

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

"Təsdiq edirem:"
Tədrisi 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: İlaş məhsullarının texnologiyası
Kodu:IPFS –B10

Tədris ili: IV (2025-2026) Semestr: VII
Tədris yükü: cəmi: Auditoriya saati -75 (45 müəhazirə, 30 seminar)
Tədris forması: Əyani
Tədris dili: Azərbaycan dili
AKTS üzrə kredit: 8 kredit
Auditoriya N:
Saat:

II.Müəllim haqqında məlumat:

Adı, soyadı, elmi dərəcəsi və elmi adı: b/m.A.A.Calalov
Məsləhət günləri və saati:
E-mail ünvanı: mmccay@mail.ru
Kafedranın ünvanı: Lənkəran ş., Füzuli küç.,170-a

III.Təvsiyə olunan dərsliklər, dərs vəsaitləri və metodik vəsaitlər:

Əsas ədəbiyyat

1. Hüseynova L.M. "Qida məhsullarının hazırlanması texnologiyası":Dərslik /L.M.Hüseynova - Bakı: «İqtisad Universiteti» Nəşriyyatı,2013, 413 s
 2. Tağıyev M.M., Hüseynova L.M. İlaş məhsullarının istehsal texnologiyası. Bakı-2014. (Dərslik) .
 3. Mustafayev N. Azərbaycan şirniyyatı. Bakı, Azər nəşr, 1971.
 4. Qurbanov N.H., Ömarova E.M. İlaş məhsulları texnologiyasının nəzəri əsasları. Bakı, "İqtisad Universitetinin" nəşriyyatı, 2010.
 5. Əhmədov Ə.İ. Ərzaq malların əmtəəşünaslığı, Bakı, "Təfəkkür", 1996
- Əlavə ədəbiyyat**
- 6.Çörək-bulka və unlu qənnadı məmulatları və taxıl məhsulları üçün 2000-2011-ci illər üçün qüvvədə olan standartlar.
 - 7.Ковалев Н.И.Органолептическая оценка пищи. М.:Экономика, 1968
 - Маслов Н.И., Запенина Н.В., Соколова Н.И. Производство восточных сладостей. М., « Пищевая промышленность», 1970.

IV. Prerekvizitlər: Fənnin tədrisi üçün öncədən başqa fənnin tədrisi vacib deyil.

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

VI. Fənnin təsviri və məqsədi: İlaş məhsullarının texnologiyası fənni İlaş 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. Müxtəlif xörəklər bişirilməsinin rəşional üsul və qaydalarını öyrənir və nəinki dadlı, hətta sağıam, yeni insan orqanizmi üçün bütün zəruri qida maddələrini öz tərkibində saxlayan yeməklər hazırlanmasını məqsəd tutur. Fənn, milli mətbəxdə bişən xörəklərin, müxtəlif tortların, onların bəzədilməsinin, dondurulmuş desertlərin hazırlanmasının, ət və ət məhsullarından hazırlanan xörəklərin, mayalı, şəkərli, qat-qat xəmirədən hazırlanan məmulatların hazırlanma qaydasını gələcək müəllimlər üçün, metodik baxımdan mükəmməl öyrənilməsinin, sadə üsullarla şərhini izah edir. İsti emalın əhəmiyyəti və üsullarından, xörəklərin hazırlanmasından, aşqarlı şorbələrdən, tərəvəzin bişmə qaydalarından, sadə və mürəkkəb qarnirlərdən, salatların və s. hazırlanmasından bəhs edir.

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, 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: 20 bal seminar və laboratoriya dərslərində fəaliyyətinə görə, 30 bal kollokvium nəticələrinə görə. Qiymətləndirmə zamanı Elmi Şuranın 16 may 2024-cü il tarixli qərarına uyğun olaraq qiymətləndirmə meyarları nəzər alınır.

İmtahanda qazanılan balların maksimum miqdarı 50-dir. İmtahan biletinə bir qayda olaraq fənni əhatə edən 5 sual daxil edilir. Hər sual 10 bala qədər qiymətləndirilə bilər.

- 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 əsaslandırır.
 - 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 əsaslandırır 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 - 45 saat, Laboratoriya - 30 saat. Cəmi 75 - saat.

No	Keçirilən mövzuların adı və məzmunu	(Müh) Saat	Tarix
1	Mövzu: Giriş.Fənnin pedmeti, məqsədi və vəzifələri. Meyvə-tərəvəzlərdən hazırlanan xörəklər. Plan: 1. Fənnin pedmeti, məqsədi və vəzifələri 2. Meyvə-tərəvəzlərin emalı zamanı baş verən kimyəvi dəyişikliklər 3. Suda bişirilmiş kartof və tərəvəz xörəkləri 4. Qızardılmış kartof və tərəvəz xörəkləri Mənbə: [1,4,5]	2	
2	Mövzu. Yarmalar, paxlalılar və makaron məmulatlarından hazırlanan xörəklər Plan: 1.Yarma məmulatlarından xörəklərin hazırlanma texnologiyası 2.Paxla məmulatlarından xörəklərin hazırlanma texnologiyası 3.Makaron məmulatlarından xörəklərin hazırlanma texnologiyası Mənbə: [1,3,6]	2	
3	Mövzu: Kəsmikdən və yumurta məhsullarından hazırlanan xörəklər. Plan: 1.Yumurtadan və yumurta məhsullarından hazırlanan xörəklərin əhəmiyyəti və rolu 2.İliq və yarımberk bişirilmiş yumurta 3.Qayqanağın hazırlanması 4.Kəsmikdən hazırlanan xörəklərin əhəmiyyəti və rolu 5. Yumurtadan və kəsmikdən hazırlanan xörəklərin düzgün saxlanma rejimi Mənbə: [1,2]	2	
4	Mövzu. Ət və ət məhsullarından hazırlanan isti xörəklər. Plan: 1.Suda bişirilmiş ət xörəklərinin hazırlanma texnologiyası. 2. Qovrulmuş ət xörəkləri. 3.Qovrulmuş qoyun və dana ətinin hazırlanması. 4. Ətdən milli xörəklərin hazırlanması Mənbə: [1,2,3,4]	2	
5	Mövzu. Ev və ov quşlarından hazırlanan xörəklər Plan: 1.Bişirilmiş, pörtledilmiş, az miqdar suda pörtledilmiş ev və ov quşlarından hazırlanan xörəklər 2.Buxarda bişirilmiş toyuq yaxud cücənin hazırlanması 3.Qızardılmış ev, ov quşlarından hazırlanan xörəklər 4.Toyuq ətindən şnitsekin (nazirsayağı) hazırlanması Mənbə: [1,2,3]	2	
6	Mövzu. Balıq və balıq məhsullarından hazırlanan xörəklər Plan: 1.Suda bişirilmiş balıq xörəkləri 2.Pörtledilmiş balıq xörəkləri 3.Az suda pörtledilmiş balıq 4.Qızardılmış balıq xörəkləri Mənbə: [1,4,7]	2	

7	Mövzu. Şorbaların hazırlanması və təsnifatı Plan: 1. Bulyonların hazırlanma texnologiyası 2. Aşqarlı şorbaların hazırlanma texnologiyası 3. Soyuq şorbaların hazırlanma texnologiyası 4. Milli şorbaların hazırlanması, tərtibi və süfrəyə verilməsi Mənbə: [1,3]	2	
8	Mövzu. Souslar, onların əhəmiyyəti, təsnifatı və hazırlanması Plan: 1. Qidalanmada sousların rolu və əhəmiyyəti 2. Qəhvəyi bulyon souslarının hazırlanması 3. Ət souslarının hazırlanması 4. Balıq souslarının hazırlanması Mənbə: [1,5,6]	2	
9	Mövzu. Soyuq xörək və qəlyanaltılarının hazırlanması Plan: 1. Soyuq xörək və qəlyanaltılar haqqında ümumi məlumat 2. Acıq buterbrodların hazırlanması 3. Örtülü buterbrodların hazırlanması Mənbə: [1,7]	2	
10	Mövzu. Salatların və vineqretlərin növləri və hazırlanması. Plan: 1. Salatların növləri və hazırlanması 2. Göy salat və kartof salatının hazırlanması 3. Yay, paytaxt və bakı salatlarının hazırlanması 4. Vineqretlərin növləri və hazırlanması Mənbə: [1,2]	2	
11	Mövzu. Şirin xörəklərin hazırlanması Plan: 1. Təzə meyvə və giləmeyvələrdən şirin xörəklərin hazırlanması. 2. Jele, krem və mussun hazırlanması 3. Dondurmaların hazırlanması 4. Milli şirin xörəklərin hazırlanması Mənbə: [1,2,7]	2	
12	Mövzu. Meyvə-giləmeyvə və tərəvəzlərin konservləşdirilməsi Plan: 1. Kompotların hazırlanması 2. Mürəbbənin hazırlanması 3. Povidlonun hazırlanması 4. Meyvə-tərəvəzin duza qoyulması Mənbə: [1,2,3]	2	
13	Mövzu. Milli qənnadı məmulatlarının növləri və hazırlanması Plan: 1. Azərbaycanın qədim şirniyyatları 2. Konfetoxşar Azərbaycan şirniyyatı, badam noğulu. 3. Şəkərbura, paxlava və ruletin hazırlanma texnologiyası Mənbə: [1,2,4]	2	
14	Mövzu: Unlu qənnadı məmulatları Plan: 1. Unlu qənnadı məmulatlarının istehsal texnologiyası 2. Pryanik və kökələrin istehsalı	2	

	3.Vafli məmulatının istehsalı Mənbə: [2,3,4]		
15	Mövzu: Tortlar, onların hazırlanması, bişirilməsi və bəzədilməsi Plan: 1.Bakı tortu, quş südü tortu, ideal tortu 2.Dəmlənmiş xəmərdən hazırlanan məmulatlar. Pirojna və piroq 3.Müxtəlif yarımfabrikatların hazırlanması. Krem və şərbətlər, yağlı krem. Mənbə: [2,3,4]	2	
16	Mövzu: Xəmərdən hazırlanan məmulatlar Plan: 1.Mayalı xəmirin hazırlanması 2.Mayalı xəmərdən olan məmulatların hazırlanması 3.Mayasız xəmirin hazırlanması 4.Mayasız xəmərdən olan məmulatların hazırlanması Mənbə: [1,2,5]	2	
17	Mövzu: Mal və qoyun ətindən hazırlanan yarımfabrikatlar, çeşidləri, saxlanma şərtləri Plan: 1.Mal və qoyun ətindən yarımfabrikatların hazırlanması 2.Kotlet kütləsi və ondan yarımfabrikatların hazırlanması 3.Yarımfabrikatların saxlanması Mənbə: [2,3,4]	2	
18	Mövzu: İsti içkilərin istehsalı Plan: 1.Çayın hazırlanma texnologiyası 2.Qəhvə içkisinin hazırlanması Mənbə: [2,4]	2	
19	Mövzu: Sərinləşdirici içkilərin istehsalı Plan: 1.Südlü və qaymaqlı sərinləşdirici içkilər 2.Meyvə-giləmeyvəli sərinləşdirici içkilər Mənbə: [3,4]	2	
20	Mövzu: Spirtli, spirtsiz və az spirtli içkilərin istehsal texnologiyası Plan: 1.Spirtsiz içkilərin istehsalı 2.Pivə və kvasın istehsal texnologiyası 3.Konyak və likör-araq məmulatlarının istehsalı Mənbə: [1,3,4]	2	
21	Mövzu: Müalicəvi qidaların istehsalı Plan: 1.Müalicəvi qidalanmanın əhəmiyyəti 2.Qidalanmada müalicə və müalicə-profilaktiki iaşenin təşkilinin əsas prinsipləri Mənbə: [4,6]	2	
22	Mövzu: Müalicəvi məhsulların kulinar emalının xüsusiyyətləri Plan: 1. Müalicə qidalanmasında milli xörək və ədviyyatların tətbiqi 2. Birinci pəhriz xörəklərinin hazırlanması 3. İkinci pəhriz xörəklərinin hazırlanması Mənbə: [2,3,4]	2	

23	Mövzu: Uşaq qidası istehsalının texnologiyası Plan: 1.Uşaq yeməklərinin hazırlanması 2.Orta məktəb şagirdlərinin qidalanması Mənbə: [2,4]	1	
	Cəmi	45 saat	

No	Laboratoriya mövzuları	Saat	Tarix
1	Hazırlanan duru xörəklərin reseptləri və texnoloji sxemləri, keyfiyyətinə olan tələblər	2	
2	Toyuq və mal eti bulyonunun resepti	2	
3	Təzə pomidordan püre şorbası hazırlanmasının resepti	2	
4	Sirke və üzvi turşuların kətfiyyət göstəriciləri	2	
5	Xörək duzunun istehsalına verilən tələblər	2	
6	Çayın keyfiyyət göstəriciləri və nöqsanlarının təyini	2	
7	Yağlı-şəkərli peçenyələrin resepti	2	
8	Quru kreker-peçenyələrin hazırlanması	2	
9	Ekler pirojnalarının hazırlanma resepti	2	
10	Vanilli piroqun hazırlanması	2	
11	Romlu kökələrin hazırlanması	2	
12	Bakı tortunun resepti	2	
13	Kakaolu, xamalı və kremli biskvitinin hazırlanması	2	
14	Kəsmikli vatrüşkanın hazırlanması	2	
15	Paytaxt və yay salatlarının hazırlanması	2	
	Cəmi	30 saat	

XI. Fənn üzrə tələblər, tapşırıqlar: Tələbə məhsulların ilkin emalını İsti emalının əhəmiyyətini və üsullarını, xörəklərin hazırlanmasını, aşqarlı şorbaların, tərəvəzlərin bişmə qaydalarını, sadə və mürəkkəb qarnirlərin, salatların və s. hazırlanmasını bilməli və bacarmalıdır.

XII.Fənn üzrə təlimin nəticələri:

- Suda bişirilmiş ət xörəklərinin hazırlanma texnologiyasını mənimsəmək
- Suda bişirilmiş balıq xörəkləri. Pörtlədilmiş balıq xörəklərinin öyrənilməsi
- Soyuq xörək və qəlyanaltılar haqqında ümumi məlumat
- Azərbaycanın qədim şirniyyatları

XIII.Tələbələr fənn haqqında biliklərin öyrənilməsi

XIV.I kollokvium sualları

1. Suda bişirilmiş kartof və tərəvəz xörəkləri
2. Yarma məmulatlarından xörəklərin hazırlanma texnologiyası
3. Paxla məmulatlarından xörəklərin hazırlanma texnologiyası
4. Makaron məmulatlarından xörəklərin hazırlanma texnologiyası
5. Yumurtadan və yumurta məhsullarından hazırlanan xörəklərin əhəmiyyəti və rolu
6. Kəsmikdən hazırlanan xörəklərin əhəmiyyəti və rolu
7. Suda bişirilmiş ət xörəklərinin hazırlanma texnologiyası.
8. Ətdən milli xörəklərin hazırlanması
9. Qızardılmış ev, ov quşlarından hazırlanan xörəklər
10. Suda bişirilmiş balıq xörəkləri. Pörtlədilmiş balıq xörəkləri
11. Bulyonların hazırlanma texnologiyası

12. Soyuq şorbaların hazırlanma texnologiyası
13. Milli şorbaların hazırlanması, tertibi və süfrəyə verilməsi
14. Qidalanmada sousların rolu və əhəmiyyəti
15. Balıq souslarının hazırlanması

II kollokvium sualları

1. Soyuq xörək və qəlyanaltılar haqqında ümumi məlumat
2. Salatların növləri və hazırlanması
3. Vineqretlərin növləri və hazırlanması
4. Jele, krem və mussun hazırlanması
5. Milli şirin xörəklərin hazırlanması
6. Kompotların hazırlanması
7. Mürəbbənin hazırlanması
8. Povidlonun hazırlanması
9. Meyvə-tərəvəzin duza qoyulması
10. Şəkərbura, paxlava və ruletin hazırlanma texnologiyası
11. Unlu qənnadı məmulatlarının istehsal texnologiyası
12. Müxtəlif yarımfabrikatların hazırlanması. Krem və şərbətlər, yağlı krem
13. Mayalı xəmirin hazırlanması
14. Mayasız xəmirin hazırlanması
15. Mal və qoyun ətindən yarımfabrikatların hazırlanması

XV. İmtahan sualları:

I blok

1. Suda bişirilmiş kartof və tərəvəz xörəkləri
2. Qızardılmış kartof və tərəvəz xörəkləri
3. Yarma məmulatlarından xörəklərin hazırlanma texnologiyası
4. Paxla məmulatlarından xörəklərin hazırlanma texnologiyası
5. Makaron məmulatlarından xörəklərin hazırlanma texnologiyası
6. Yumurtadan və yumurta məhsullarından hazırlanan xörəklərin əhəmiyyəti və rolu
7. Kəsmikdən hazırlanan xörəklərin əhəmiyyəti və rolu
8. Suda bişirilmiş ət xörəklərinin hazırlanma texnologiyası.
9. Qovrulmuş ət xörəkləri.
10. Ətdən milli xörəklərin hazırlanması

II blok

11. Buxarda bişirilmiş toyuq yaxud cücənin hazırlanması
12. Qızardılmış ev, ov quşlarından hazırlanan xörəklər
13. Suda bişirilmiş balıq xörəkləri. Pörtlədilmiş balıq xörəkləri
14. Bulyonların hazırlanma texnologiyası
15. Soyuq şorbaların hazırlanma texnologiyası
16. Milli şorbaların hazırlanması, tertibi və süfrəyə verilməsi
17. Qidalanmada sousların rolu və əhəmiyyəti
18. Qəhvəyi bulyon souslarının hazırlanması
19. Ət souslarının hazırlanması
20. Balıq souslarının hazırlanması

III blok

21. Soyuq xörək və qəlyanaltılar haqqında ümumi məlumat
22. Salatların növləri və hazırlanması

23. Vineqretlərin növləri və hazırlanması
24. Jele, krem və mussun hazırlanması
25. Dondurmaların hazırlanması
26. Milli şirin xörəklərin hazırlanması
27. Kompotların hazırlanması
28. Mürəbbənin hazırlanması
29. Povidlonun hazırlanması
30. Meyvə-tərəvəzin duza qoyulması

IV blok

31. Azərbaycanın qədim şirniyyatları
32. Şəkərbura, paxlava və ruletin hazırlanma texnologiyası
33. Unlu qənnadı məmulatlarının istehsal texnologiyası
34. Pryanik və kökələrin istehsalı
35. Vafli məmulatının istehsalı
36. Bakı tortu, quş südü tortu, ideal tortu
37. Müxtəlif yarımfabrikatların hazırlanması. Krem və şərbətlər, yağlı krem
38. Mayalı xəmirin hazırlanması
39. Mayasız xəmirin hazırlanması
40. Mal və qoyun ətindən yarımfabrikatların hazırlanması

V blok

41. Çayın hazırlanma texnologiyası
42. Qəhvə içkisinin hazırlanması
43. Serinləşdirici içkilərin istehsalı
44. Spirtsiz içkilərin istehsalı
45. Pivə və kvasın istehsal texnologiyası
46. Müalicəvi qidalanmanın əhəmiyyəti
47. Müalicə qidalanmasında milli xörək və ədviyyatların tətbiqi
48. Birinci pəhriz xörəklərinin hazırlanması. İkinci pəhriz xörəklərinin hazırlanması
49. Uşaq yeməklərinin hazırlanması
50. Orta məktəb şagirdlərinin qidalanması

«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