

Azərbaycan Respublikası Elm və Təhsil Nazirliyi
Lenkəran Dövlət Universiteti

«Təsdiq edirəm»
"Tədrisin təşkili və təlim texnologiyaları"
üzrə prorektor vəzifəsini icra edən
dos.Z.İ.Məmmədov

"12" sentyabr 2025-ci il

Fənn sillabusu

İxtisas: 6006043 «Şərabçılıq»
Fakülte: Aqrar və mühəndislik
Kafedra: Texnologiya və texniki elmlər

I Fənn haqqında məlumat:

Fənnin adı: İxtisasa giriş
Kodu: İPF-B04
Tədris ili: I (2025-2026) Semestr: II
Tədris yükü: Auditoriya saati -14 saat (10 saat müəhazirə, 4 saat laboratoriya)
Təhsilalma forması: Qiyabi
Tədris dili: Azərbaycan dili
AKTS üzrə kredit: 5 kredit

II Müəllim haqqında məlumat:

Adı, soyadı, elmi dərəcəsi və elmi adı: *Ləman Həmidova*
Məsləhət günləri və saati:
E-mail ünvanı: leman.hamidova@mail.ru
Kafedranın ünvanı: Lenkəran ş., Füzuli küç.,170-a

III Təvsiyyə olunan dərslik, dərs vəsaiti və metodik vəsaitlər:

- 1.Səlimov V.S."Üzüm genotiplərinin ampeloqrafik tədqiqat üsulları", Müəllim nəşriyyatı, Bakı, 2014
- 2.Şərifov F.H. Üzümçülük, Dərslik, Bakı 2017
- 3.H.K.Fətəliyev. Şərabçılıq I və II hissələr. Bakı. 1995.
- 4.H.K.Fətəliyev. İçkilərin ekspertizası.Dərslik. Bakı 2015. 442s.

IV Prerekvizitlər: Fənnin tədrisi üçün öncədən zəruri olan fənlər mövcuddur.

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

VI Fənnin təsviri və məqsədi: Bu fəndə tələbələr əsas alkoqollu içkilərin istehsal texnologiyası, qablaşdırılması və realizə edilməsi haqqında məlumatlar əldə edəcəkdir. Eyni zamanda şərabların istehsalında istifadə edilən əsas perspektiv üzüm sortları və onların texnoloji sxemləri barədə ilkin məlumatları öyrənəcəkdir. "İxtisasa giriş" kursunun əsas vəzifələri bakalabr dərəcəli mütəxəssislərin şərabçılıq sənayesinin nəzəri əsasları, müxtəlif istehsal texnologiyasının əlaqələrinin məlum və yeni texnoloji proseslərin xüsusiyyətləri, texniki və iqtisadi göstəriciləri, habelə məhsulların əsas növlərinin öyrənilməsidir. İqtisadi aspektlərin texnoloji inkişaf xüsusiyyətləri ilə əlaqəsinə xüsusi

diqqet yetirilməlidir. Məhz, buna görə də "İxtisasa giriş" fənninin tədrisi mühüm nəzəri və praktiki əhəmiyyət kəsb edir.

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 buraxılmır, onun həmin fənn üzrə akademik borcu qalır.

VIII Qiymətləndirmə: Tələbələrə 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. Qiymətləndirmə zamanı Elmi Şuranın 16 may 2024-cü il tarixli qərarına uyğun olaraq qiymətləndirmə meyarları nəzər alınır.

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 mövzusunun mətnini tam açmağa bilir;
- 8 bal-tələbə cavabında ümumi xarakterli bəzi qüsurlara yol verir;
- 7 bal- tələbə keçilmiş materialı başa düşür, lakin nəzəri cəhətdən bəzi məsələləri əsaslandırmağa 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 əsaslandırmağa 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 görülməlidir.

X Təqvim mövzu planı: Mühazirə 10 saat, 4 saat laboratoriya, Cəmi 14 saat

No	Keçirilən mühazirə mövzularının məzmunu	(Müh) Saat	Tarix
	Mühazirə mövzuları		

1	Mövzu: Şərabçılığa giriş. Ampeloqrafiya elminin əsasları Plan: 1.İxtisasa giriş fənninin predmeti, məqsədi, vəzifələri, tarixi və inkişafı 2.Azərbaycanda şərabçılıq sənayesinin inkişaf mərhələləri 3.Üzümçülüyün xalq təsərrüfatı əhəmiyyəti 4.Azərbaycanda üzümçülüyün inkişaf tarixi və hazırkı vəziyyəti 5.Ampeloqrafiya elmi haqqında məlumat Mənbə: (1,2)	2	
2	Mövzu: Perspektiv üzüm sortları və üzümdən şirə alınmasının texnologiyası Plan: 1.Süfrə üzüm sortları. Kışmişi sortlar. Texniki sortlar 2.Üzümün zavoda qəbulu və emal olunması 3. Şirənin qarışıqlardan təmizlənməsi və durulması Mənbə: (1,2,3)	2	
3	Mövzu: Şərabların təsnifatı və əhəmiyyəti Plan: 1.Üzüm şərablarının təsnifatı 2.Şərabların müalicəvi xüsusiyyətləri 3.Şərabçılıq üçün əsas xammallar Mənbə: (3,4)	2	
4	Mövzu: Şampan şərabları haqqında ümumi məlumat Plan: 1.Şampanın istehsal tarixi 2.Şampanların təsnifatı 3.Şampan üçün üzüm sortları 4.Şampan şərab materialının hazırlanması Mənbə: (2,3,4)	2	
5	Mövzu: Brendi və konyakın istehsal texnologiyası Plan: 1.Brendinin istehsalı və təsnifatı 2.Konyak şərab materialının alınması 3.Konyak spirtinin alınması Mənbə: (3,4)	2	
		CƏMİ:	10 saat
Laboratoriya mövzularının adı		Saat	Tarix
1	Üzüm sortlarının ampeloqrafik təsvir sxeminin hazırlanması	2	
2	Spirt qıçqırması və onun ayrı-ayrı komponentlərinin təhlili	2	
CƏMİ		4 saat	

XI Fənn üzrə tələblər, tapşırıqlar: Bu fənni bitirdikdən sonra tələbə istehsalın optimal texnoloji proseslərini modeləşdirməyi, şərab istehsalının texnika və texnologiyasını, xammal, material və hazır məhsula qoyulan texniki tələbləri, standart və texniki şərtləri, istehsalın təşkilinin əsası və planın tərtibinin metodikasını, əməyin mühafizəsi və təhlükəsizlik texnikası normalarını, qanunvericilik aktları sistemini, sənaye müəssisələrində sağlam və təhlükəsiz iş şəraitinin təmin edilməsi üsulları və vasitələri barəsində məlumatlara yiyələnməlidir.

XII Fənn üzrə təlimin nəticələri:

- Üzüm şerablarının istehsalında istifadə olunan xammal, üzümün salxım və giləsinin quruluşu, salxımın inkişafı və gilənin yetişməsi, üzümün yetişməsinə nəzarət üsullarını mənimsəmək.
- Üzümün uvoloji xarakteristikasını, üzümün kimyəvi tərkibini, təbii faktorların və aqrotexniki qaydaların üzümün tərkibinə və keyfiyyətinə təsirini bilmək.
- Pomologiya və onun inkişaf tarixi, botaniki təsnifat və bioloji-istehsalat təsnifatını bilməklə şerab üçün seçim yollarını bacarmaq.
- Anatomik, fizioloji-biokimyəvi və karioloji tədqiqatlar aparmaqla təsərrüfat xüsusiyyətlərini öyrənmək.
- Üzüm, meyvə-giləmeyvə sortlarının təsvirinin texnika və metodikası, sortun (növün) botaniki təsvirinin proqram və metodikasını bilmək.
- Xammalın təsərrüfat-texnoloji xüsusiyyətlərini qiymətləndirmə üsullarını mənimsəmək və konkret şəraitdə heyətə keçirməyi bacarmaq.

XIII Tələbələrin fənn haqqında fikrinin öyrənilməsi:**XIV Kollokvium sualları:****Kollokvium sualları**

1. İxtisasa giriş fənninin predmeti, məqsədi, vəzifələri, tarixi və inkişafı
2. Azərbaycanda şerabçılıq sənayesinin inkişaf mərhələləri
3. Üzümçülüynün xalq təsərrüfatı əhəmiyyəti
4. Azərbaycanda üzümçülüynün inkişaf tarixi və hazırkı vəziyyəti
5. Ampeloqrafiya elmi haqqında məlumat
6. Süfrə üzüm sortları. Kişmiş sortlar. Texniki sortlar
7. Üzümün zavoda qəbulu və emal olunması
8. Üzüm şerablarının təsnifatı
9. Şerabların müalicəvi xüsusiyyətləri
10. Şerabçılıq üçün əsas xammallar

XV İmtahan sualları:**I blok**

1. Şerabçılığa giriş. Ampeloqrafiya elminin əsasları
2. İxtisasa giriş fənninin predmeti, məqsədi, vəzifələri, tarixi və inkişafı
3. Azərbaycanda şerabçılıq sənayesinin inkişaf mərhələləri
4. Üzümçülüynün xalq təsərrüfatı əhəmiyyəti
5. Ampeloqrafiya elmi haqqında məlumat

II blok

6. Perspektiv üzüm sortları və üzümdən şirə alınmasının texnologiyası
7. Süfrə üzüm sortları. Kişmiş sortlar. Texniki sortlar
8. Üzümün zavoda qəbulu və emal olunması
9. Şirənin qarışıqlardan təmizlənməsi və durulduması

III blok

10. Şerabların təsnifatı və əhəmiyyəti
11. Üzüm şerablarının təsnifatı
12. Şerabların müalicəvi xüsusiyyətləri
13. Şerabçılıq üçün əsas xammallar

IV blok

14. Şampan şerabları haqqında ümumi məlumat
15. Şampanın istehsal tarixi
16. Şampanların təsnifatı
17. Şampan üçün üzüm sortları
18. Şampan şerab materialının hazırlanması

V blok

19. Brendi və konyakın istehsal texnologiyası
20. Brendinin istehsalı və təsnifatı
21. Konyak şerab materialının alınması
22. Konyak spirtinin alınması

Sillabus 6006043 - "Şerabçılıq" 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:



L.R.Həmidova
dos.R.Əliyev