

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

Təsdiq edirəm
Tədris məsələləri üzrə prorektor
vəzifəsini icra edən dos.Z.J.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:Konyak istehsalı

Kodu: İPFS-B 11

Tədris ili: IV (2025/2026), Semestr: VII

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

Tədris forması: Əyani

Tədris dili: Azərbaycan dili

AKTS üzrə kredit: 4 kredit

Auditoriya N:

Saat:

II.Müəllim haqqında məlumat:

Adı, soyadı, elmi dərəcəsi və elmi adı: B.m. Azər Calalov

Məsləhət günləri və saati:

E-mail ünvanı: acalalov@list.ru

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

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

Əsas

1. Fətəliyev H.K. İsmayılov M.T. Konyakın texnologiyası. Dərs vəsaiti, Bakı, 2016, 281 səh.
2. Fətəliyev H.K. – Şərabın texnologiyası. Bakı, Elm, 2011, 596 səh
3. Fətəliyev H.K. – Şərabçılıqdan praktikum. Bakı, Elm, 2013, 328 səh.
4. Fətəliyev H.K. Şərabçılıqdan praktikum. Bakı, Elm, 2013, 328 səh
5. Fətəliyev H.K. Alkoqollu içkilərin texnologiyası. – Bakı: Ecoprint, 2007. – 290 s.
6. Fətəliyev H.K. Şərabçılıqdan praktikum. Dərs vəsaiti. – Bakı: 2012. – 327 s.
7. Fətəliyev H.K., Mikayılov V.Ş. Tünd alkoqollu içkilər. – Bakı, Elm, 2007. – 168 s.

Əlavə

8. Сирбиладзе А. Л. Основы технологии коньяка., Издательство .Пищевая Промышленность" Москва-1965, С.74.

IV.Prorekvizitlər: Fənnin tədrisi üçün öncədən Şərabın texnologiyası fənninin tədrisi vacib sayılır.

V.Korrekvizitlər: Bu fənnin tədrisi ilə eyni vaxtda başqa fənnlərin də tədrisinə ehtiyac yoxdur.

VI. Fənnin təsviri və məqsədi : Fənnin tədrisi zamanı konyak istehsalının tarixi, xammalın təsviri, şərab materialının alınması, konyak şərab materialına və konyak spirtinə qoyulan tələblər, spirtə qovma prosesinin nəzəri əsasları, konyak spirtinin tezləşdirilmiş üsullarla yetişdirilməsi, konyakın kupajı və onun aparılma qaydası, konyakın emalı və doldurulması kimi məsələlər öyrənilir.

Fənnin məqsədi: "Konyaq istehsalı" fənninin tədrisinin məqsədi, tələbələrin konyaq texnologiyasını texnoloji, texniki və ekoloji aspektlər nəzərə alınmaqla mənimsəməsi və onların həm konkret istehsal məsələlərini, həm də üzüm şarablarının texnologiyası ilə bağlı perspektiv sualları həll etməkdir.

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: 20 bal seminar və laboratoriya dərslərində fəaliyyətinə, 30 bal kollokviumların nəticələrinə görə. Əgər fənn üzrə həm seminar və həm də laboratoriya varsa onda 10 bal seminara, 10 bal isə laboratoriyaya görə verilir.

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 material dərindən başa düşür, cavabı dəqiq və hərtərəflidir.

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

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

-7 bal- tələbə keçilmiş material başa düşür, lakin nəzəri cəhətdən bəzi məsələləri əsaslandırə 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 əsaslandırə 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 görülecək.

X.Təqvim mövzu planı: Mühazirə - 30 saat , Seminar 15- saat. Cəmi 45 - saat.

S/N	Keçirilən müəhazirə və seminar mövzularının məzmunu	Müh Saat	Sem Saat	Tarix
1	2	3	4	5
	Mühazirə mövzuları			
1.	Mövzu: Giriş. Fənnin predmeti, məqsədi və vəzifələri. Plan: 1. Fənnin predmeti və vəzifələri 2. Konyakın təsnifatı 3. Konyak istehsalının tarixi. Fransada konyak istehsalı 4. MDB ölkələrində konyak istehsalı Mənbə: [1;2;3]	2		
2.	Mövzu: Konyak üçün xammal bazası Plan: 1. Üzüm sortlarına verilən tələblər 2. Üzüm sortlarının qısa təsviri 3. Üzümün yetişkənliyinin təyini və yığılı Mənbə: [1;2;3;7]	2	2	
3.	Mövzu: Konyak şərab materialının alınması Plan: 1. Konyak üçün üzüm emalının xüsusiyyətləri 2. Konyak şərab materialına tələblər 3. Konyak şərab materialının alınması, tərkibi və baş verən proseslər 4. Konyak şərab materialının xarab olma səbəbləri və aradan qaldırılma yolları Mənbə: [1;2;7;8]	2		
4.	Mövzu: Konyak spirtinin alınması Plan: 1. Spirtə qovma prosesinin nəzəri əsasları 2. Şərabın spirtə qovulması zamanı baş verən proseslər 3. Konyak şərab materialının qovulmasının texnoloji sxemləri 4. Qovucu aparatlar və onların iş prinsipləri 5. Konyak spirtinə verilən tələblər Mənbə: [2;3;7;8]	2	2	
5.	Mövzu: Konyakın keyfiyyətinə təsir edən faktorların qiymətləndirilməsi Plan: 1. Konyakın keyfiyyətinin formalaşmasında mayaların rolu 2. Konyakın formalaşmasında palıd taxtasının rolu 3. Palıdın növü, tərkibi və keyfiyyəti 4. Palıd qabların hazırlanma xüsusiyyətləri 5. Palıd qablara xidmət və onların saxlanması Mənbə: [1;2;3;7]	2		
6.	Mövzu: Konyak spirtinin saxlanaraq yetişdirilməsi Plan: 1. Konyak spirtinin palıd çəlləklərdə yetişdirilməsi 2. Çəlləklərin tutumunun təyin edilməsi 3. Konyak spirtinin rezervuarlarda yetişdirilməsi Mənbə: [2;3;7;8]	2	2	

7.	Mövzu: Konyak spirtinin yetişdirilməsi zaman baş verən proseslər Plan: 1. Konyak spirtini yetişdirdikdə baş verən kimyəvi dəyişikliklər 2. Konyak spirtinin yetişdirilməsində baş verən fiziki proseslər 3. Konyak spirtinin tez yetişməsi üçün tətbiq olunan üsullar 4. Konyak tipli içkilər istehsalı Mənbə: [1;2;8]	2		
8.	Mövzu:Konyakın kupajı Plan: 1. Kupaj üçün yardımçı materialların hazırlanması 2. Laboratoriya və istehsalat şəraitində kupaj 3. Kupajın hesabı Mənbə: [1;2;3;7;9]	2	2	
9.	Mövzu: Ordinar konyakların hazırlanması Plan: 1. Ordinar konyaklar hazırlanmasının sxemi və məhsul hesabı 2. Konyak spirti və konyakın nöqsanları 3. Konyaka əmtəə görkəmi verilməsi Mənbə: [1;2;3;8]	2		
10.	Mövzu: Konyakın doldurulması və son tərtibatı Plan: 1. Konyakın butulkalara doldurulması 2. Konyakın nəql olunması 3. Konyakın saxlanması 4. Konyakın saxtalaşdırılması və onun aşkar edilmə üsulları Mənbə: [1;2;3;7;8]	2	2	
11.	Mövzu:Azərbaycanda konyak istehsalının vəziyyəti Plan: 1. Azərbaycanda konyak istehsalının tarixi 2. Azərbaycan konyaklarının çeşidləri Mənbə: [1;2;7;8]	2		
12.	Mövzu: Dünyanın konyak çeşidləri Plan: 1.Xarici ölkə konyakları 2.Fransa konyakları 3.MDB ölkələrinin konyakları Mənbə: [1;2; 3;4]	2	2	
13.	Mövzu:Konyakın keyfiyyətinin qiymətləndirilməsi Plan: 1. Konyak istehsalına texnokimyəvi nəzarət 2. Məhsulun qəbulu, nümunə götürülməsi və sınaq metodları 3. Etil spirtinin tündlüyünün təyini Mənbə: [1;2;3;5]	2		
14.	Mövzu: Konyakın orqanoleptik üsulla qiymətləndirilməsi Plan: 1. Konyakın dequstasiyası 2.Konyakın insan orqanizminə təsiri və içilmə qaydası 3.Orqanizmdə spirtin çevrilmələri Mənbə: [1;2; 3; 6; 8]	2	2	
15.	Mövzu:Konyak istehsalı qalıqlarının emalı Plan: 1. Konyak bardasının emalı 2.Spirtli qalıqların və yuyuntu sularının emalı. Mənbə: [1;7;8]	2	1	

XI. Fənn üzrə tələblər, tapşırıqlar: Fənni öyrənən mütəxəssis müasir konyak istehsalı texnologiyasını, qarışıqların hesablanması metodlarını, reseptlərin və ilkin texnoloji sənədlərin hazırlanması üsullarını, əsas texnoloji problemlərin aradan qaldırılması yollarını və s. bilməlidir.

XII. Fənn üzrə təlimin nəticələri: Kursu bitirdikdən sonra tələbələr konyak texnologiyasını texnoloji, texniki və ekoloji aspektlər nəzərə alınmaqla mənimsəyəcək və onların həm konkret istehsal məsələlərini, həm də üzüm şerablarının texnologiyası ilə bağlı perspektiv məsələləri öyrənir və onların istehsalatda tətbiqini bacaracaqlar.

XIII. Tələbələrin fənn haqqında fikrinin öyrənilməsi:

XIV. Birinci kollokvium sualları

1. Konyakın təsnifatı
2. Konyak istehsalının tarixi. Fransada konyak istehsalı
3. MDB ölkələrində konyak istehsalı
4. Üzüm sortlarına verilən tələblər
5. Üzümün yetişkənliyinin təyini və yığımı
6. Konyak üçün üzüm emalının xüsusiyyətləri
7. Konyak şerab materialının alınması, tərkibi və baş verən proseslər
8. Konyak şerab materialının xarab olma səbəbləri və aradan qaldırılma yolları
9. Spirtə qovma prosesinin nəzəri əsasları
10. Şerabın spirtə qovulması zamanı baş verən proseslər

İkinci kollokvium sualları

1. Konyakın keyfiyyətinin formalaşmasında mayaların rolu
2. Konyakın formalaşmasında palıd taxtasının rolu
3. Konyak spirtinin rezervuarlarda yetişdirilməsi
4. Konyak spirtinin yetişdirilməsində baş verən fiziki proseslər
5. Kupaj üçün yardımçı materialların hazırlanması
6. Ordinar konyaklar hazırlanmasının sxemi və məhsul hesabı
7. Konyak spirti və konyakın nöqsanları
8. Konyakın nəql olunması
9. Konyakın saxlanması
10. Konyakın saxtalaşdırılması və onun aşkar edilmə üsulları

XV. İmtahan sualları:

I blok

1. Fənnin predmeti və vəzifələri
2. Konyakın təsnifatı
3. Konyak istehsalının tarixi. Fransada konyak istehsalı
4. MDB ölkələrində konyak istehsalı
5. Üzüm sortlarına verilən tələblər

6. Üzüm sortlarının qısa təsviri
7. Üzümün yetişkənliyinin təyini və yığımı

II blok

8. Konyak üçün üzüm emalının xüsusiyyətləri
9. Konyak şərab materialına tələblər
10. Konyak şərab materialının alınması, tərkibi və baş verən proseslər
11. Konyak şərab materialının xarab olma səbəbləri və aradan qaldırılma yolları
12. Spirtə qovma prosesinin nəzəri əsasları
13. Şərabın spirtə qovulması zamanı baş verən proseslər
14. Konyak şərab materialının qovulmasının texnoloji sxemləri
15. Qovucu aparatlar və onların iş prinsipləri
16. Konyak spirtinə verilən tələblər

III blok

17. Konyakın keyfiyyətinin formalaşmasında mayaların rolu
18. Konyakın formalaşmasında palıd taxtasının rolu
19. Palıdın növü, tərkibi və keyfiyyəti
20. Palıd qabların hazırlanması saxlanması onlara xidmət
21. Konyak spirtinin palıd çəlləklərdə yetişdirilməsi
22. Çəlləklərin tutumunun təyin edilməsi
23. Konyak spirtinin rezervuarlarda yetişdirilməsi
24. Konyak spirtini yetişdirdikdə baş verən kimyəvi dəyişikliklər
25. Konyak spirtinin yetişdirilməsində baş verən fiziki proseslər
26. Konyak spirtinin tez yetişməsi üçün tətbiq olunan üsullar

IV blok

27. Kupaj üçün yardımçı materialların hazırlanması
28. Laboratoriya və istehsalat şəraitində kupaj
29. Kupajın hesabı
30. Ordinar konyaklar hazırlanmasının sxemi və məhsul hesabı
31. Konyak spirti və konyakın nöqsanları
32. Konyaka əmtəə görkəmi verilməsi
33. Konyakın butulkalara doldurulması
34. Konyakın nəql olunması
35. Konyakın saxlanması
36. Konyakın saxtalaşdırılması və onun aşkar edilmə üsulları

V blok

37. Azərbaycanda konyak istehsalının tarixi
38. Azərbaycan konyaklarının çeşidləri
39. Xarici ölkə konyakları
40. Fransa konyakları
41. MDB ölkələrinin konyakları

42. Konyak istehsalına texnokimyəvi nəzarət
43. Məhsulun qəbulu, nümunə götürülməsi və sınaq metodları
44. Konyakın dequstasiyası
45. Konyakın insan orqanizminə təsiri və içilmə qaydası
46. Konyak bardasının emalı və spirtli qalıqların və yuyuntu sularının emalı.

Sillabus 050707-"Şərabçılıq" ixtisası, (proqramları) üzrə tədris planı və fənn proqramı əsasında tərtib edilmişdir. "Texnologiya və texniki elmlər" kafedrasının 12.09.2025-ci il tarixli iclasında təsdiq olunmuşdur (Protokol-1).

Fənn müəllimi:  b.m. A.A. Calalov. m.L.R. Həmidova

Kafedra müdiri:  dos. R.F. Əliyev