

**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: S/F.Dünya xalqlarının qida mədəniyyəti və adət ənənələri.

Kodu: IPFS-B 09

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

Tədris yükü: cəmi: 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: dos.R.F.Əliyev.

Məsləhət günləri və saati: IV gün saat 10⁰⁰.

E-mail ünvanı:Reshad-1974@mail.ru

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

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

Əsas

1. Məhərrəmov M.Ə. Qida məhsulları texnologiyasının nəzəri əsasları. Dərslik. Bakı: "İqtisad Universiteti" nəşriyyatı, 2015.- 384 s.
2. Qurbanov N.H., Omarova E.M. İlaşə məhsullarının texnologiyasının nəzəri əsasları. Bakı: "İqtisad Universiteti" nəşriyyatı, 2010.- s.
3. Məmmədov C.A, Rəhimov S.H, Sultanov H.B.
"Beynəlxalq turizmin coğrafiyası" Dərs vəsaiti Bakı 2002 (LDU-nun kitabxanasında var)
- 4.Rəhimov S.H. "Turizm-ekskursiya işinin təşkili" Dərs vəsaiti Bakı, Mütərcim 2004 - 312 s.
- 5.Bilalov B.Ə. "Turizmin menecmenti" Bakı, Mütərcim 2005 ,220 s.
6. Məmmədov C.A.,Rəhimov S.H., "Turizm termin və anlayışlarının izahlı ensiklopedik lüğəti" Bakı 2003 ,250 s.
- Əlavə.
7. Sultanova H.B., Hüseynova Ş.H. "Turizmin əsasları"Dərs vəsaiti "Mütərcim" 2007, 316 s.
8. Ə.T.Əsgərov, B.Ə. Bilalov,Ç.G.Gülaliyev Ekoloji turizm (Dərs vəsaiti),Bakı,"Adiloğlu" nəşriyyatı,2011,276 s.
9. İnternet resursları.

IV.Prerekvizitlər: Dünya xalqlarının qida mədəniyyəti və adət ənənələri fənni əsasən ayrı-ayrı xalqların qidalanma mədəniyyəti xarakterizə olunur.

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

VI. Fənnin təsviri və məqsədi: Dünya xalqlarının qida mədəniyyəti və adət ənənələri fənni turizm və otelçilik sahəsində qonaqlara geniş və müxtəlif çeşiddə yemək, içmək şirniyyat məmulatları təqdim edən yemək müəssisəsidir. Gələn yüksək səviyyəli qonaqların incə zövqünü, tələbatını ödəmək üçün personal heyəti yüksək qabiliyyətə malik olmaqla onların adət və ənənələrini bilməlidir. Dünya xalqlarının qida mədəniyyəti və adət ənənələri fənni turizm və otelçilik ixtisası tələbələrini bu mövzuda qarşılıqlı işləməsinə yönəldilməlidir. Bu da gələn turistlərə xidmətin düzgün təşkilinə yönəlmiş olacaq.

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 buraxılır, 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 meyarları nəzər alınır. İmtahan biletinə bir qayda olaraq fənni əhatə edən 5 sual daxil edilir. 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 30saat , laborator məşğələsi 30 saat Cəmi 60 saat

N	Keçirilən mövzuların adı və məzmunu	Mühazirə	Seminar	Saat	Tarix
		ə	r		
1	2	3	4	5	6

	Mövzu. Fənnin məqsədi. Azərbaycan mətbəxinin tarixi və inkişafı. Plan. 1. Fənnin məqsədi. 2. Azərbaycan mətbəxinin tarixi və inkişafı. 3. Azərbaycan mətbəxinin yaranmasına və inkişafına təsir göstərmiş faktorlar. 4. Azərbaycan dilində xörək adlarının yaranmasının qanunauyğunluqları. Mənbə: [1,2,3,4]	2			
2	Mövzu. Milli mətbəximiz, tarixi, səciyyəvi xüsusiyyətləri. Plan. 1. Milli mətbəximizin səciyyəvi xüsusiyyətləri. 2. Azərbaycan mətbəxində xörəklərin müxtəlifliyi. 3. Azərbaycan mətbəxində içkilərin müxtəlifliyi. Mənbə: [1,2,3,4]	2			
3	Mövzu. İslam dininə məxsus qədim və zəngin süfrə mədəniyyəti. Plan. 1. İslam qaydalarında qidalanma mədəniyyəti. 2. İslam dinin zəngin süfrə mədəniyyəti. Mənbə: [1-3;6,]	2			
4.	Mövzu. Türk mətbəxi - tarixi və adət-ənənələri. Plan. 1. Türk mətbəxinin tarixi. 2. Türk mətbəxinin adət ənənələri. 3. Türk mətbəxinin müasirliyi və xüsusiyyətləri. Mənbə: [1,2,3,4]	2			
5.	Mövzu. Amerika mətbəxinin tarixi və onun mənşəyi. Plan: 1. Amerika tarixi kontekstində ABŞ mətbəxi . 2. Amerikada qidalanma mədəniyyəti. 3. ABŞ mətbəxinin unikal xüsusiyyətləri. Mənbə: [1-3;6,]	2			
6.	Mövzu. Bir sıra ölkələrin ABŞ-mətbəxi üzərində üstünlük təşkil etməsi. Plan: 1. Çinlilərin ABŞ mətbəxi üzərində üstünlük təşkil etməsi. 2. İtalyanların ABŞ mətbəxi üzərində üstünlük təşkil etməsi. 3. Dünya supermarketlərində Amerikan qida məhsullarının yeri Mənbə: [1-2,3;5,]	2			
7.	Mövzu. İngilis mətbəxi və adət ənənələri. Plan: 1. İngilis mətbəxinin ənənəvi milli yeməkləri. 2. İngilis mətbəxinin əsas qidaları. 3. Daha çox tanınan ingilis yeməkləri. Mənbə: [1-2,3;5,]	2			

8	Mövzu. Avstraliya mətbəxi və adət ənənələri. Plan: 1.Müasir Avstraliya mətbəxi. 2.Avstraliya mətbəxinin müxtəlifliyinin səbəbləri 3.Avstraliyada fərqli kulinariya Mənbə: [1-2,3;5,]	2			
9	Mövzu: Afrika mətbəxi və adət ənənələri. Plan: 1. Şimali Afrika mətbəxi . 2. Qərbi Afrika mətbəxi . 3. Cənubi Afrika mətbəxi. Mənbə: [1-3;4]	2			
10	Mövzu: Yaponiya mətbəxi və adət ənənələri. Plan: 1. Yaponiyanın digər Şərqi Asiya mətbəxlərindən demokratikliyi və paradoksal gözəlliyi və xidmət dəqiqliyi ilə fərqlənməsi. 2.Yaponiyada qida adət ənənələri. Mənbə: [1-3;4,5]	2			
11	Mövzu. Fransa mətbəxi və adət ənənələri. Plan: 1.Fransa mətbəxinin xüsusiyyətləri. 2.Fransada qida adət ənənələri. Mənbə: [1;4,5]	2			
12	Mövzu. Rus mətbəxi və adət ənənələri. Plan: 1.Rusiya milli mətbəxi. 2.Rus qida adət ənənələri. Mənbə: [1-3;4,]	2			
13	Mövzu. . Hind və Çin mətbəxi, adət-ənənələri Plan: 1.Hind mətbəxi və adət ənənələri. 2.Çin mətbəxi və adət ənənələri. Mənbə: [1-3;5]	2			
14	Mövzu. Meksika və Kuba mətbəxi, adət-ənənələri. Plan: 1. Meksika mətbəxi və adət-ənənələri. 2. Kuba mətbəxi və adət-ənənələri. Mənbə: [1,4,5)	2			
15	Mövzu: İspan və İtaliya mətbəxi, adət-ənənələri. Plan: 1.İspan mətbəxi və adət-ənənələri. 2. İtaliya mətbəxi və adət-ənənələri Mənbə: [1-2,3,4]	2			
	LABORATORİYA İŞLƏRİ	Cəmi.30			
1	Azərbaycan mətbəxinin tarixi,yaranmasına təsir göstərmiş faktorlar və xörək adlarının yaranmasının qanunauyğunluqları.	2			

2	Milli mətbəximizin səciyyəvi xüsusiyyətləri, xörəklərin və Azərbaycan mətbəxində içkilərin müxtəlifliyi.	2			
3	İslam qaydalarında qidalanma və İslam dinin zəngin süfrə mədəniyyəti.	2			
4	Türk mətbəxinin tarixi, mətbəxinin adət ənənələri və türk mətbəxinin müasirliyi.	2			
5	Amerika tarixi kontekstində ABŞ mətbəxi, qidalanma mədəniyyəti və ABŞ mətbəxinin unikal xüsusiyyətləri.	2			
6	Çinlilərin, İtalyanların ABŞ mətbəxi üzərində üstünlük təşkil etməsi və dünya supermarkettlərində amerika qida məhsullarının yeri.	2			
7	İngilis mətbəxinin ənənəvi milli yeməkləri, əsas qidaları və çox tanınan ingilis yeməkləri.	2			
8	Müasir Avstraliya mətbəxi, mətbəxinin müxtəlifliyinin səbəbləri və fərqli kulinariya	2			
9	Şimali, qərbi və cənubi Afrika mətbəxi.	2			
10	Yaponiyanın digər şərqə Asiya mətbəxlərindən demokratikliyi, paradoksal gözəlliyi ilə fərqlənməsi və Yaponiyada qida adət ənənələri.	2			
11	Fransa mətbəxinin xüsusiyyətləri və qida adət ənənələri.	2			
12	Rusiya milli mətbəxi və qida adət ənənələri.	2			
13	Hind-Çin mətbəxi və adət ənənələri.	2			
14	Meksika, Kuba mətbəxi və adət-ənənələri.	2			
15	İspan, İtaliya mətbəxi və adət-ənənələri	2			

XI. Fənn üzrə tələblər, tapşırıqlar:

Xalqlarının qida mədəniyyəti və adət ənənələri fənni turizm və otelçilik sahəsində qonaqlara geniş və müxtəlif çeşiddə adət və ənənələri təbliğ etməkdir. Qonaqların incə zövqünü, tələbatını ödəmək üçün personal heyəti yüksək qabiliyyətə malik olmaqla onların adət və ənənələrini bilməlidir. Dünya xalqlarının qida mədəniyyəti və adət ənənələri fənni turizm və otelçilik ixtisası tələbələrini bu mövzuda qarşılıqlı işləməsinə yönəldilməlidir. Bu da gələn turistlərə xidmətin düzgün təşkilinə yönəlmiş olacaq.

XII, Fənn üzrə təlimin nəticələri:-

- Azərbaycan mətbəxinin tarixi və inkişafı.
- Azərbaycan mətbəxinin yaranmasına və inkişafına təsir göstərmiş faktorlar.
- Azərbaycan dilində xörək adlarının yaranmasının qanunauyğunluqları.
- Milli mətbəximizin səciyyəvi xüsusiyyətləri.
- Azərbaycan mətbəxində xörəklərin müxtəlifliyi.
- Azərbaycan mətbəxində içkilərin müxtəlifliyi.

XIII. Tələbələrin fənn haqqında fikrinin öyrənilməsi:

XIV. Birinci kollektiv sualları.

1. Fənnin məqsədi. Azərbaycan mətbəxinin tarixi və inkişafı.
2. Azərbaycan mətbəxinin yaranmasına və inkişafına təsir göstərmiş faktorlar.
3. Azərbaycan mətbəxində xörəklərin müxtəlifliyi.

4. Azərbaycan mətbəxində içkilərin müxtəlifliyi.
5. İslam dininə məxsus qədim və zəngin süfrə mədəniyyəti.
6. İslam qaydalarında qidalanma mədəniyyəti.
7. Türk mətbəxi - tarixi və adət-ənənələri.
8. Türk mətbəxinin müasirliyi və xüsusiyyətləri.
9. Amerika mətbəxinin tarixi və onun mənşəyi.
10. Bir sıra ölkələrin ABŞ-mətbəxi üzərində üstünlük təşkil etməsi.
11. Amerikada qidalanma mədəniyyəti
12. ABŞ mətbəxinin unikal xüsusiyyətləri
13. İngilis mətbəxi və adət ənənələri
14. İngilis mətbəxinin ənənəvi milli yeməkləri.
15. İngilis mətbəxinin əsas qidaları.

İkinci kollektiv sualları.

1. İngilis mətbəxi və adət ənənələri.
2. İngilis mətbəxinin ənənəvi milli yeməkləri.
3. Avstraliya mətbəxi və adət ənənələri.
4. Müasir Avstraliya mətbəxi.
5. Afrika mətbəxi və adət ənənələri.
6. Yaponiya mətbəxi və adət ənənələri.
7. Yaponiyada qida adət ənənələri.
8. Fransa mətbəxi və adət ənənələri.
9. Rus mətbəxi və adət ənənələri.
10. Rusiya milli mətbəxi.
11. Rus qida adət ənənələri.
12. Hind və Çin mətbəxi, adət-ənənələri.
13. Hind mətbəxi və adət ənənələri.
14. Çin mətbəxi və adət ənənələri.
15. Meksika və Kuba mətbəxi, adət-ənənələri.

XV. İmtahan sualları:

I-blok

1. Fənnin məqsədi. Azərbaycan mətbəxinin tarixi və inkişafı.
2. Fənnin məqsədi.
3. Azərbaycan mətbəxinin tarixi və inkişafı.
4. Azərbaycan mətbəxinin yaranmasına və inkişafına təsir göstərmiş faktorlar.
5. Azərbaycan dilində xörək adlarının yaranmasının qanunauyğunluqları.
6. Milli mətbəximiz, tarixi, seçiyəvi xüsusiyyətləri.
7. Milli mətbəximizin seçiyəvi xüsusiyyətləri.
8. Azərbaycan mətbəxində xörəklərin müxtəlifliyi.
9. Azərbaycan mətbəxində içkilərin müxtəlifliyi.

II-blok

10. İslam dininə məxsus qədim və zəngin süfrə mədəniyyəti.
11. İslam qaydalarında qidalanma mədəniyyəti.
12. İslam dinin zəngin süfrə mədəniyyəti
13. Türk mətbəxi - tarixi və adət-ənənələri.
14. Türk mətbəxinin tarixi.
15. Türk mətbəxinin adət ənənələri.

10. Türk mətbəxinin müasirliyi və xüsusiyyətləri.

III -blok

17. Amerika mətbəxinin tarixi və onun mənşəyi.
18. Amerika tarixi kontekstində ABŞ mətbəxi .
19. Amerikada qidalanma mədəniyyəti.
20. ABŞ mətbəxinin unikal xüsusiyyətləri.
21. Bir sıra ölkələrin ABŞ-mətbəxi üzərində üstünlük təşkil etməsi.
22. Çinlilərin ABŞ mətbəxi üzərində üstünlük təşkil etməsi.
23. İtalyanların ABŞ mətbəxi üzərində üstünlük təşkil etməsi.
24. Dünya supermarketlərində Amerikan qida məhsullarının yeri
25. İngilis mətbəxi və adət ənənələri.
26. İngilis mətbəxinin ənənəvi milli yeməkləri.
27. İngilis mətbəxinin əsas qidaları.
28. Daha çox tanınan ingilis yeməkləri.
29. Avstraliya mətbəxi və adət ənənələri.
30. Müasir Avstraliya mətbəxi.
31. Avstraliya mətbəxinin müxtəlifliyinin səbəbləri.
32. Avstraliyada fərqli kulinariya.

IV-blok

33. Afrika mətbəxi və adət ənənələri.
34. Şimali Afrika mətbəxi .
35. Qərbi Afrika mətbəxi .
36. Cənubi Afrika mətbəxi
37. Yaponiya mətbəxi və adət ənənələri.
38. Yaponiyanın digər Şərqi Asiya mətbəxlərindən demokratikliyi və paradoksal gözəlliyi və xidmət dəqiqliyi ilə fərqlənməsi.
39. Yaponiyada qida adət ənənələri.
40. Fransa mətbəxi və adət ənənələri.
41. Fransa mətbəxinin xüsusiyyətləri.
42. Fransada qida adət ənənələri.
43. Rus mətbəxi və adət ənənələri.
44. Rusiya milli mətbəxi.
45. Rus qida adət ənənələri.

V-blok

46. Hind və Çin mətbəxi, adət-ənənələri.
47. Hind mətbəxi və adət ənənələri.
48. Çin mətbəxi və adət ənənələri.
49. Meksika və Kuba mətbəxi, adət-ənənələri.
50. Meksika mətbəxi və adət-ənənələri.
51. Kuba mətbəxi və adət-ənənələri.
52. İspan və İtaliya mətbəxi, adət-ənənələri.
53. İspan mətbəxi və adət-ənənələri.
54. İtaliya mətbəxi və adət-ənənələri

«Texnologiya və texniki fənnlər» kafedrasının 12.09.2026-cı il tarixli iclasında təsdiq olunmuşdur (Protokol-1).

Fənn müəllimi:
Kafedra müdiri:



dos.R.F.Əliyev.m.A.A.Cəfərova
dos.R.F.Əliyev.