müəssisələrinin layihələndirilməsi
13. Ət sənayesi müəssisələrinin təsnifatı
14. Şərabçılıq sənayesi müəssisələrinin layihələndirilməsi
15. Şəkər sənayesi müəssisələrinin layihələndirilməsi

XV. İmtahan sualları:

I blok

1. Qida sənayesi müəssisələrinin texnoloji layihələndirilməsi fənninin predmeti, məqsədi və vəzifələri
2. Layihələndirmənin metodları. Layihələndirmənin mərhələləri
3. Avtomatlaşdırılmış layihə sistemləri. Texniki tərəqqi
4. Layihələndirilən müəssisələrin texniki-iqtisadi göstəricilərinə daxil olan amillər.

5. Tikinti sahəsinin seçilməsi, su ilə təchizatı və çirkab mayələrin tullanması
6. İstehsal müəssisələrində tikintinin smeta dəyəri
7. Layihələndirilən müəssisələrin istehsal həcmnin hesablanması.
8. Gündəlik və növbəlik məhsuldarlıq
9. Baş plan anlayışı və ona qoyulan tələblər
10. İstehsal sexlərinin kompanovka prinsipləri
11. İstehsal axını və onu təmin edən amillər
12. Texnoloji hesabatların məqsədi

II blok

13. Xammal hesabatları. Hazır məhsulların hesabatı
14. Layihələndirilən istehsal xəttləri üçün maşın və avadanlıqların seçilməsi
15. Təyinatına görə avadanlıqların qrupları
16. Avadanlıqların hesabatının aparılması
17. Çörəkbişirmə sənayesi müəssisələrinin layihələndirilməsi
18. Xəmirin hazırlanması üçün texnoloji sxemin seçilməsi
19. Çörəkbişirmə sobalarının seçilməsi və məhsuldarlığının hesablanması
20. Makaron fabriklərinin texnoloji layihələndirilməsi
21. Makaron istehsalının texnoloji sxemi

III blok

22. Qənnadı məmulatlarının xammal xarakteristikası və hesabatları
23. Qənnadı məmulatları istehsalının texnoloji sxemi
24. İlaşə müəssisələri tikintisinin zəruriliyinin əsaslandırılması
25. Layihələndirilən ictimai ilaşə müəssisəsində iş rejiminin əsaslandırılması
26. Layihə olunacaq ictimai ilaşə müəssisənin tipi və istehlakçılara xidmət forması
27. İlaşə müəssisəsində çalışan işçilərin sayının hesablanması
28. İlaşə müəssisələri binasının həcmi planlaşdırılması
29. Süd sənayesi müəssisələrinin layihələndirilməsi
30. Süd məhsulları istehsalının texnoloji sxemi
31. Süd sənayesi müəssisələrinin əsas tipləri

IV blok

32. Balıq sənayesi müəssisələrinin istehsal gücünün müəyyənləşdirilməsi
33. Balıq sənayesi müəssisələrində soyuducuların əsas növləri
34. Balıq məhsulları istehsalının texnoloji sxemlərin qurulması
35. Konserv sənayesi müəssisələrinin təsnifatı
36. Konserv zavodlarının texnoloji layihələndirilməsi
37. Tomat pasta istehsalının texnoloji sxemi
38. Qida konsentratları istehsal edən müəssisələr
39. Qurudulmuş kartof və tərəvəz istehsalının texnoloji xətti

V blok

40. Ət sənayesi müəssisələrinin layihələndirilməsi
41. Ət sənayesi müəssisələrinin təsnifatı
42. Ət istehsalında xammal və hazır məhsulların hesablanması
43. Ət istehsalının texnoloji sxemi
44. Şərabçılıq sənayesi müəssisələrinin layihələndirilməsi
45. Şərabçılıq və qıcqırma istehsalı müəssisələrinin təsnifatı
46. Üzümün şampan şərab materialına emalının sxemi və məhsul hesabatı
47. Qırmızı turş şərabların hazırlanmasının sxemi və məhsul hesabatı
48. Şəkər sənayesi müəssisələrinin layihələndirilməsi
49. Şəkər sənayesi müəssisələrinin tikintisinin layihələndirilməsində əsas məsələlər.
50. Şəkər xammalının şəkər çuğundurundan alınmasının texnoloji sxemi.

Sillabus 050642 – "Qida məhsulları mühəndisliyi" ixtisası (proqramları) üzrə tədris planı və fənn proqramı əsasında tərtib edilmişdir. "Texnologiya və texniki elmlər" kafedrasının 12.09.2025-ci il tarixli iclasında təsdiq olunmuşdur (Protokol-1).

Fənn müəllimi:



b.m. A.A.Calalov. m.Ü.Ş.Rəşidova



Kafedra müdiri:



dos.R.F.Əliyev