

**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: S/F.Şərabçılıq məhsullarının saxtalaşdırılması.

Kodu: İPFS-B05

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

Tədris yükü: Auditoriya saati -45 (30 saat mühazirə, 15 saat seminar)

Tədris forması: Əyani

Tədris dili: Azərbaycan dili

AKTS üzrə kredit: 5-kredit

Auditoriya N:

Saat:

II.Müəllim haqqında məlumat:

Adı, soyadı, elmi dərəcəsi və elmi adı: dos.R.F.Əliyev

Məsləhət günləri və saati: V gün saat 9⁰⁰.

E-mail ünvanı: Reshad-1974@mail.ru

Kafedranın ünvanı: Lənkəran ş., Füzüli k.170.

III.Tövsiyyə olunan dərslik, dərs vəsaitinə metodik vəsaitlər:

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. Безопасность пищевого сырья и продуктов питания / Донченко Л.В., Надыкта В.Д. - М.: Пищепромиздат, 2001. - 528 с.
4. Безвредность пищевых продуктов / Под ред. Г.Р. Робертса. - Пер. с англ. - М.: Агропромиздат, 1986. - 287 с.
5. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Санитарные правила и нормы. СанПиН 2.3.2.1078-01., М.: Книга сервис, 2002. - 160 с.
6. Девис Аделия. Нутрицевтика. Питание для жизни, здоровья и долголетия. Пер. с англ. Второе издание, с изменениями.- М.: Саттва, ООО "Профиль», 2008, 656 с.

Əlavə ədəbiyyatlar.

7. Позняковский В.М. Гигиенические основы питания, безопасность и экспертиза пищевых продуктов. Учебник. 4-е изд., испр. и доп. - Новосибирск: Изд-во Новосиб. ун-та, 2004. - 479 с.
8. Пивоваров Ю.П., Королик В.В., Зиневич Л.С. / Гигиена и основы экологии человека. - Ростов н/Д: Феникс, 2002. - 512 с.

9. Покровский В.И., Романенко Г.А., Княжев В.А., Герасименко Н.Ф., Онищенко Г.Г., Тутельян В.А., Позняковский В.М. Политика здорового питания. Федеральный и региональный уровни. - Новосибирск: Сиб. унив. изд-во, 2002. - 344 с.
10. Росивал Л., Энгст Р., Соколай А. Посторонние вещества и пищевые добавки в продуктах. - М.: Легкая и пищевая промышленность, 1982. - 500 с.
11. Тутельян В.А., Суханов Б.П., Австриевских А.Н., Позняковский В.М. Биологически активные добавки в питании человека. - Томск: Изд-во НТЛ, 1999. - 296 с.
12. ISO/IEC Guide 2-2004: Standardization and related activities — General vocabulary. Geneva: ISO Publishing house, 2004, 76 p.
13. Richard Wheatley. Technical regulations & quality Infrastructure law and policy: Law approximation to EU standards in the Republic of Moldova, Chisinau, 2010, 187 p.

IV. Prerekvizitlər: Bakalavrlara şərabçılıq məhsullarının saxtalaşdırılması fənni tədris olunur. Bu sahə üzrə anlayışlar və prinsiplər təhlil olunur.

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

VI. Fənnin təsviri və məqsədi. Yüksək keyfiyyət göstəriciləri ilə üstünlük təşkil edən, kifayət qədər uzun müddət ərzində korlanmadan saxlanma qabiliyyətinə malik, ekoloji cəhətdən təmiz və eləcə də insan orqanizmi üçün zərərli, komponentsiz olan müxtəlif çeşidli qida məhsullarının istehsalının təmin edilməsi müasir dövrün tələblərindən irəli gəlir. Magistr səviyyəsini bitirən mütəxəssislər qida xammalları və fənnin tədrisinin məqsəd və vəzifələri ərzaq xammalları və məhsullarının təhlükəsizliyinin təmin edilməsi və ekspertizasının hüquqi, iqtisadi, sosial və təşkilatı aspektlərinə dair tələbələrə müəyyən biliklərin və praktiki vərdişlərin formalaşdırılmasıdır.

Fənnin tədrisinin əsas məqsəd və vəzifələri müasir dövrdə insanların sağlamlığının qorunması ən vacib məsələlərdən biridir. Qida məhsullarının hazırlanması texnologiyalarında xammalların keyfiyyəti və tərkib göstəriciləri, istehsal proseslərinin effektivliyi, ekoloji təhlükəsizlik, istehsal edilən məhsulların müəyyən olunmuş normalara, standartların tələblərinə uyğunluğu, sanitariya-gigiyenik tələblərin yerinə yetirilməsi böyük əhəmiyyət kəsb edir.

VII. Davamiyyətə verilən tələblər: Fənn üzrə semestr ərzində buraxılmış auditoriya saatlarının ümumi sayı Elmi Şuranın 16 may 2024-cü il tarixi qərarına uyğun olaraq davamiyyət meyarları nəzərə alınmaqla müəyyən olunmuş həddən yuxarı olduğu halda tələbə həmin fəndən imtahana buraxılmır və onun həmin fənn üzrə akademik borcu qalır.

VIII. Qiymətləndirmə: Tələbələrin 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 kollektivə görə. Qiymətləndirmə zamanı Elmi Şuranın 16 may 2024-cü il tarixli qərarına uyğun olaraq qiymətləndirmə meyarı nəzərə 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 material dərindən başa düşür, cavabı dəqiq və hərtərəfli.
- 9 bal- tələbə keçilmiş material tam başa düşür, cavabı dəqiqdir və mövzunun mətnini tam aça bilər.
- 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 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 30 saat , seminar məşğələsi 15 saat Cəmi 45 saat

N	Keçirilən <u>mühazirə</u> , seminar, məşğələ, laboratoriya və sərbəst mövzuların məzmunu	Saat		Tarix	
		Müh.	Sem.	Müh.	Sem.
1	2	3		4	
	Mühazirə və seminar mövzuları				
1.	Mövzü. Fənn haqqında qısa məlumat. Məhsulların saxtalaşdırılması Plan: 1. Fənnin predmeti, məqsədi və vəzifələri. 2. Şərabçılıq məhsulları haqqında anlayış Mənbə: [1;2;5 ;6;7,]	2			
2.	Mövzu. Saxtakarlığa qarşı qanunvericilik və beynəlxalq təşkilatlar Plan: 1. Məhsul saxtalaşdırılmasının qarşısını alan beynəlxalq qanunlar. 2. Dünya Ticarət Təşkilatının (WTO), Ümumdünya Əqli Mülkiyyət Təşkilatının (WIPO) və digər beynəlxalq qurumların rolu. Mənbə: [1;2;5 ;6;7,]	2	2		

3.	Mövzu. Şərabçılıq məhsullarının kvalimetrik və çeşid saxtalaşdırılması Plan: 1.Şərabların kvalimetrik saxtalaşdırılması 2.Şərabçılıq məhsullarının çeşid saxtalaşdırılması Mənbə: [1,2;3; 8;10;]	2			
4.	Mövzu. Şərabın tərkibinin saxtalaşdırılması Plan: 1.Şərabın alkoqol miqdarının saxtalaşdırılması 2.Şəkər səviyyəsi və digər tərkib hissələrinin dəyişdirilməsi. Mənbə: [1;2;5 ;6;7,]	2	2		
5	Mövzu. Ağ şərablar və onların saxtalaşdırılması Plan: 1.Ağ şərablar haqqında məlumat 2.Ağ şərabların saxtalaşdırılması Mənbə: [1,2; 4;5;8,]	2			
6	Mövzu. Qırmızı şərabların saxtalaşdırılması Plan: 1.Qırmızı şərablar haqqında 2.Qırmızı şərabların saxtalaşdırılması Mənbə: [1,2;4; 6;]	2	2		
7.	Mövzu. Çəhrayı şərabların saxtalaşdırılması Plan: 1.Çəhrayı şərabların əsas növləri 2.Çəhrayı şərabların saxtalaşdırılması Mənbə: [1,2;4; 6;]	2			
8	Mövzu. Saxta konyak və brendi məhsulları Plan: 1.Konyakın saxtalaşdırılması 2.Brendi məhsullarının saxtalaşdırılması mənbə: [1,2;4,6;7;8,]	2	2		
9	Mövzu : Şampan və digər qazlaşdırılmış şərabların saxtalaşdırılması Plan:	2			

	1.Şampan şerablarının saxtalaşdırılması 2.Qazlaşdırılmış və oynaq şerabların saxtalaşdırılması Mənbə: [1,2;4; 6;]				
10	Mövzu : Desert şerabların saxtalaşdırılması Plan: 1.Desert şerabların əsas növləri 2.Desert şerabların tərkibinin və texnologiyasının saxtalaşdırılması Mənbə: [1;2;5 ;6;7,]	2	2		
11	Mövzu : Ətirləşdirilmiş şerabların saxtalaşdırılması Plan: 1.Ətirləşdirilmiş şerablar haqqında məlumat 2.Ətirləşdirilmiş şerablarda saxtalaşdırma mənbə: [1,2;4,6;7;8;]	2			
12	Mövzu : Meyvə-giləmeyvə şerablarının saxtalaşdırılması Plan: 1.Meyvə-giləmeyvə şerablarının təsnifatı və istehsal texnologiyası 2.Meyvə-giləmeyvə şerablarının saxtalaşdırılması Mənbə: [1,2;4; 6;]	2	2		
13	Mövzu : Şerabçılıq məhsullarının qablaşdırılması və etikətlənməsinin saxtalaşdırılması Plan: 1.Şerabların qablaşdırılmasının saxtalaşdırılması 2.Şerabların etikətlənməsinin saxtalaşdırılması Mənbə: [1;2;5 ;6;7,]	2			
14	Mövzu Şerabçılıq sahəsində aparılan digər əməliyyatların saxtalaşdırılması Plan: 1.Şerabların saxlanması və daşınmasının saxtalaşdırılması 2.İdxal və ixracın saxtalaşdırılması	2	2		

	Mənbə: [1,2;4; 6;]				
15	Mövzu Ən çox saxtalaşdırılan şərabçılıq məhsulları Plan: 1.Dünyada ən çox saxtalaşdırılan şərab növləri 2.Azərbaycanda ən çox saxtalaşdırılan şərablar Mənbə: [1;2;5 ;6;7,]	2	1		

XI. Fənn üzrə tələblər, tapşırıqlar:

Qida istehsalında yaranan problemləri öyrənir, onun aradan qaldırılması istiqamətləri təhlil olunur. Əhalinin hazırkı təbii artımı, ərzaq çatışmamazlığı, ekologiya, texnika, inkişafı ilə əlaqədar korlanması və s. bütün bunlar qida məhsulları mühəndisliyi sahəsini aktuallaşdırır. Sənaye müəssisələrində ərzaq məhsullarının istehsalı zamanı bioloji dəyərliliyinin yüksəldilməsi xüsusi maraq doğurur. Tam mənada demək olar ki, dünya miqyasında qida məhsullarının istehsalı planetimizin əhalisi üçün tələb olunan miqdarda və keyfiyyətdə həyata keçirilmir. Dünya ərzaq problemi həllində qeyri-bərabər miqdarda istehsalın mövcudluğu və ərzaq xammalının bölüşdürülməsi, istehlakın ayrı-ayrı ölkələr və regionlar üzrə qeyri-bərabər şəkildə olması da əhalinin qida məhsulları ilə təminatına mənfi təsir göstərir.

XII, Fənn üzrə təlimin nəticələri:

- Qida məhsullarının saxtalaşdırılmasının zəruri səbəbləri.
- Qida məhsullarının informasiya cəhətdən saxtalaşdırılması.
- Qida məhsullarının saxtalaşdırılmasının aşkarlanması üsulları.
- Malların çeşidli saxtalaşdırılması.
- Malların saxtalaşdırılmasının ekspertizasiyasının aparılması.

XIII. Tələbələrin fənn haqqında fikrinin öyrənilməsi:

XIV. Birinci kollektiv sualları.

- 1.Fənnin predmeti, məqsədi və vəzifələri.
- 2.Şərabçılıq məhsulları haqqında anlayış
- 3..Məhsul saxtalaşdırılmasının qarşısını alan beynəlxalq qanunlar.
- 4.Dünya Ticarət Təşkilatının (WTO), Ümumdünya Əqli Mülkiyyət Təşkilatının (WIPO) və digər beynəlxalq qurumların rolu.
- 5.Şərabların kvalimetrik saxtalaşdırılması
- 6.Şərabçılıq məhsullarının çeşid saxtalaşdırılması
- 7.Şərabın alkoqol miqdarının saxtalaşdırılması
- 8.Şəkər səviyyəsi və digər tərkib hissələrinin dəyişdirilməsi.

9. Ağ şərablar haqqında məlumat
10. Ağ şərabların saxtalaşdırılması

İkinci kollektiv sualları.

1. Qırmızı şərabların saxtalaşdırılması
2. Çəhrayı şərabların saxtalaşdırılması
3. Konyakın saxtalaşdırılması
4. Brendi məhsullarının saxtalaşdırılması
5. Şampan şərablarının saxtalaşdırılması
6. Qazlaşdırılmış və oynaq şərabların saxtalaşdırılması
7. Desert şərabların tərkibinin və texnologiyasının saxtalaşdırılması
8. Ətirləşdirilmiş şərablarda saxtalaşdırma
9. Meyvə-giləmeyvə şərablarının saxtalaşdırılması
10. Şərabların qablaşdırılmasının saxtalaşdırılması

XV. İmtahan sualları.

I-blok

1. Fənn haqqında qısa məlumat. Məhsulların saxtalaşdırılması
2. Fənnin predmeti, məqsədi və vəzifələri.
3. Şərabçılıq məhsulları haqqında anlayış
4. Saxtakarlığa qarşı qanunvericilik və beynəlxalq təşkilatlar
5. Məhsul saxtalaşdırılmasının qarşısını alan beynəlxalq qanunlar.
6. Dünya Ticarət Təşkilatının (WTO), Ümumdünya Əqli Mülkiyyət Təşkilatının (WIPO) və digər beynəlxalq qurumların rolu.

II-blok

7. Şərabçılıq məhsullarının kvalimetrik və çeşid saxtalaşdırılması
8. Şərabların kvalimetrik saxtalaşdırılması
9. Şərabçılıq məhsullarının çeşid saxtalaşdırılması
10. Şərabın tərkibinin saxtalaşdırılması
11. Şərabın alkoqol miqdarının saxtalaşdırılması
12. Şəkər səviyyəsi və digər tərkib hissələrinin dəyişdirilməsi.
13. Ağ şərablar və onların saxtalaşdırılması

14. Ağ şərablar haqqında məlumat

15. Ağ şərabların saxtalaşdırılması

III-blok

16. Qırmızı şərabların saxtalaşdırılması

17. Qırmızı şərablar haqqında

18. Qırmızı şərabların saxtalaşdırılması

19. Çəhrayı şərabların saxtalaşdırılması

20. Çəhrayı şərabların əsas növləri

21. Çəhrayı şərabların saxtalaşdırılması

22. Saxta konyak və brendi məhsulları

23. Konyakın saxtalaşdırılması

24. Brendi məhsullarının saxtalaşdırılması

IV-blok

25. Şampan və digər qazlaşdırılmış şərabların saxtalaşdırılması

26. Şampan şərablarının saxtalaşdırılması

27. Qazlaşdırılmış və oynaq şərabların saxtalaşdırılması

28. Desert şərabların saxtalaşdırılması

29. Desert şərabların əsas növləri

30. Desert şərabların tərkibinin və texnologiyasının saxtalaşdırılması

31. Ətirləşdirilmiş şərabların saxtalaşdırılması

32. Ətirləşdirilmiş şərablar haqqında məlumat

33. Ətirləşdirilmiş şərablarda saxtalaşdırma

V-blok

33. Meyvə-giləmeyvə şərablarının təsnifatı və istehsal texnologiyası

34. Meyvə-giləmeyvə şərablarının saxtalaşdırılması

35. Şərabların qablaşdırılmasının saxtalaşdırılması

36. Şərabların etikətlənməsinin saxtalaşdırılması

37. Şərabların saxlanması və daşınmasının saxtalaşdırılması

38. İdxal və ixracın saxtalaşdırılması

39. Dünyada ən çox saxtalaşdırılan şərab növləri

40. Azərbaycanda ən çox saxtalaşdırılan şərablar

«Texnologiya və texniki elmlər» kafedrasının 12.09.2025-ci il tarixli iclasında təsdiq olunmuşdur (Protokol-1).

Fənn müəllimi:
Kafedra müdiri:



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