

Fənn sillabusu

İxtisas: 050707 "Şərabçılıq"
Fakültə: Aqrar və mühəndislik
Kafedra: Texnologiya və texniki elmlər

I Fənn haqqında məlumat:

Fənnin adı: Funksional məqsədli içkilər istehsalı
Kodu: İPFS-B03
Tədris ili: 2025-2026
Semestr: V
Tədris yükü: Auditoriya saati - 45 (30 saat müəhazirə, 15 saat seminar)
Tədris forması: Əyani
Tədris dili: Azərbaycan dili
AKTS üzrə kredit: 4

II Müəllim haqqında məlumat:

Adı, soyadı, elmi dərəcəsi və elmi adı: Ləman Həmidova, Ülker Rəşidova
E-mail ünvanı: leman.hamidova@mail.ru, ulkrssidova@gmail.com
Kafedranın ünvanı: Lənkəran ş., Füzuli küç., 170-a

III Təvsiyyə olunan dərslik, dərs vəsaitə metodik vəsaitlər:

1. Məhərrəmov M. Qida məhsulları texnologiyasının nəzəri əsasları Bakı 2015. 383 s.
2. Fətəliyev H. Qidalanma və sağlamlıq Bakı. "Elm" 2023, 227 s.
3. Cəfərov F., Fətəliyev H. Funksional Qida məhsullarının texnologiyası, Bakı, 2014

IV Prerekvizitlər: Qida istehsalının texnologiyasına dair fənlərin tədrisi vacibdir.

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

VI Fənnin təsviri və məqsədi: Fənn funksional içkilər texnologiyasının əsaslarını, üsul və metodlarını, meyvə-tərəvəz xammallarının ilkin emal üsullarını, tara və qablaşdırma vasitələrini, pasterizasiya və sterilizasiya üsullarını, ayrı-ayrı xammallardan müxtəlif funksional içki istehsalı texnologiyalarının məcmusunu əhatə edir. Fənnin əsas məqsədi gələcək mütəxəssislərə xammallardan yüksək qidalılıq dəyərinə malik, keyfiyyətli qida məhsullarının- funksional təyinatlı içkilərin istehsalı texnologiyalarını mənimsəməklə, vacib peşə kompetensiyalarına sahib olmağa kömək 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 buraxılıb, 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 kollektivə görə. Qiymətləndirmə zamanı Elmi Şuranın 16 may 2024-cü il tarixli qərarına əsaslanaraq qiyətləndirmə meyarları nəzər alınır.

İmtahan biletinə bir qayda olaraq fənni əhatə edən 5 sual daxil edilir.

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 açə bilir.
- 8 bal - tələbə cavabında ümumi xarakterli bəzi qüsurlara yol verir;
- 7 bal - tələbə keçilmiş materialı 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 edərəkən 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 göröləcək.

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

N	Keçirilən <u>mühazirə</u> , <u>seminar</u> , məşğələ, laboratoriya və sərbəst mövzuların məzmunu	(Müh) Saat	(Sem) Saat	Tarix
1	Mövzu: Fənnin predmeti, məqsəd və vəzifələri. Digər elmlərlə əlaqəsi Plan 1. Fənnin predmeti, məqsəd və vəzifələri. 2. Fənnin digər elmlərlə əlaqəsi Mənbə: [Mühazirə materialları, 1; 3;]	2		
2	Mövzu: Funksional qidalanma konsepsiyası Plan 1. Səmərelə qidalanma 2. Qida maddələrinin çatışmazlığı və onunla əlaqədar yaranan xəstəliklər 3. Ayrı-ayrı xəstəliklərlə mübarizədə qida inqrediyentlərinin rolu 4. Funksional inqrediyentli qida məhsulları Mənbə: [Mühazirə materialları, 1; 2;]	2	2	
3	Mövzu: Funksional qidalanmanın elmi əsasları Plan	2		

	Balanslaşdırılmış qidalanma			
	Adekvat qidalanma			
	3. Səmərəli qidalanma			
	Mənbə: [Mühazirə materialları, 1; 2;]			
	Funksional məqsədli qida məhsulları və onlara verilən tələblər	2	2	
	Plan			
	1. Ümumi və funksional təyinatlı qida məhsulları			
	2. Qida məhsullarına verilən tibbi-bioloji tələblər			
	3. Funksional qida məhsullarının yaradılma mərhələləri			
	4. Müalicə-profilaktik qida məhsulları			
	Mənbə: [Mühazirə materialları, 1; 2;]			
5	Mövzu: Funksional qida məhsulları istehsalında istifadə edilən inqredientlər	2		
	Plan			
	1. Funksional qida məhsulları üçün inqredientlər			
	2. Vitaminlər funksional inqredient kimi			
	3. Mineral maddələr funksional inqredient kimi			
	Mənbə: [mühazirə materialları, 1; 2;]			
6	Mövzu: Digər funksional inqredientlər və bioloji aktiv əlavələr (BAƏ)	2	2	
	Plan			
	1. Qida lifləri, pectin, yarımdoymamış turşuları və liqnin			
	2. Probiotiklər, prebiotiklər, bioflavonoidlər və s.			
	3. Nutrisevtiklər			
	4. Parafarmasevtiklər			
	Mənbə: [Mühazirə materialları, 1; 2;]			
7	Mövzu: Müalicəvi-profilaktiki qidalanma (MPQ) məhsulları	2		
	Plan:			
	1. Müalicəvi-profilaktiki məhsulların hazırlanma texnologiyası			
	2. Müalicəvi - profilaktiki qidalanma məhsullarının saxlanma müddəti və hazırlanma texnologiyasına tələbat			
	3. Müalicəvi-profilaktiki konservlərin texnologiyası			
	Mənbə: [Mühazirə materialları, 1; 2;]			
8	Mövzu: Vitamin kompleksli və ot cövhərli müalicəvi-profilaktiki konservlərin və pektinli içkilərin texnologiyası	2	2	
	Plan:			
	1. Vitamin kompleksli və ot cövhərli məhsullar			
	2. Pektinli içkilərin və sousların texnologiyası			
	Mənbə: [Mühazirə materialları, 1; 2;]			
9	Mövzu: Funksional alkoqolsuz içkilər	2		
	Plan:			
	1. Alkoqolsuz içkilərin qidalılıq dəyəri və funksional xüsusiyyətləri barədə ümumi məlumat			
	2. Mineral sular, onların yayılması			
	3. Mineral suların kimyəvi tərkibi və müalicəvi əhəmiyyəti			
	Mənbə: [Mühazirə materialları, 1; 2;]			
10	Mövzu: Meyvə-tərəvəz şirələri və alkoqolsuz içkilər	2	2	
	Plan:			
	1. Meyvə-tərəvəz şirələri, qidalılıq dəyəri və kimyəvi tərkibi			
	2. Alkoqolsuz içkilər, qidalılıq dəyəri, kimyəvi tərkibi, əhəmiyyəti			

	Mənbə: [Mühazirə materialları, 1; 2;]			
11	Mövzu: Alkoqolsuz funksional içkilərin təsnifatı PLAN: 1. Qərb ölkələrində alkoqolsuz funksional içkilərin təsnifatı 2. Yaxın xaricdə və Rusiya Federasiyasında funksional içkilərin təsnifatı 3. Funksional alkoqolsuz içkilərin təyinatına və tərkibinə görə təsnifatı Mənbə: [Mühazirə materialları, 1; 2;]	2		
12	Mövzu: Funksional alkoqolsuz içkilərin çeşidi və qidalanmada onların rolu Plan: 1. Şirəli içkilər və onların qidalanmada rolu 2. Dərman bitkiləri əsasında hazırlanan içkilər 3. Kombinəlanmış tərkibli içkilər. 4. Süd və arıçılıq məhsulları əsaslı alkoqolsuz içkilər. 5. Dən xammalı əsaslı və BAƏ-lə zənginləşdirilmiş içkilər Mənbə: [Mühazirə materialları, 1; 2;]	2	2	
13	Mövzu: Üzüm şirəsi və feyxoa əsaslı funksional təyinatlı içkilər Plan: 1. Üzüm şirəsinin funksional xassələri 2. Feyxoanın müalicə əhəmiyyəti və funksional xassələri 3. Feyxoa və üzüm şirəsi tərkibli içkinin xassələri, əhəmiyyəti Mənbə: [Mühazirə materialları, 1; 2;]	2		
14	Mövzu: "Rkasiteli" ağ süfrə şərabinin və yabani xammaldan hazırlanan içkilərin funksional aktivliyi və texnologiyası Plan: 1. Şərabların funksional xüsusiyyətləri 2. Rkasiteli şərablarının kimyəvi tərkibi və müalicə-profilaktik əhəmiyyət, texnoloji xüsusiyyətləri 3. Yabani xammaldan hazırlanan içkilərin funksionallığı və texnologiyası Mənbə: [Mühazirə materialları, 1; 2;]	2	2	
15	Mövzu: Çay funksional içki kimi Plan: 1. Çay haqqında ümumi məlumat 2. Çay növlərinin təsnifatı və kimyəvi tərkibi 3. Çay komponentlərinin insan orqanizminə təsiri Mənbə: [Mühazirə materialları, 1; 2;]	2	1	
Cəmi:			30 saat	

XI Fənn üzrə tələblər, tapşırıqlar: "Şərabçılıq" ixtisasında "Funksional içkilər istehsalı texnologiyası" fənninin mühüm rolu vardır. Fənn əmtəənin iqtisadi mahiyyətinin öyrənilməsi, onun ictimai proseslərdə yerinin və rolunun araşdırılması, inkişafının nəticələrini təhlil etməyə imkan verir.

XII Fənn üzrə təlimin nəticələri:

- Ümumi və funksional təyinatlı qida məhsullarının öyrənilməsi
- Pektinli içkilərin və sousların texnologiyası
- Meyvə-tərəvəz şirələri, qidalılıq dəyəri və kimyəvi tərkibi
- Çay növlərinin təsnifatı və kimyəvi tərkibi

Tələbələrin fənn haqqında fikrinin öyrənilməsi:

XIV Kollokvium sualları:

I kollokvium üçün suallar

1. Fənnin predmeti, məqsəd və vəzifələri, digər elmlərlə əlaqəsi
2. Səmərəli və balanslaşdırılmış qidalanma
3. Qida maddələrinin çatışmazlığı və onunla əlaqədar yaranan xəstəliklər
4. Ayırı-ayrı xəstəliklərlə mübarizədə qida inqrediyentlərinin rolu
5. Adekvat qidalanma. Müalicə-profilaktik qida məhsulları
6. Ümumi və funksional təyinatlı qida məhsulları
7. Qida məhsullarına verilən tibbi-bioloji tələblər
8. Funksional qida məhsullarının yaradılma mərhələləri
9. Funksional qida məhsulları üçün inqrediyentlər
10. Vitaminlər və mineral maddələr funksional inqrediyent kimi

II kollokvium üçün suallar

1. Probiotiklər, prebiotiklər, bioflavonoidlər və s.
2. Müalicəvi-profilaktiki məhsulların hazırlanma texnologiyası
3. Alkoqolsuz içkilərin qidalılıq dəyəri və funksional xüsusiyyətləri barədə ümumi məlumat
4. Mineral suların kimyəvi tərkibi və müalicəvi əhəmiyyəti
5. Funksional alkoqolsuz içkilərin təyinatına və tərkibinə görə təsnifatı
6. Süd və arıçılıq məhsulları əsaslı alkoqolsuz içkilər.
7. Üzüm şirəsinin funksional xassələri
8. Feyxoanın müalicə əhəmiyyəti və funksional xassələri
9. Şərabların funksional xüsusiyyətləri
10. Çay növlərinin təsnifatı və kimyəvi tərkibi

XV İmtahan sualları:

I-blok

1. Fənnin predmeti, məqsəd və vəzifələri
2. Fənnin digər elmlərlə əlaqəsi
3. Qida maddələrinin çatışmazlığı və onunla əlaqədar yaranan xəstəliklər
4. Funksional inqrediyentli qida məhsulları
5. Balanslaşdırılmış qidalanma
6. Səmərəli qidalanma

II-blok

7. Ümumi və funksional təyinatlı qida məhsulları
8. Qida məhsullarına verilən tibbi-bioloji tələblər
9. Funksional qida məhsullarının yaradılma mərhələləri
10. Müalicə-profilaktik qida məhsulları
11. Vitaminlər funksional inqrediyent kimi
12. Mineral maddələr funksional inqrediyent kimi
13. Probiotiklər, prebiotiklər, bioflavonoidlər və s.

III-blok

14. Müalicəvi-profilaktiki məhsulların hazırlanma texnologiyası
15. Müalicəvi-profilaktiki konservlərin texnologiyası
16. Vitamin kompleksli və ot cövhərli məhsullar
17. Pektinli içkilərin və sousların texnologiyası
18. Alkoqolsuz içkilərin qidalılıq dəyəri və funksional xüsusiyyətləri barədə ümumi məlumat
19. Mineral suların kimyəvi tərkibi və müalicəvi əhəmiyyəti

IV-blok

20. Alkoqolsuz içkilər, qidalılıq dəyəri, kimyəvi tərkibi, əhəmiyyəti
21. Qərbi ölkələrində alkoqolsuz funksional içkilərin təsnifatı
22. Yaxın xaricdə və Rusiya Federasiyasında funksional içkilərin təsnifatı
23. Funksional alkoqolsuz içkilərin təyinatına və tərkibinə görə təsnifatı
24. Dərman bitkiləri əsasında hazırlanan içkilər
25. Kombinləşmiş tərkibli içkilər.
26. Süd və arıqılıq məhsulları əsaslı alkoqolsuz içkilər.

V-blok

27. Üzüm şirəsinin funksional xassələri
28. Feyxoanın müalicə əhəmiyyəti və funksional xassələri
29. Şərabların funksional xüsusiyyətləri
30. Yabancı xammaldan hazırlanan içkilərin funksionallığı və texnologiyası
31. Çay növlərinin təsnifatı və kimyəvi tərkibi
32. Çay komponentlərinin insan orqanizminə təsiri

Sillabus 050707- "Şərabçılıq" ixtisası, (proqramları) üzrə tədris planı və fənn proqramı əsasında tərtib edilmişdir. Sillabus "Texnologiya və texniki elmlər" kafedrasında müzakirə edilərək, təsdiq olunmuşdur (12 sentyabr 2025-ci il "01" sayılı iclas protokolu).

Fənn müəllimi:

Kafedra müdiri:



m. L.R.Həmidova
m. Ü.Ş.Rəşidova
dos.R.F.Əliyev