

«Təsdiq edirəm»
Tədris məsələləri
üzrə prorektor vəzifəsini icra edən
 dos.Z.I.Məmmədov
"12" sentaybr 2025-ci il

Fənn sillabusu

İxtisas: 050120- Texnologiya müəllimliyi

Fakültə: Təbiyyat

Kafedra: Texnologiya və texniki elmlər

I. Fənn haqqında məlumat :

Fənnin adı: Ərzaq məhsullarının emal
texnologiyasının məktəb kursu

Kodu: AMTMEF—B07

Tədris ili: III (2025-2026) semestr: III

Tədris yükü: Auditoriya saati-75, Muhazirə-45, seminar-30

Təhsil forması: Əyani

AKTS üzrə kredit: 8

Auditoriya №:

Saat:

II. Müəllim haqqında məlumat:

Adı, soyadı, dərəcəsi: b/m İmanov İsmayil Gülməmməd oğlu

Kafedranın ünvanı: Lənkəran ş.Fizull-küçəsi 170 A

E-mail ünvanı: ismayil.imanov.55@mail.ru

III .Tövsiyə olunan dərsliklər, dərs vəsaitləri və metodik vəsaitlər: Əsas
ədəbiyyat

1.Lalə Hüseynova " Qida məhsullarının emalı"

2.N. J. Kovalyov, P. A. Quşin "Xərəkərlərin hazırlanma texnologiyası".

3.Əhməd Cabir İsmayıl oğlu " Evdarlıq" 2009-2015.

4.Əhməd Cabir , Fəridə Quliyeva, Lalə Quliyeva "İstehlak malları istehsalının ümumi
texnologiyası".

1.Texnologiya. 5-6-7-8-ci sinif. Müəllimlər üçün metodik vəsait və dərslik 2008-2015.

IV.Prerekvizitlər: Fənnin tədrisi üçün öncədən başqa fənnin tədrisi vacib deyil.

V.Korekvizitlər: Bu fənnin tədrisi ilə eyni vaxta başqa fənlərin də tədris olunmasına zərurət yoxdur.

VI.Fənnin təsviri və məqsədi: Ərzaq məhsullarının emal texnologiyası fənninin əsas məqsədi
tələbələrə ümumtəhsil və texniki peşə məktəblərində texnologiya dərslərini tədris etmək, onlara
dərs prosesində qarşıya çıxacaq nəzəri və praktik məsələlərin həlli yollarını öyrətmək, alət və
avadanlıqlardan səmərəli istifadə edilməsi bacarıqlarını aşılamaqdan ibarətdir.

VII.Davamiyyətə verilən tələblər:

Fənn üzrə semestr ərzində buraxılmış auditoriya saatlarının ümumi sayı Elmi Şuranın 16 may 2025-
ci il tarixli qərarına uyğun olaraq davamiyyət meyarları nəzərə alınmaqla müəyyən olunmuş həddən
yuxarı olduğu halda tələbə həmin fəndən imtahana buraxılmaz və 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 bal laboratoriya dərslərində fəaliyyətinə görə. Qiymətləndirmə zamanı
Elmi Şuranın 16 may 2025-ci il tarixli qərarına uyğun olaraq qiymətləndirmə meyarları nəzərə alınır.
İmtahanda qazanan balların maksimum miqdarı 50-dir. İmtahan biletinə bir qayda olaraq fənni
əhatə edən 5 sual daxil edilir.

Qiymət meyarları aşağıdakı kimidir:

10 bal – tələbə keçilmiş materialı dərindən başa düşür, cavabı dəqiq və hərtərəflidir.
9 bal – tələbə keçilmiş materialı tam başa düşür, cavabı dəqiqdir və mövzunun məzmununu açə bilir.

8 bal – tələbə cavabında ümumi xarakterli bəzi qüsurlara yol verir.
7 bal – tələbə keçilmiş materialı yaxşı 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 əsaslandırmağı bacarmır.
1-2 bal – tələbənin mövzudan qismən xəbəri var.
0 bal – suala cavab yoxdur.

Tələbənin imtahanndan topladığı balın miqdarı 17-dən az olmamalıdır. Əks təqdirdə, tələbənin imtahangöstəriciləri semestr ərzində tədris fəaliyyəti nəticəsində topladığı bala əlavə olunmur.

Semestr nəticəsinə görə yekun qiymətləndirmə (imtahan və imtahanaqədərki ballar əsasında):

№	Bal	Qiymət	
		Sözlə	Hərflə
1.	91-100	əla	A
2.	81-90	çox yaxşı	B
3.	71-80	yaxşı	C
4.	61-70	kafi	D
5.	51-60	qənaətbəxş	E
6.	50 və ondan 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: 45 saat, Muhazirə - 45 saat.

S/N	Keçirilən muhazirə məşğələləri üzrə mövzuların məzmunu	Muhazirə	tarix	
1	Muhazirə--1 Kulinariya üzrə tədris emalatxanasında iş yerinin təşkili. Ərzaq məhsulları haqqında məlumat. Plan: 1. Ərzaq məhsullarının emal texnologiyası haqqında ümumi məlumat. 2. Kulinariya üzrə tədris emalatxanasında istifadə olunan avadanlıq və ləvazimatlar. İş yerinin təşkili. 3. Ərzaq məhsulları, onların tərkibi və əhəmiyyəti.	2		
2	Muhazirə—2 Kulinariya üzrə avadanlıq və ləvazimatlar. Mətbəxdə sanitariya, gigiyena və təhlükəsizlik texnikası qaydaları. Plan: 1. Kulinariya üzrə avadanlıq və ləvazimatlar. 2. Mətbəxdə sanitariya - gigiyena	2		

	2.Mətbəxdə sanitariya - gigiyena qaydaları. 3.Mətbəxdə təhlükəsizlik texnikası qaydaları.			
3	Mühazirə--3 Mətbəx qab-qacağı və onlara qulluq. Mexanikləşdirilmiş mətbəx avadanlıqlarının quruluşu və iş prinsipi. Plan 1.Mətbəx qab-qacağı və onlara qulluq 2.Mexanikləşdirilmiş mətbəx avadanlığının quruluşu. 3.Mexanikləşdirilmiş mətbəx avadanlığının iş prinsipi.	2		
4	Mühazirə--4 Tərəvəz xörəklərin hazırlanması texnologiyası. Plan: 1.Tərəvəz xörəklər haqqında ümumi məlumat. 2.Suda bişmiş tərəvəz xörəklərin hazırlanması texnologiyası. 3.Qovrulmuş tərəvəz xörəklərin hazırlanması texnologiyası. 4.Kabab edilmiş tərəvəz xörəklərin hazırlanması texnologiyası.	2		
5	Mühazirə--5 Yumurtadan xörəklərin hazırlanması texnologiyası. Plan: 1.Yumurta haqqında ümumi məlumat və onun kalori cədvəli. 2.Yumurtadan və yumurta məhsullarından xörəklərin hazırlanması və onların əhəmiyyəti.	2		
6	Mühazirə--6 Yarmalar, makaron məmulatları, paxla kimi ərzaq məhsulları və onlardan xörəklərin hazırlanması texnologiyası. Plan: 1.Yarma məmulatlarının istehsal texnologiyası. 2.Makaron məmulatlarının istehsal texnologiyası.	2		

	3. Makaron və yarma məmulatlarından xörəklərin hazırlanması texnologiyası.			
7	Mühazirə--7 Balıq və balıq məhsulları və onların emal Texnologiyası. Plan: 1. Balıq məhsulları haqqında ümumi məlumat. 2. Qidalanmada balıq xörəklərin əhəmiyyəti və rolu. 3. Suda bişirilmiş balıq xörəklərin hazırlanması. 4. Qovrulmuş balıq xörəklərin hazırlanması.	2		
8	Mühazirə--8 Ət və ət məhsulları və onların emal texnologiyası. Plan: 1. Ət və ət məhsullarının ilk emalı, xörəklərin bişirilməsinə hazırlanması. 2. Qidalanmada isti ət xörəklərin əhəmiyyəti və rolu. 3. Suda bişirilmiş xörəklərin hazırlanması texnologiyası. 4. Qızdırılmış ət xörəklərin hazırlanma texnologiyası.	2		
9	Mühazirə--9--10. Ev və ov quşları və onlardan xörəklərin hazırlanması texnologiyası. Plan: 1. Ev və ov quşları haqqında ümumi məlumat. 2. Qidalanmada ev və ov quşlarının əhəmiyyəti və rolu. 3. Suda bişirilmiş və qovrulmuş ev və ov quşlarının hazırlanması texnologiyası. 4. Ev və ov quşlarının ətindən müxtəlif xörəklərin hazırlanması texnologiyası.	4		
10	Mühazirə--11 Soyuq xörəklərin və qəlyanaltıların hazırlanması texnologiyası. Plan: 1. Qidalanmada soyuq xörəklərin, qəlyanaltıların hazırlanması. 2. Xammalın emaldan keçirilməsi. 3. Buterbrodların hazırlanması və süfrəyə verilməsi. 4. Qızardılmış çörək üzərində xırda buterbrodlar.	2		

11	Mühazirə--12-13 Salatların və vineqredlərin hazırlanması texnologiyası. Plan: 1.Salatlar haqqında məlumat. Salatların hazırlanması texnologiyası. 2.Salatların hazırlanması və süfrəyə verilməsi. 3.Vineqredlərin hazırlanması və süfrəyə verilməsi. Terevəz vineqredi.	4		
12	Mühazirə--14 İsti içkilər, çay və qəhvə istehsalı texnologiyası Plan: 1.Çay və qəhvə istehsalı haqqında ümumi məlumat. 2.Çayın hazırlanması texnologiyası. 3.Qəhvə və kakao hazırlanması texnologiyası	2		
13	Mühazirə--15. İsti içkilərin növləri və hazırlanması texnologiyası. Plan: 1.İsti içkilərin növləri. 2.İsti içkilərin hazırlanma texnologiyası. 3.Süd və süd məhsulları haqqında məlumat. 4.Südlü xörəklərin hazırlanma texnologiyası.	2		
14	Mühazirə--16. Soyuq içkilərin hazırlanma texnologiyası. Plan: 1.Spirtsiz içkilərin istehsal texnologiyası. 2.Soyuq içkilərin və şərbətlərin hazırlanma texnologiyası. 3.Kəmpotların və ayranın hazırlanma texnologiyası.	2		
15	Mühazirə--17. Dondurulmuş desertlərin hazırlanma texnologiyası. Plan: 1.Dondurmanın istehsal texnologiyası. 2.Müxtəlif növ dondurmaların hazırlanması texnologiyası. 3.Yumurtalı soyuq desertlər. 4.Jeleli desertlərin hazırlanması texnologiyası.	2		

	Mühazirə--18 Milli xəmir xörəklərin hazırlanması texnologiyası. Plan: 1.Xəmir məmulatları haqqında ümumi məlumat. Mayalı və ilk mayalı xəmir. 2.Mayalı və mayasız xəmindən mihsulların hazırlanması. 3.Mayasız xəminin hazırlanma texnologiyası. 4. Biskvitlərin hazırlanması texnologiyası.	2		
16	Mühazirə --19 Tortlar və onların hazırlanma texnologiyası. Plan: 1.Tortların hazırlanması, bişirilməsi və bəzədilməsi. 2. Dəmlənmiş xəmindən hazırlanan məmulatlar. 3.Müxtəlif yarımfabrikatların hazırlanması. Krem və şərbətlər.	2		
17	Mühazirə--20 Milli qənnadı məmulatların hazırlanması texnologiyası. Plan: 1.Milli qənnadı məmulatların hazırlanması və tərtibi. 2.Müalicəvi qida və müalicə profilaktikasının əsas prinsipləri. 3. Pəhriz xörəklərin hazırlanması texnologiyası.	2		
18	Mühazirə--21 Uşaq qidası, onun yaş dövrünə əsasən bölünməsi və hazırlanması texnologiyası. Plan: 1.Uşaq qidası , onun yaş dövrünə əsasən bölünməsi. 2.Südü durulaşdırılması. 3.Un hövrəsinin hazırlanması. 4.Manna sıyığının hazırlanması.	2		
19	Mühazirə--22-23 Tərəvəz məhsullarının konservləşdirilməsi texnologiyası. Plan: 1.Tərəvəzlər haqqında məlumat. 2.Evdə konservləşdirilmiş məmulatlar hazırlayarkən nələrə diqqət etməliyik. 3.Bişmiş tərəvəz salata. 4.Pomidor salatının konservləşdirilməsi. 5.Xiyar konservinin hazırlanması.	4		

Keçiriləcək laborator məşğələlərinin mövzuları.

1. .Kulinariya üzrə tədris emalatxanasında istifadə olunan avadanlıq və ləvazimatlar	2
2.Mətbəxdə sanitariya - gigiyena qaydaları.	2
3. Mətbəx qab-qacağı və onlara qulluq	2
4.Tərəvəz xörəklərin hazırlanması texnologiyası.	2
5. Yumurtadan xörəklərin hazırlanması texnologiyası.	2
6. Makaron və yarma məmulatlarından xörəklərin hazırlanması texnologiyası	2
7. Balıq və balıq məhsulları və onların emal	2
8. Ət və ət məhsulları və onların emal texnologiyası.	2
9. .Ev və ov quşlarının ətindən müxtəlif xörəklərin hazırlanması texnologiyası.	2
10. Salatların və vineqredlərin hazırlanması texnologiyası	2
11. .Çayın hazırlanması texnologiyası	2
12. Südlü xörəklərin hazırlanma texnologiyası	2
13. .Kampotların və ayranın hazırlanma texnologiyası.	2
14. Dondurulmuş desertlərin hazırlanma texnologiyası.	2
15. Tortların hazırlanması, bişirilməsi və bəzədilməsi.	2

XI.Fənnə dair tələb və tapşırıqlar: Fənnə dair əsas tələbələrə ümumtəhsil və texniki peşə məktəblərində texnologiya dərslərini tədris etmək, onlara dərs prosesində qarşıya çıxacaq nəzəri və praktik məsələlərin həlli yollarını öyrətmək daxildir.

XII. Fənn üzrə təlimin nəticələri:

- Mətbəxdə təhlükəsizlik texnikası qaydalarının öyrənilməsi.
- Kulinariya üzrə tədris emalatxanasında tətbiq olunan avadanlıq və ləvazimatların mənimsənilməsi
- Mexanikləşdirilmiş mətbəx avadanlıqları , onların quruluşu
- Milli qənnadi məmulatların növləri ,hazırlanması və tətbiq qaydalarının mənimsənilməsi

XIII.Tələbələrin fənn haqqında fikirləri

XIV. İmtahan sualları:

- 1.Qida məhsulları və onların insan həyatında rolu.
- 2.Azərbaycan mətbəxi, onun tarixi.
- 3.Kulinariya üzrə tədris emalatxanasında tətbiq olunan avadanlıq və ləvazimatlar.
- 4.Karbohidratlar, su və mineral maddələr.
- 5.Mətbəxdə sanitariya və gigiyena qaydaları.
- 6.Mətbəxdə təhlükəsizlik texnikası qaydaları.
- 7.Mətbəx qab-qacağı və onlara qulluq.
- 8.Mis , latun və gümüş əşyaların təmizlənməsi.
- 9.Emalı qablar , çuqun tavalar, çini və saxsı qabların təmizlənməsi.
- 10.Büllür və şüşə qablar və ət maşınına qulluq.
- 11.Mexanikləşdirilmiş mətbəx avadanlıqları , onların quruluşu.
- 12.Tərəvəz xörəkləri haqqında ümumi məlumat.

Blok-2

- 13.Suda bişmiş tərəvəz xörəklərin hazırlanma texnologiyası.
- 14.Qovrulmuş tərəvəz xörəklərin hazırlanma texnologiyası.
- 15.Kabab edilmiş tərəvəz xörəklərin hazırlanma texnologiyası.
- 16.Yumurta haqqında ümumi məlumat, onun kalori cədvəli.
- 17.Yumurtanın tərkibi haqqında məlumat.
- 18.Yumurtadan hazırlanan xörəklərin əhəmiyyəti və rolu.
- 19.Yarma məmulatların istehsal texnologiyası.
- 20.Makaron məmulatların istehsalı haqqında.
- 21.Yarma , paxla və makaron məmulatlarından xörəklərin hazırlanma texnologiyası.
- 22.Şilə növlərinin hazırlanma texnologiyası.
- 23.Qidalanmada balıq xörəklərin əhəmiyyəti və rolu.
- 24.Balıq məhsulları haqqında məlumat.

Blok-3

- 25.Suda bişirilmiş balıq xörəklərin hazırlanması.
- 26.Qovrulmuş balıq xörəkləri.
- 27.Külləmə balıq xörəklərinin hazırlanması.
- 28.Milli balıq xörəklərinin hazırlanması.
- 29.Ət və ət məhsullarının ilk emalı, bişirmə hazırlanması.
- 30.Mal və qoyun ətindən yarımfabrikatların hazırlanması.
- 31.Qidalanmada isti ət xörəklərin əhəmiyyəti və rolu.
- 32.Qızardılmış ət xörəklərin hazırlanma texnologiyası.
- 33.Milli ət xörəklərinin hazırlanma texnologiyası.
- 34.Dolmaların növləri və onların hazırlanması.
- 35.Qoyun əti ilə plov xörəklərin hazırlanması.
36. Ev və ov quşları haqqında məlumat.

Blok-4

37. Qidalanmada ev və ov quşlarının əhəmiyyəti və rolu.
- 38.Ev və ov quşlarının ətindən müxtəlif yeməklərin bişirilməsi.
- 39.Qidalanmada soyuq xörək və qəlyanaltıların hazırlanması.
- 40.Buterbrodların hazırlanması və süfrəyə verilməsi.
- 41.Xammalın emaldan keçirilməsi.
- 42.Salatların hazırlanması texnologiyası.
- 43.Salatların hazırlanması və süfrəyə verilməsi.
44. Çay və qəhvə istehsalı haqqında məlumat.
45. Çayın hazırlanması texnologiyası.
46. Qəhvə və kakao hazırlanması texnologiyası.
- 47.Südlü xörəklərin hazırlanması texnologiyası.
48. Soyuq içkilər və onların hazırlanması texnologiyası.

49. Kam
50. D
51.

Blok-5

49. Kəmpotların və şirələrin hazırlanması texnologiyası.
50. Dondurmanın istehsal texnologiyası.
51. Dondurulmuş desertlər haqqında məlumat.
52. Qaymaqlı vanilli dondurmanın hazırlanma texnologiyası.
53. Xəmir məmulatları. Mayalı və ilk mayalı xəmir.
54. Mayalı və mayasız xəmirdən məhsulların hazırlanması.
55. Tortların istehsalı haqqında.
56. Tortların hazırlanması, bişirilməsi və bəzədilməsi.
57. Milli qənnadı məmulatların növləri, hazırlanması və tərtibi.
58. Müalicəvi qida və müalicə profilaktikasının əsas prinsipləri.
59. Pəhriz xörəkləri və onların hazırlanması.
60. Uşaq qidası və onun yaş dövrünə əsasən bölünməsi.
61. Tərəvəzlər haqqında məlumat.

XV. Kollektivium---1.

1. Qida məhsulları və onların insan həyatında rolu.
2. Azərbaycan mətbəxi, onun tarixi.
3. Kulinariya emalatxanasında avadanlıq və ləvazimatlar.
4. Karbohidratlar, su və mineral maddələr.
5. Mətbəx qab—qacağı və onlara qulluq.
6. Mis, latun və gümüş əşyaların təmizlənməsi.
7. Büllür və şüşə qablar vəət maşınına qulluq.
8. Tərəvəz xörəkləri haqqında ümumi məlumat.
9. Suda bişmiş tərəvəz xörəklərin hazırlanma texnologiyası.
10. Qovrulmuş tərəvəz xörəklərin hazırlanma texnologiyası.
11. Yumurta haqqında ümumi məlumat.
12. Yumurtadan hazırlanan xörəklərin əhəmiyyəti və rolu.
13. Yarma məmulatların istehsal texnologiyası.
14. Qidalanmada balıq xörəklərin əhəmiyyəti və rolu.
15. Balıq məhsulları haqqında məlumat.

Kollektivium---2.

1. Suda bişirilmiş balıq xörəklərin hazırlanması.
2. Qovrulmuş balıq xörəkləri.
3. Ət vəət məhsullarının ilk emalı, bişirmə hazırlanması.
4. Mal və qoyun ətindən yarımfabrikatların hazırlanması.
5. Qızardılmış ət xörəklərin hazırlanma texnologiyası.
6. Dolmaların növləri və onların hazırlanması.
7. Ev və ov quşları haqqında məlumat.
8. Qidalanmada ev və ov quşlarının əhəmiyyəti və rolu.
9. Qidalanmada soyuq xörək və qəlyanaltıların hazırlanması.
10. Buterbrodların hazırlanması və süfrəyə verilməsi.
11. Salatların hazırlanması texnologiyası.
12. Çay və qəhvə istehsalı haqqında məlumat.
13. Çayın hazırlanması texnologiyası.
14. Südlü xörəklərin hazırlanması texnologiyası.
15. Soyuq içkilər və onların hazırlanması texnologiyası.

Sillabus Azərbaycan Respublikası Təhsil Nazirliyinin 03.08.2016 –cı il tarixli 537 sayılı əmrinə əsasən çap olunmuş "Kulinariya praktikumu" proqramına əsasən tərtib olunmuşdur.

"Texnologiya və texniki elmlər " kafedrasının 01.saylı protokolu 12.09.2025 ci il tarixli iclasında təsdiq olunmuşdur.

Fənn müəllimi:
Kafedra müdiri:



b/m İ.İmanov.m.Ü.Rəşidova.
dos. R.Əliyev