

**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: Likör-araq məmulatlarının texnologiyası
Tədris ili: IV (2025-2026) Semestr: VII (Payız)
Fənnin kodu: İPFS-B04
Tədris yükü: cəmi: 45 saat (30 saat müəhazirə, 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, Aytac Acəfərova*
Məsləhət günləri və saati: Vgün saat 9⁰⁰-13⁰⁰.
E-mail ünvanı: hamidova.leman@mail.ru, ayti.ceferli98@mail.ru
Kafedranın ünvanı: Lənkəran ş., Fizuli küçəsi 170/A

III Təvsiyyə olunan dərsliklər və dərs vəsaitləri:

1. Fətəliyev H.K. İçkilərin ekspertizası Dərslik, Bakı, 2015, 442 səh.
2. Fətəliyev H.K. Alkoqollu içkilərin texnologiyası. Bakı: Elm, 2007, 516 səh.
3. Fətəliyev H.K., Mikayılov V.Ş. Tünd alkoqollu içkilər. Bakı: Elm, 2007, 172 səh.
4. "Handbook of Alcoholic Beverages: Technical, Analytical and Nutritional Aspects" (Alan J. Buglass), 2011
5. "Spirits & Liqueurs: A Complete Guide" (D. Gerald), 1999, Hermes House

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: Likör-araq məmulatları müxtəlif növ alkoqollu içkilərin istehsalı ilə bağlıdır və onların texnologiyası qədimdən bəri inkişaf etdirilib. Bu içkilər likorlar, araqlar, konyaklar, viski və digər spirtli içkiləri əhatə edir. Hər bir məhsulun istehsalı üçün özünəməxsus xammal, texnologiya və hazırlanma üsulları mövcuddur. "Likör-araq məmulatlarının texnologiyası" fənni spirtli içkilərin hazırlanması,

texnologiyası, xammal seçimi, istehsal prosesləri və keyfiyyətin idarə olunmasını öyrənmək üçün nəzərdə tutulub.

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 buraxılmaz, onun həmin fənn üzrə akademik borcu qalır.

VIII Qiymətləndirmə: Tələbələrin biliyi 100 ballı sistemlə qiymətləndirilir. Bundan 50 ballı tələbə semestr ərzində, 50 ballı 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. İmtahanda qazanılan balların maksimum miqdarı 50-dir.

Qiymətləndirmə zamanı Elmi Şuranın 16 may 2024-cü il tarixli qərarına uyğun olaraq qiymətləndirmə meyarları nəzər alınır.

Qiymət meyarları aşağıdakılardır:

-10 bal- tələbə keçilmiş material dərinədən başa düşür, cavabı dəqiq və hərtərəflidir.

-9 bal-tələbə keçilmiş material tam başa düşür, cavabı dəqiqdir və mövzunun mətnini tam əca bilir.

-8 bal-tələbə cavabında ümumi xarakterli bəzi qüsurlara yol verir;

-7 bal- tələbə keçilmiş material 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)

IX Davranış qaydalarının pozulması: Tələbə universitetin daxili nizam–intizam qaydalarını pozduqda əsasnamədə nəzərdə tutulan qaydada tədbir görülməkdir.

X Təqvim planı: Müəhazirə 30 saat , seminar 15 saat, cəmi 45 saat

No	Keçirilən mühazirə və seminar mövzularının məzmunu	(Müh) Saat	(Sem) Saat	Tarix
1.	Mövzu: Giriş. Fənnin predmeti Plan: 1.Fənnin qısa təsviri, məqsədi 2.Likor-araq məmulatları haqqında ümumi məlumatlar (Mənbə: 1, 4, 5)	2		
2	Mövzu: Likor-araq məmulatlarının istehsalında istifadə edilən inqredientlər Plan: 1.İstifadə olunan əsas komponentlər 2.Likor-araq məmulatları hazırlanmasında istifadə olunan əlavə inqredientlər (Mənbə: 1, 2, 4)	2	2	
3	Mövzu: Likor-araq məmulatlarının hazırlanma texnologiyası Plan: 1.İstehsal tarixi və mərhələləri 2.İstifadə olunan əsas avadanlıqlar (Mənbə: 1, 2)	2		
4	Mövzu: Likorların təsnifatı və istehsal texnologiyası Plan: 1.Likorların təsnifatı və istifadə olunan komponentlər 2.Likorların istehsal texnologiyası (Mənbə: 1, 2, 5)	2	2	
5	Mövzu: Nalivkaların istehsal texnologiyası Plan: 1.Nalivkaların növləri, komponentləri 2.Nalivkanın texnoloji mərhələləri (Mənbə: 3, 4, 5)	2		
6.	Mövzu: Nastoykaların istehsal texnologiyası Plan: 1.Nastoykaların təsnifatı 2.Nastoykaların istehsal-texnoloji sxemi (Mənbə: 4, 5)	2	2	
7.	Mövzu: Punşların istehsal texnologiyası Plan: 1.Punşların təsnifatı 2.Punşların istehsal mərhələləri (Mənbə: 1, 3, 5)	2		
8.	Mövzu: Desert içkilərin istehsal texnologiyası Plan: 1.Desert içkilərin əsas növləri 2.Desert içkilərin texnologiyası	2	2	

	(Mənbə:2, 4, 5)			
9.	Mövzu: Alkoqollu kokteyllərin istehsal texnologiyası Plan: 1.Alkoqollu kokteyllərin əsas növləri 2.Kokteyllərin istehsal texnologiyası (Mənbə: 1,3)	2		
10.	Mövzu: Balzamların istehsal texnologiyası Plan: 1.Balzamların tarixi və təsnifatı 2.Balzamların texnoloji mərhələləri (Mənbə: 1,2, 3)	2	2	
11.	Mövzu 11: Şirin cövhərlərin istehsal texnologiyası Plan: 1.Şirin cövhərlərin tarixi və təsnifatı 2.Şirin cövhərlərin istehsal-texnoloji sxemi (Mənbə:1,3, 5)	2		
12.	Mövzu: Aperitif içkilərin istehsal texnologiyası Plan: 1.Aperitif içkilərin növləri 2.Aperitiflərin istehsal texnologiyası (Mənbə:1, 3, 4, 5)	2	2	
13.	Mövzu: Tekila və mezkalın istehsal texnologiyası Plan: 1.Tekilanın istehsal texnologiyası 2.Mezkalın istehsal texnologiyası (Mənbə: 3, 5)	2		
14.	Mövzu: Likor və araq məmulatlarının standartlaşdırılması və sertifikatlaşdırması Plan: 1.Yerli və beynəlxalq standartlar 2.Sertifikatlaşdırma prosedurları (Mənbə: 1, 4, 5)	2	2	
15.	Mövzu: Likor-araq məhsullarının saxtalaşdırılması və identifikasiyası Plan: 1.Məmulatların saxtalaşdırılması 2.Likor-araq məhsullarının identifikasiyası (Mənbə: 4,5)	2	1	
Cəmi:			45 saat	

XI Fənn üzrə tələblər, tapşırıqlar: *Təlim nəticəsində tələbələrin əldə etməli olduqları təsəvvür, vərdiş və bacarıqları:*

- Xammalın seçimi və tədarükü
- Xammalın təmizlənməsi və hazırlanması
- Şəkərin qıcqırma prosesinə hazırlanması

- Fermentasiya (qıcqırma) prosesi və fermentasiya üçün optimal şərtlər

XII Fənn üzrə təlimin nəticələri:

- Likor-araq sənayesinin inkişaf tarixi
- Spirtli içkilərin növləri və klassifikasiyası
- Müxtəlif ölkələrdə likor və araq istehsalının ənənələri

XIII Tələbələrin fənn haqqında fikrinin öyrənilməsi:

XIV Kollokvium sualları:

I kollokvium sualları

1. Fənnin qısa təsviri, məqsədi
2. Likor-araq məmulatları haqqında ümumi məlumatlar
3. İstifadə olunan əsas komponentlər
4. Likor-araq məmulatları hazırlanmasında istifadə olunan əlavə inqredientlər
5. İstehsal tarixi və mərhələləri
6. İstifadə olunan əsas avadanlıqlar
7. Likorların təsnifatı və istifadə olunan komponentlər
8. Likorların istehsal texnologiyası
9. Nalivkaların növləri, komponentləri
10. Nalivkanın texnoloji mərhələləri

II kollokvium sualları

1. Nastoykaların təsnifatı
2. Nastoykaların istehsal-texnoloji sxemi
3. Punşların təsnifatı
4. Punşların istehsal mərhələləri
5. Desert içkilərin əsas növləri
6. Desert içkilərin texnologiyası
7. Alkoqollu kokteyllərin əsas növləri
8. Kokteyllərin istehsal texnologiyası
9. Balzamların tarixi və təsnifatı
10. Balzamların texnoloji mərhələləri

XV İmtahan sualları:

I blok

1. Fənnin qısa təsviri, məqsədi
2. Likor-araq məmulatları haqqında ümumi məlumatlar
3. İstifadə olunan əsas komponentlər
4. Likor-araq məmulatları hazırlanmasında istifadə olunan əlavə inqredientlər
5. İstehsal tarixi və mərhələləri
6. İstifadə olunan əsas avadanlıqlar

II blok

7. Likorların təsnifatı və istifadə olunan komponentlər
8. Likorların istehsal texnologiyası
9. Nalivkaların növləri, komponentləri
10. Nalivkanın texnoloji mərhələləri
11. Nastoykaların təsnifatı
12. Nastoykaların istehsal-texnoloji sxemi

III blok

13. Punşların təsnifatı
14. Punşların istehsal mərhələləri
15. Desert içkilərin əsas növləri
16. Desert içkilərin texnologiyası
17. Alkoqollu kokteyllərin əsas növləri
18. Kokteyllərin istehsal texnologiyası

IV blok

19. Balzamların tarixi və təsnifatı
20. Balzamların texnoloji mərhələləri
21. Şirin cövhərlərin tarixi və təsnifatı
22. Şirin cövhərlərin istehsal-texnoloji sxemi
23. Aperitif içkilərin növləri
24. Aperitiflərin istehsal texnologiyası

V blok

25. Tekilanın istehsal texnologiyası
26. Mezkalın istehsal texnologiyası
27. Yerli və beynəlxalq standartlar
28. Sertifikatlaşdırma prosedurları
29. Memulatlارın saxtalaşdırılması
30. Likor-araq məhsullarının identifikasiyası

«Texnologiya və texniki elmlər» kafedrasının 12.09.2025-ci il tarixli (protokol № 01) iclasında təsdiq olunmuşdur.

Fənn müəllimi:



Kafedra müdiri:

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