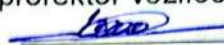


Azərbaycan Respublikası Elm və Təhsil Nazirliyi
Lənkəran Dövlət Universiteti

«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: S/f(Əmtəəşünaslıq)

Kodu: İPFS- B01

Tədris ili: II (2025-/2026) Semestr: III

Tədris yükü: cəmi - 24 (14 saat müəhazirə, 10 saat laboratoriya)

Tədris forması: Qiyabi

Tədris dili: Azərbaycan dili

AKTS üzrə kredit: 7 kredit

Auditoriya N:

Saat:

II.Müəllim haqqında məlumat:

Adı, soyadı, elmi dərəcəsi və elmi adı: Nəzərova Nigar Hacıkişi qızı, a.ü.f.d., dosent, Cəfərova Aytac Amil

Məsləhət günləri və saati: E-mail ünvanı: nnigar00@mail.ru, ayti_ceferli98mail.ru

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

III.Tövsiyyə olunan dərslik, dərs vəsaitivə metodik vəsaitlər:

Əsas

1. Musayev N.X. Ərzaq malları əmtəəşünaslığının nəzəri əsasları. Dərslik.Bakı, «Çaşıoğlu» nəşriyyatı, 2003, 368s.
2. Əhmədov Ə. İ. Ərzaq mallarının əmtəəşünaslığı. Ali məktəblər üçün dərslik. Bakı: “İqtisad Universiteti” nəşriyyatı, 2012, 480 s.
3. Əhmədov Ə. İ., Musayev N.X. Ərzaq mallarının ekspertizası. I hissə, Dərslik. Bakı, «Çaşıoğlu» nəşriyyatı, 2005, 568 s.
4. Əhmədov Ə. İ., Musayev N.X. Ərzaq mallarının ekspertizası. II hissə, Dərslik. Bakı, «Çaşıoğlu» nəşriyyatı, 2005, 448 s.
5. Həsənov Ə. P., Vəliməmmədov C. M., Həsənov N. N., Osmanov T. R. Əmtəəşünaslığın nəzəri əsasları. Bakı, “Azərbaycan Dövlət İqtisad Universiteti” nəşriyyatı, 2003, 407 s.

Əlavə

- 6.Məhərrəmov M. Ə. Qida məhsulları texnologiyasının nəzəri əsasları. Dərslik, Bakı, “İqtisad Universiteti” nəşriyyatı, 2015, 448 s.
7. Nuriyev Ə., Quliyev R. Çayın kimyası və emalının texnologiyası. Bakı, 2008, 124 s.
8. Ə. Əhmədov Yeyinti yağları əmtəəşünaslığı Bakı 1993 il

9. İnternet resursları

IV.Prerekvizitlər: Fənnin tdrisi üçün öncədən “Üzümün emal texnologiyası” fənnin tədrisi vacibdir.

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

VI. Fənnin təsviri və məqsədi : Əmtəəşünaslıq fənni əmtələrin istehlak baza qiymətləndirilməsi mexanizmini öyrənməklə ,istehsalın daha da səmərəli formada təşkili şərait yaradır. Məlumdur ki, qiymətlər sisteminin geniş təkrar istehsalda və əhalinin sos. mənafeyinin təmin edilməsində rolu getdikcə artmaqdadır. Qloballaşan dünya iqtisadiyyatında iqtisadi əlaqələr inkişaf edir ki, burada da əmtəəşünaslıq elminin rolu böyükdür. Bütün bunlar beynəlxalq hesablaşma formalarının tətbiqini, yeni qiymətləndirmə sisteminin əlaqələrinin təkmilləşdirilməsini tələb edir. Müasir dövrdə məhsulların keyfiyyət göstəricilərinin yüksəldilməsi qida sənayesi qarşısında duran mühüm məsələlərdən sayılır. İstehsalda əmək məhsuldarlığının yüksəldilməsi, ərzaq məhsullarının keyfiyyətini yaxşılaşdırmaqla, həm iqtisadi səmərəliliyinin artırılmasına ,həm də əhalinin tələbatının ödənilməsində mühüm rol oynayır. Ərzaq məhsullarının əmtəəşünaslığı fənnində əmtələrin tərkiblərində olan və insan orqanizmi üçün əhəmiyyətli sayılan maddələri, onların təbiətini öyrənir.

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 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 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 nəzərə alınır.

Qiymət meyarları aşağıdakılardır:

- 10 bal - tələbə keçilmiş materialı dərinləndən başa düşür, cavabı dəqiq və hərtərəflidir.
- 9 bal - tələbə keçilmiş materialı tam başa düşür, cavabı dəqiqdir və mövzunun mətnini tam açar bilir.
- 8 bal - tələbə cavabında ümumi xarakterli bəzi qüsurlara yol verir;
- 7 bal - tələbə keçilmiş materialı 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 görülməkdir.

X. Təqvim mövzu planı: Mühazirə - 14 saat, seminar 10 saat. Cəmi 24 - saat.

| N | Keçirilən mühazirə, laboratoriya mövzularının məzmunu | (Müh) | Tarix |
|---|---|-------|-------|
|---|---|-------|-------|

| | | Saat | |
|---|--|------|---|
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| | Mühazirə mövzuları | | |
| 1 | Mövzu:Fənnin mahiyyəti, məqsəd və vəzifələri, predmeti. Əmtəəşünaslığın nəzəri əsasları. Ərzaq məhsullarının tərkibi və xüsusiyyətləri. Ərzaq məhsullarının keyfiyyəti və keyfiyyətə nəzarət üsulları Plan: 1. Fənnin mahiyyəti, məqsəd və vəzifələri, predmeti 2.Ərzaq məhsullarının kimyəvi tərkibi 3.Ərzaq məhsullarının qidalılıq dəyəri 4.Ərzaq mallarının keyfiyyəti haqqında anlayış 5. Ərzaq mallarının keyfiyyətinin əsas göstəriciləri Mənbə: [1; 2; 4] | 2 | |
| 2 | Mövzu:Ərzaq məhsullarının keyfiyyətinin tədqiqi üsulları. Ərzaq məhsullarının saxlanılmasının əsasları və rejimləri. 1.Orta nümunənin götürülməsi və tədqiqə hazırlanması 2.Ərzaq mallarının sensor göstəricilərinin qiymətləndirilməsi 3.Ərzaq mallarının alətlərlə təyin olunan göstəriciləri 4.Ərzaq mallarının zərərsizlik göstəriciləri və qüsurları 5.Ərzaq məhsullarının saxlanılmasının əsasları 6. Ərzaq məhsullarının saxlanılmasının rejimləri Mənbə: [1; 2;5] | 2 | |
| 3 | Mövzu: Taxıl – un məmulatlarının əmtəəşünaslığı və ekspertizası Plan: 1.Taxıl və un məhsulları 2.Yarma və makaron məmulatı 3.Unun keyfiyyət göstəriciləri 4.Taxıl, yarma və unun saxlanması Mənbə: [1; 2; 3; 5] | 2 | |
| 4 | Mövzu: Çörək və çörək-bulka məmulatı. Milli çörək və suxari məmulatı Plan: 1.Çörəyin istehsalı prosesləri 2.Çörəyin sortları və keyfiyyət göstəriciləri 3.Çök-bulka məmulatlarının saxlanması 4.Pəhriz çörək-bulka məmulatı 5.Milli çörək məmulatı 6. Suxari məmulatı 7.Baranki məmulatı 8.Baranki məmulatının keyfiyyət göstəriciləri Mənbə: [1; 2; 3; 5] | 2 | |
| 5 | Mövzu:Meyvə-tərəvəz məhsullarının əmtəəşünaslığı Meyvə tərəvəzin emalı məhsulları və meyvə-tərəvəz koyservlərinin keyfiyyət ekspertizası. Plan: 1.Təzə meyvə və tərəvəzlər, onların keyfiyyəti 2.Meyvə-tərəvəzlərin əmtəə emalı, daşınması və saxlanması 3.Meyvə tərəvəzin emalı məhsulları 4.Meyvə-tərəvəz konservlərinin keyfiyyət ekspertizası Mənbə: [1; 2;3; 6] | 2 | |
| 6 | Mövzu:Qənnadı məmulatlarının keyfiyyət ekspertizası. Çay, | 2 | |

5. Ərzaq məhsulları
6. Milli çörək məhsulları
7. Meyvə-tərəvəz məhsulları
8. Ədviyyat
9. Sürət

| | | | |
|---|---|----|--|
| | qəhvə , ədviyyələrin və tamlı qatmaların əmtəəşünaslığı və ekspertizası Plan: 1.Şəkərli qənnadı məmulatlar 2.Unlu qənnadı məmulatlar 3.Azərbaycan şirniyyatı 4.Çay və çay içkiləri 5.Qəhvə və qəhvə içkiləri 6.Ədviyyələr və tamlı qatmalar 7.Xörək duzunun keyfiyyət ekspertizası Mənbə: [1; 2; 3;6] | | |
| 7 | Mövzu:Süd və süd məhsullarının ,təzə ət və quş ətinin, yumurta yumurta məhsullarının əmtəəşünaslığı və ekspertizası 1.Südü təsnifatı, çeşidi və keyfiyyət göstəriciləri 2.Turşudulmuş süd məhsullarının təsnifatı, çeşidi və keyfiyyət göstəriciləri 3.Qurudulmuş süd məhsullarının təsnifatı, çeşidi və keyfiyyət göstəriciləri 4.Kərə yağı, çeşidi və keyfiyyət göstəriciləri 5.Təzə ət və sub məhsulların təsnifatı, çeşidi və keyfiyyət göstəriciləri 6.Yumurtanın kimyəvi tərkibi və qidalılıq dəyəri 7.Yumurtanın keyfiyyətinə verilən tələb və saxlanması 8.Yumurtanın emalı məhsulları Mənbə: [1; 2; 4; 6] | 2 | |
| | Cəmi: | 14 | |
| | Laboratoriya işləri | | |
| 1 | Orta nümunənin götürülməsi və tədqiqə hazırlanması. Ekspertiza aktının tərtibi | 2 | |
| 2 | Pivənin orqonoleptiki göstəricilərinin balla qiymətləndirilməsi | 2 | |
| 3 | Saxarimetrin köməyi ilə şəkərdə saxarozanın təyini | 2 | |
| 4 | Refraktometr vastəsilə balın nəmliyinin təyini | 2 | |
| 5 | Süddə leykositlərin miqdarının təyini | 2 | |
| | Cəmi: | 10 | |

XI.Fənn üzrə tələblər, tapşırıqlar: Qida məhsulları mühəndisliyi ixtisaslarda məhsulların istehsalı və onların əmtəəlik göstəricilərinin yüksəldilməsi mühüm əhəmiyyətə malikdir. Fəndə müxtəlif qida məhsullarının müasir -şəraitə uyğun olaraq texnologiyası və əmtəəlik keyfiyyətinin yaxşılaşdırılması istiqamətləri öyrənilir, təhlil edilir.

XII. Fənn üzrə təlimin nəticələri:

- Ərzaq məhsullarının keyfiyyəti və keyfiyyət nəzarət üsulları
- Ərzaq məhsullarının keyfiyyətinin tədqiqi üsulları
- Meyvə-tərəvəzin emalı məhsulları və meyvə-tərəvəz koyservlərinin keyfiyyət ekspertizası
- Çay, qəhvə və ədviyyələrin əmtəəşünaslığı və ekspertizası

XIII. Tələbələrin fənn haqqında fikrinin öyrənilməsi:

XIV. Kollokvium sualları:

- 1.Ərzaq məhsullarının qidalılıq dəyəri
2. Ərzaq mallarının keyfiyyətinin əsas göstəriciləri
- 3.Orta nümunənin götürülməsi və tədqiqə hazırlanması
- 4 Unun keyfiyyət göstəriciləri

5. Ərzaq məhsullarının saxlanılmasının rejimləri
6. Milli çörək məmulatı
7. Meyvə tərəvəzin emalı məhsulları
8. Ədviyyələr və tamlı qatmalar
9. Südün təsnifatı, çeşidi və keyfiyyət göstəriciləri
10. Yumurtanın keyfiyyətinə verilən tələb və saxlanması

XV. İmtahan sualları:

I blok

1. Fənnin mahiyyəti, məqsəd və vəzifələri, predmeti
2. Ərzaq məhsullarının kimyəvi tərkibi
3. Ərzaq məhsullarının qidalılıq dəyəri
4. Ərzaq mallarının keyfiyyəti haqqında anlayış
5. Ərzaq mallarının keyfiyyətinin əsas göstəriciləri
6. Orta nümunənin götürülməsi və tədqiqə hazırlanması
7. Ərzaq mallarının sensor göstəricilərinin qiymətləndirilməsi
8. Ərzaq mallarının alətlərlə təyin olunan göstəriciləri
9. Ərzaq mallarının zərərsizlik göstəriciləri və qüsurları
10. Ərzaq məhsullarının saxlanılmasının əsasları
11. Ərzaq məhsullarının saxlanılmasının rejimləri

II blok

12. Taxıl və un məhsulları
13. Yarma və makaron məmulatı
14. Unun keyfiyyət göstəriciləri
15. Taxıl, yarma və unun saxlanması
16. Çörəyin istehsalı prosesləri
17. Çörəyin sortları və keyfiyyət göstəriciləri
18. Çökək-bulka məmulatlarının saxlanması
19. Pəhriz çörək-bulka məmulatı
20. Milli çörək məmulatı
21. Suxari məmulatı
22. Baranki məmulatı
23. Baranki məmulatının keyfiyyət göstəriciləri

III blok

24. Təzə meyvə və tərəvəzlər, onların keyfiyyəti
25. Meyvə-tərəvəzlərin əmtəə emalı, daşınması və saxlanması
26. Meyvə tərəvəzin emalı məhsulları
27. Meyvə-tərəvəz konservlərinin keyfiyyət ekspertizası
28. Şəkərli qənnadı məmulatlar
29. Unlu qənnadı məmulatlar
30. Azərbaycan şirniyyatı

IV blok

31. Çay və çay içkiləri
32. Qəhvə və qəhvə içkiləri
33. Ədviyyələr və tamlı qatmalar
34. Xörək duzunun keyfiyyət ekspertizası

V blok

35. Südün təsnifatı, çeşidi v keyfiyyət göstəriciləri
36. Turşudulmuş sd məhsullarının təsnifatı, çeşidi v keyfiyyət gstricilricilri
37. Qurudulmuş sd məhsullarının təsnifatı, çeşidi v keyfiyyət gstricilricilri
38. Kr yaęı, çeşidi v keyfiyyət gstricilricilri
39. Təzə t v sub məhsulların təsnifatı, çeşidi v keyfiyyət göstəriciləri
40. Yumurthanın kimyəvi tərkibi və qidalılıq dəyəri
41. Yumurthanın keyfiyyətinə verilən tələb və saxlanılması
42. Yumurthanın emalı məhsulları

Sillabus 050707- "Şərabçılıq" ixtisası (proqramları) zr tədris planı və fənn proqramı əsasında tərtib edilmişdir. «Texnologiya və texniki elmlər» kafedrasının 12.09.2025-ci il tarixli iclasında 01 sayılı protokolla təsdiq olunmuşdur.

Fənn müəllimi:



dos. N. H. Nəzərova

A.A.Cəfərova

Kafedra müdiri:



dos.R.F.liyev