

**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: İçkilərin kodlaşdırılması
Tədris ili: IV (2025-2026) Semestr: VII (Payız)
Tədris yükü: cəmi: 45 saat (30 saat mühazirə, 15 saat seminar)
Fənnin kodu: İPFS-B06
Tədris forması: Əyani
Tədris dili: Azərbaycan dili
AKTS üzrə kredit: 5 kredit

II Müəllim haqqında məlumat:

Adı, soyadı, elmi dərəcəsi və elmi adı: *Ləman Həmidova, Aytac Cəfərova*
Məsləhət günləri və saati: V gün 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. Aslanov Z.Y., Nuriyev M.N., Əfəndiyev E.M., “Yüngül sənaye məhsullarının standartlaşdırılması və sertifikatlaşdırılması”. Dərslik. Bakı: ADİU, 2008.-297səh.
2. Məmmədov N.R., Aslanov Z.Y. və b. “Metrologiya, standartlaşdırma və sertifikatlaşdırma”. Dərs vəsaiti. Bakı: “İqtisad Universiteti” Nəşriyyatı. 2017. 356 səh.
3. Məmmədov N.R. Sertifikatlaşdırmanın əsasları: Ali məktəblər üçün dərslik. Bakı: Elm, 2001. 312 səh.
4. Димов Ю.В. Метрология, стандартизация и сертификация: учебник для вузов/ Ю.В. Димов.-2-е изд. - СПб.: Питер, 2006
5. Philip R. Ashurst "Beverage Quality and Safety", 2005, 232 səh.
6. K. A. Jacques, T. P. Lyons, D. R. "Kelsall Alcohol Textbook" 2003, 551 səh.

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: “İçkilərin kodlaşdırılması” fənni, içkilərin istehsalından son

51.

istehlakçıya çatdırılmasına qədər olan bütün mərhələlərdə onların izlənməsi və idarə olunması üçün istifadə edilən kodlaşdırma texnologiyalarını və sistemlərini öyrənir. "İçkilərin kodlaşdırılması" adlı fənnin əsas məqsədi içki sənayesində məhsul istehsalı, daşınması, saxlanması və satışı proseslərində içkilərin izlənməsini və idarə olunmasını təmin etmək üçün istifadə olunan kodlaşdırma metodlarını və texnologiyalarını öyrənməkdir. Bu fənn çərçivəsində müxtəlif kodlaşdırma texnologiyaları (məsələn, barkodlar, QR kodlar, RFID texnologiyası), izlənilmə sistemləri və məlumatların avtomatlaşdırılmış toplanması kimi mövzular tədris olunur.

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: Tələbələrin biliyi 100 ballı sistemlə qiymətləndirilir. Bundan 50 balı tələbə semestr ərzində, 50 balı 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 dərindən başa düşür, cavabı dəqiq və hərtərəflidir.
- 9 bal-tələbə keçilmiş material tam başa düşür, cavabı dəqiqdir və mövzunun mətnini tam aça 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 görülməyəcək.

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

No	Keçirilən mühazirə və seminar mövzularının məzmunu	Mühazirə	Seminar	Tarix
1.	Mövzu: Kodlaşdırma haqqında məlumat Plan: 1.Kodlaşdırma nədir? 2.Kodun əlifbası (Mənbə: 1, 2, 4)	2		
2	Mövzu: Kodlaşdırma texnologiyaları Plan: 1.Barkodlar 2.QR kodlar və RFID etiketləri (Mənbə: 1, 2, 3, 4)	2	2	
3	Mövzu: Ştrixli kodlaşdırma Plan: 1.Ştrixli kodlaşdırmanın yaranma tarixi 2.Ştrixli kodların növləri (Mənbə: 2, 3)	2		
4	Mövzu: Suların kodlaşdırılması Plan: 1.Mineral suların kodlaşdırılması 2.Qazlı və qazsız suların kodlaşdırılması (Mənbə: 1, 2, 4)	2	2	
5	Mövzu: Meyvə-tərəvəz şirələrinin kodlaşdırılması Plan: 1.Meyvə sularının kodlaşdırma texnologiyası 2.Tərəvəz şirələrinin kodlaşdırılması (Mənbə: 4, 6)	2		
6.	Mövzu: Enerji içkilərinin kodlaşdırılması Plan: 1.Spirtsiz enerji içkilərinin kodlaşdırılması 2.Spirtli enerji içkilərinin kodlaşdırma texnologiyası (Mənbə: 4, 5, 6)	2	2	
7.	Mövzu: Məşhur spirtsiz içki markalarının kodlaşdırılması Plan: 1.Fanta, Coca-cola və Sprite`ın kodlaşdırılması 2.Cappy, Fuse Tea içkilərinin kodlaşdırılması	2		

	(Mənbə: 4, 6)			
8.	Mövzu: Südlü içkilərin kodlaşdırılması Plan: 1.Süddən hazırlanan içkilər 2.Südlü içkilərin kodlaşdırılma texnologiyası (Mənbə:3, 5)	2	2	
9.	Mövzu: İsti içkilərin kodlaşdırma texnologiyası Plan: 1.Çay növləri və onların kodlaşdırılması 2.Qəhvə (kofe) içkisinin kodlaşdırılması (Mənbə:4, 5)	2		
10.	Mövzu: Şərabların təsnifatı və kodlaşdırılması Plan: 1.Şərab istehsalının tarixi və təsnifatı 2.Şərabların kodlaşdırılması (Mənbə:4, 5, 6)	2	2	
11.	Mövzu: Az alkoqollu içkilərin kodlaşdırılması Plan: 1.Pivənin kodlaşdırılması 2.Kvasın və digər az spirtli içkilərin kodlaşdırılması (Mənbə: 3, 4, 5, 6)	2		
12.	Mövzu: Qazlı alkoqollu içkilərin kodlaşdırılması Plan: 1.Şampan və prosecconun kodlaşdırılması 2.Digər qazlı spirtli içkilərin kodlaşdırılması (Mənbə:3, 6)	2	2	
13.	Mövzu: Brendilərin kodlaşdırılması Plan: 1.Brendilərin təsnifatı 2.Konyakın kodlaşdırma texnologiyası (Mənbə:5, 6)	2		
14.	Mövzu: Tünd alkoqollu içkilərin kodlaşdırılması Plan: 1.Rom və viskinin kodlaşdırılması 2.Tekila və cinin kodlaşdırılması (Mənbə:2, 4, 6)	2	2	
15.	Mövzu: Likor və arağın kodlaşdırılma texnologiyası Plan: 1.Likorların kodlaşdırılması 2.Arağın kodlaşdırılması (Mənbə: 4, 6)	2	1	
Cəmi:		45 saat		

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

- kodlaşdırmanın əsas mahiyyəti
- kodun hərflər və rəqəmlər əlifbası
- alkoqolsuz içkilərin kodlaşdırılması
- spirtli içkilərin kodlaşdırılması
- tünd alkoqollu içkilərin kodlaşdırılması
- süni imitasiya ilə hazırlanmış içkilərin kod texnologiyası

XII Fənn üzrə təlimin nəticələri:

- kodlaşdırmanın mahiyyətinin öyrənilməsi
- kodun əlifbası və simvollar haqqında məlumatların əldə edilməsi
- müasir kodlaşdırma sistemləri və texnologiyalarının öyrənilməsi
- alkoqolsuz və alkoqollu içkilərin kodlaşdırılması metodları

XIII Tələbələrin fənn haqqında fikrinin öyrənilməsi:

XIV Kollokvium sualları:

I kollokvium sualları

1. Kodlaşdırma nədir?
2. Kodun əlifbası
3. Barkodlar
4. QR kodlar və RFID etiketləri
5. Ştrixli kodlaşdırmanın yaranma tarixi
6. Ştrixli kodların növləri
7. Mineral suların kodlaşdırılması
8. Qazlı və qazsız suların kodlaşdırılması
9. Meyvə sularının kodlaşdırma texnologiyası
10. Tərəvəz şirələrinin kodlaşdırılması

II kollokvium sualları

1. Spirtsiz enerji içkilərinin kodlaşdırılması
2. Spirtli enerji içkilərinin kodlaşdırma texnologiyası
3. Fanta, Coca-cola və Sprite`in kodlaşdırılması
4. Cappy, Fuse Tea içkilərinin kodlaşdırılması
5. Süddən hazırlanan içkilər
6. Südlü içkilərin kodlaşdırılma texnologiyası
7. Çay növləri və onların kodlaşdırılması
8. Qəhvə (kofe) içkisinin kodlaşdırılması
9. Şərab istehsalının tarixi və təsnifatı
10. Şərabların kodlaşdırılması

XV İmtahan sualları:

I blok

1. Kodlaşdırma nədir?
2. Kodun əlifbası
3. Barkodlar

4. QR kodlar və RFID etiketləri
5. Ştrixli kodlaşdırmanın yaranma tarixi
6. Ştrixli kodların növləri

II blok

7. Mineral suların kodlaşdırılması
8. Qazlı və qazsız suların kodlaşdırılması
9. Meyvə sularının kodlaşdırma texnologiyası
10. Tərəvəz şirələrinin kodlaşdırılması
11. Spirtsiz enerji içkilərinin kodlaşdırılması
12. Spirtli enerji içkilərinin kodlaşdırma texnologiyası

III blok

13. Fanta, Coca-cola və Sprite`ın kodlaşdırılması
14. Cappy, Fuse Tea içkilərinin kodlaşdırılması
15. Süddən hazırlanan içkilər
16. Südlü içkilərin kodlaşdırılma texnologiyası
17. Çay növləri və onların kodlaşdırılması
18. Qəhvə (kofe) içkisinin kodlaşdırılması

IV blok

19. Şərab istehsalının tarixi və təsnifatı
20. Şərabların kodlaşdırılması
21. Pivənin kodlaşdırılması
22. Kvasın və digər az spirtli içkilərin kodlaşdırılması
23. Şampan və prosecconun kodlaşdırılması
24. Digər qazlı spirtli içkilərin kodlaşdırılması

V blok

25. Brendilərin təsnifatı
26. Konyakın kodlaşdırma texnologiyası
27. Rom və viskinin kodlaşdırılması
28. Tekila və cinin kodlaşdırılması
29. Likorların kodlaşdırılması
30. Arağın kodlaşdırılması

«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.Əliyev