


Azərbaycan Respublikası Elm və Təhsil Nazirliyi
Lənkəran Dövlət Universiteti

“Təsdiq ediram”

Tədris məsələləri üzrə prorektor
vəzifəsini icra edən:

dos. Zaur Məmmədov
“07” yanvar 2026-cı il

Fənn sillabusu

İxtisasın şifri və adı: 6006043 Şərabçılıq

Fakültə: Aqrar və mühəndislik

Kafedra: Texnologiya və texniki elmlər

I Fənn haqqında məlumat:

Fənnin adı: İxtisasa giriş (“Texnologiya və texniki elmlər” kafedrasının 07 yanvar 2026-cı il tarixli iclasında təsdiq edilmiş fənnin işçi proqramı əsasında hazırlanmışdır (Protokol №05))

Fənnin kodu: İPF-B06

Tədris ili: 2025-2026

Semestr: II (Yaz)

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

Təhsiləlmə forması: Əyani

Tədris dili: Azərbaycan dili

AKTS üzrə kredit: 5 kredit

II Müəllim haqqında məlumat:

Soyadı, adı, ata adı, elmi dərəcəsi və elmi adı: *Həmidova Ləman Ruslan, Cəfərova*

Atyac Amil

Kafedranın ünvanı: Lənkəran ş., Füzuli küç., 170-a, LDU-nun 1 sayılı tədris binası

E-mail ünvanı: leman.hamidova@mail.ru, ayti.ceferli98@mail.ru

III Tövsiyə olunan dərslək, dars vəsaiti və metodik vəsaitlər:

1. Amanov M.V. Azərbaycanda yabani üzümün biomorfoloji, təsərrüfat texnologiyası xüsusiyyətlərinin öyrənilməsi və davamlı növlərin seleksiyada istifadəsi. Kənd təsərrüfatı elmləri doktoru alimlik dərəcəsi almaq üçün təqdim olunmuş dissertasiya, Bakı, 2006.

2. Salimov V.S. “Üzüm genotiplərinin ampelqrafik tədqiqat üsulları”, Müəllim nəşriyyatı, Bakı, 2014

3. Nəcəfov C.S. Kişmiş və mövüc istehsalının texnologiyası xüsusiyyətləri. Naxçıvan: Əcəmi, 2007, 24 s.

4. Panahov T.M, Salimov V.S, Salayeva S.C Abşeron bölgəsinə məxsus perspektiv aborigen üzüm sortları // Azərbaycan aqrar elmi, № 5, 2010, s.21-22

5. Panahov T.M. Azərbaycan şərabçılıq məhsullarının texnologiyası. Bakı: Nurlan, 2013, 45Ts.

6. Panahov T.M., Salimov V.S. Azərbaycanın aborigen və introduksiya olunmuş üzüm sortları. Bakı: MBM-R, 2008, 256 s.

7. Panahov T.M., Salimov V.S. Azərbaycanın üzüm sortları. Bakı: Müəllim, 2012, 288 s.

IV Prerekvizitlər: Fənnin tədrisi üçün öncədən başqa bir fənnin tədrisinə zərurət yoxdur.

V Korekvizitlər: Fənnin tədrisi ilə eyni zamanda başqa fənnin tədrisinə ehtiyac yoxdur.

VI Fənnin təsviri və məqsədi: Bu fəndə tələbələr əsas alkoqollu içkilərin istehsal texnologiyası, qablaşdırılması və realizə edilməsi haqqında məlumatlar əldə edəcəklər. Eyni zamanda şərabların istehsalında istifadə edilən əsas perspektiv üzüm sortları və onların texnologiyası barədə ikinci məlumatları öyrənəcəklər. “İxtisasa giriş” kursunun əsas vəzifələri

bakalavr 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 diqqət 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 LDU-nun Elmi Şurasının 16 may 2024-cü il tarixli qərarına uyğun olaraq davamiyyət meyarları nəzərə alınmaqla müəyyən olunmuş həddən yuxarı olduğu halda tələbə həmin fəndən imtahana buraxılmaz, onun həmin fənn üzrə akademik borcu qalır.

VIII Qiymətləndirmə: Fənn üzrə tələbələrin biliyi 100 ballıq sistemlə qiymətləndirilir. Yəni tələbənin fənn üzrə toplaya biləcəyi balın maksimum miqdarı 100-ə bərabərdir. Bu balın yarısı (50 balı) tələbənin semestr müddətində fəaliyyətinin nəticəsinə (cari qiymətləndirmə), digər yarısı isə (digər 50 balı) imtahanın nəticəsinə (aralıq qiymətləndirmə) görə verilir.

Fənn üzrə cari qiymətləndirmənin nəticəsinə görə verilən maksimum 50 bala aşağıdakılar daxildir:

-20 bal - seminar dərslərində fəaliyyətinə görə;

-30 bal - kollokviumların nəticələrinə görə.

Qiymətləndirmə zamanı LDU-nun Elmi Şurasının 16 may 2024-cü il tarixli qərarına uyğun olaraq qiymətləndirmə meyarları nəzər alınır.

İmtahanda qazanılan balların maksimum miqdarı 50-dir. İmtahan yazılı şəkildə aparılır və imtahan biletinə bir qayda olaraq fənn üzrə tədris olunan mövzulara aid 5 sual daxil edilir. Hər sual maksimum 10 bal olmaqla qiymətləndirilir (aşağıda qeyd olunan qiymət meyarına əsasən) ki, bu da toplamda fənn üzrə aralıq qiymətləndirmənin nəticəsinə görə verilən maksimum 50 balı təşkil edir.

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 məzmununu tam açır;

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

-7 bal - tələbə keçilmiş materialı yaxşı 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 - cavab yoxdur.

Tələbənin fənn üzrə aralıq qiymətləndirmə balının (imtahanda topladığı balın) miqdarı 17-dən az olmamalıdır. Əks təqdirdə tələbənin fənn üzrə aralıq qiymətləndirmə balı cari qiymətləndirmə balına (semestr ərzində tədris fəaliyyəti nəticəsində topladığı bala) əlavə olunmur.

Fənn üzrə cari və aralıq qiymətləndirmənin ümumi nəticəsinə görə tələbənin biliyi yekun olaraq aşağıdakı kimi qiymətləndirilir:

Bal aralığı (göstərilən ballar daxil olmaqla)	Hərflə işarəsi	Sözlə yazılışı
91-100 bal	A	əla
81-90 bal	B	çox yaxşı
71-80 bal	C	yaxşı

61-70 bal	D	kafi
51-60 bal	E	qənaətbəxş
51-baldan aşağı	F	qeyri-kafi

IX Davranış qaydalarının pozulması: Tələbə Universitetin Daxili intizam qaydalarını pozduqda onun barəsində mövcud qanunvericilik çərçivəsində müvafiq tədbir görüləcəkdir.

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

No	Keçirilən mühazirə mövzularının məzmunu	Saat	Tarix
1	Mövzu: Şərabçılığa giriş. Azərbaycanda şərabçılıq sənayesinin tarixi Plan: 1.İxtisasa giriş fənninin predmeti, məqsədi, vəzifələri, tarixi və inkişafı 2.Azərbaycanda şərabçılıq sənayesinin inkişaf mərhələləri Mənbə: (1,2,5)	2	
2	Mövzu: Ampeloqrafiya elminin əsasları Plan: 1.Ampeloqrafiya elmi haqqında məlumat 2.Üzüm sortlarının ampeloqrafik təsvirinin sxemi Mənbə: (6, 7)	2	
3	Mövzu: Üzümün ayrı-ayrı komponentlərinin quruluşu və tərkibi Plan: 1.Üzüm salxımının quruluşu və kimyəvi tərkibi 2.Üzümün qabığının və giləsinin quruluşu, kimyəvi tərkibi Mənbə: (1,2)	2	
4	Mövzu: Üzümlüklərin gübrələnməsi. Gübrələrin növləri və istifadə Qaydaları Plan: 1.Üzümlüklərin gübrələnməsi. Gübrənin verilməsi vaxtı və qaydaları 2.Üzüm bağlarında istifadə olunan üzvi və mineral gübrələr Mənbə: (1,2,6)	2	
5	Mövzu: Perspektiv üzüm sortları Plan: 1.Süfrə üzüm sortları və kişmiş sortlar 2.Texniki sortlar Mənbə: (1,2,6)	2	
6	Mövzu: Üzümdən şirə alınmasının texnologiyası Plan: 1.Üzümün zavoda qəbulu və emal olunması 2.Şirənin qarışıqlardan təmizlənməsi və duruldukları Mənbə: (1,2,4)	2	
7	Mövzu: Şərabın inkişaf mərhələləri Plan: 1.Şərabın əmələ gəlməsi və formalaşması 2.Şərabın yetişməsi, köhnəlməsi, puç olması Mənbə: (1,2)	2	
8	Mövzu: Şərabların təsnifatı Plan: 1.Üzüm şərablarının təsnifatı 2.Şərabların müalicəvi xüsusiyyətləri Mənbə: (2,5)	2	

9	Mövzu: Meyvə-giləmeyvə şərabçılığı üçün əsas xammallar Plan: 1. Tumlu və çəyirdəkli meyvələr 2. Giləmeyvələr və subtropik meyvələr Mənbə: (1,3)	2	
10	Mövzu: Qızcırma və onun produsentləri Plan: 1. Spirt qızcırması və onun törədiciləri 2. Qızcırmanın ikinci və köməkçi məhsulları Mənbə: (1,2,6)	2	
11	Mövzu: Pivənin istehsal texnologiyası Plan: 1. Pivənin təsnifatı və qida dəyəri 2. Pivə istehsalının texnoloji mərhələləri Mənbə: (1,4, 5, 6)	2	
12	Mövzu: Şampan şərabları Plan: 1. Şampanın istehsal tarixi və üzüm sortları 2. Şampan şərab materialının hazırlanması Mənbə: (1, 5, 6)	2	
13	Mövzu: Konyakın istehsal texnologiyası Plan: 1. Konyak şərab materialının alınması 2. Konyak spirtinin alınması Mənbə: (1,4, 5)	2	
14	Mövzu: Tünd içkilərin texnologiyası Plan: 1. Brendi və Romun istehsal texnologiyası 2. Viski və Cinin texnologiyası Mənbə: (3, 5)	2	
15	Mövzu: Likor-araq məmulatları Plan: 1. Likor-araq məmulatlarının təsnifatı 2. Likor-araq məhsullarının istehsal sxemi Mənbə: (5,6)	2	
		CƏMİ:	30 saat
№	<u>Keçirilən seminar mövzularının məzmunu</u>	Saat	Tarix
1	Mövzu: Ampeloqrafiya elminin əsasları Plan: 1. Ampeloqrafiya elmi haqqında məlumat 2. Üzüm sortlarının ampeloqrafik təsvirinin sxemi Mənbə: (6, 7)	2	
2	Mövzu: Üzümlüklərin gübrələnməsi. Gübrələrin növləri və istifadə Qaydaları Plan: 1. Üzümlüklərin gübrələnməsi. Gübrənin verilməsi vaxtı və qaydaları 2. Üzüm bağlarında istifadə olunan üzvi və mineral gübrələr Mənbə: (1,2,6)	2	

3	Mövzu: Üzümdən şirə alınmasının texnologiyası Plan: 1.Üzümün zavoda qəbulu və emal olunması 2.Şirənin qarışıqlardan təmizlənməsi və duruldulması Mənbə: (1,2,4)	2	
4	Mövzu: Şərabların təsnifatı Plan: 1.Üzüm şərablarının təsnifatı 2.Şərabların müalicəvi xüsusiyyətləri Mənbə: (2,5)	2	
5	Mövzu: Qıcırma və onun produsentləri Plan: 1.Spirt qıcırması və onun törədiciləri 2.Qıcırmanın ikinci və köməkçi məhsulları Mənbə: (1,2,6)	2	
6	Mövzu: Şampan şərabları Plan: 1.Şampanın istehsal tarixi və üzüm sortları 2.Şampan şərab materialının hazırlanması Mənbə: (1, 5, 6)	2	
7	Mövzu: Tünd içkilərin texnologiyası Plan: 1.Brendi və Romun istehsal texnologiyası 2.Viski və Cinin texnologiyası Mənbə: (3, 5)	2	
8	Mövzu: Likor-araq məmulatları Plan: 1.Likor-araq məmulatlarının təsnifatı 2.Likor-araq məhsullarının istehsal sxemi Mənbə: (5,6)	1	
		CƏMİ:	15 saat

XI Fənn üzrə tələblər: Bu fənni bitirdikdən sonra tələbə şərabçılıq ixtisasının əsas anlayışlarını və terminologiyasını izah edə biləcək, üzümçülük və şərab istehsalının əsas mərhələlərini tanıyacaq, şərabçılığın tarixini, inkişaf istiqamətlərini və müasir vəziyyətini dərk edəcək, xammal seçimi və ilkin emal prosesləri haqqında ilkin biliklərə yiyələnəcək, şərabçılıq sahəsində istifadə olunan əsas avadanlıq və texnologiyalar haqqında məlumat əldə edəcək, sahənin ekoloji, iqtisadi və keyfiyyət tələblərini anlayacaq və ixtisas üzrə gələcək peşə fəaliyyətinə hazırlıq səviyyəsini formalaşdıracaq.

XII Fənnin tədrisi üçün nəzərdə tutulan tədris və öyrənmə metodları:

- mühazirə, seminar, praktiki tapşırıqlar
- təqdimat və müzakirə
- debat
- müstəqil iş/araşdırma

XIII Fənn üzrə təlim nəticələri:

- Üzüm şərablarının istehsalında istifadə olunan xammal, üzümün salxım və giləsinin quruluşu, salxımın inkişafı və gilənin yetişməsi, üzümün yetişməsinə nəzarət üsullarını mənimsəməlidir;
- Üzümün uvoloji xarakteristikasını, üzümün tərkibini, təbii faktorların və aqrotexniki qaydaların üzümün tərkibinə və keyfiyyətinə təsirini bilməlidir;

- Pomologiya və onun inkişaf tarixi, botaniki təsnifat və bioloji-istehsalat təsnifatını bilməklə şərab üçün seçim yollarını tapmağı bacarmalıdır;
- Anatomik, fizioloji-biokimyəvi və karioloji tədqiqatlar aparmaqla təsərrüfat xüsusiyyətlərini öyrənməlidir;
- Üzüm, meyvə-giləmeyvə sortlarının təsvirinin texnika və metodikasını, sortun (növün) botaniki təsvirinin proqram və metodikasını bilməlidir;
- Xammalın təsərrüfat-texnoloji xüsusiyyətlərini qiymətləndirmə üsullarını mənimsəməli və konkret şəraitdə həyata keçirməyi bacarmalıdır.

XIV Tələbələrin fənn haqqında fikrinin öyrənilməsi:

XV Kollokvium sualları:

I kollokvium sualları

1. Şərabçılığa giriş. Azərbaycanda şərabçılıq sənayesinin tarixi
2. Azərbaycanda şərabçılıq sənayesinin inkişaf mərhələləri
3. Ampeloqrafiya elminin əsasları
4. Ampeloqrafiya elmi haqqında məlumat
5. Üzümün ayrı-ayrı komponentlərinin quruluşu və tərkibi
6. Üzümlüklərin gübrələnməsi. Gübrələrin növləri və istifadə qaydaları
7. Üzüm bağlarında istifadə olunan üzvi və mineral gübrələr
8. Perspektiv üzüm sortları
9. Süfrə üzüm sortları və kişmişi sortlar
10. Texniki sortlar

II kollokvium sualları

1. Üzümdən şirə alınmasının texnologiyası
2. Şirənin qarışıqlardan təmizlənməsi və durulması
3. Şərabın inkişaf mərhələləri
4. Şərabların təsnifatı
5. Şərabların müalicəvi xüsusiyyətləri
6. Meyvə-giləmeyvə şərabçılığı üçün əsas xammallar
7. Tumlu və çayirdəkli meyvələr
8. Giləmeyvələr və subtropik meyvələr
9. Spirt qıçırması və onun törədiciləri
10. Qıçırmanın ikinci və köməkçi məhsulları

XVI İmtahan sualları:

1. Şərabçılığa giriş. Azərbaycanda şərabçılıq sənayesinin tarixi
2. İxtisasa giriş fənninin predmeti, məqsədi, vəzifələri, tarixi və inkişafı
3. Ampeloqrafiya elmi haqqında məlumat
4. Üzüm sortlarının ampeloqrafik təsvirinin sxemi
5. Üzümün ayrı-ayrı komponentlərinin quruluşu və tərkibi
6. Üzüm salxımının quruluşu və kimyəvi tərkibi
7. Üzümün qabığının və giləsinin quruluşu, kimyəvi tərkibi
8. Üzümlüklərin gübrələnməsi. Gübrənin verilməsi vaxtı və qaydaları
9. Üzüm bağlarında istifadə olunan üzvi və mineral gübrələr
10. Perspektiv üzüm sortları

11. Süfrə üzüm sortları və kışmışı sortlar
12. Texniki sortlar
13. Üzümün zavoda qəbulu və emal olunması
14. Şirənin qarışıqlardan təmizlənməsi və duruldulması
15. Şərabın inkişaf mərhələləri
16. Üzüm şərablarının təsnifatı
17. Şərabların müalicəvi xüsusiyyətləri
18. Meyvə-giləmeyvə şərabçılığı üçün əsas xammallar
19. Tumlu və çəyirdəkli meyvələr
20. Giləmeyvələr və subtropik meyvələr
21. Spirt qızcırması və onun törədiciləri
22. Qızcırmanın ikinci və köməkçi məhsulları
23. Pivə istehsalının texnoloji mərhələləri
24. Şampan şərabları
25. Konyakın istehsal texnologiyası
26. Tünd içkilərin texnologiyası
27. Brəndi və Romun istehsal texnologiyası
28. Viski və Cinin texnologiyası
29. Likor-araq məmulatları
30. Likor-araq məhsullarının istehsal sxemi

“İxtisasa giriş” fənninin sillabusu 6006043 - “Şərabçılıq” ixtisasının təhsil proqramı, tədris planı və “Texnologiya və texniki elmlər” kafedrasının 07 yanvar 2026-cı il tarixli iclasında təsdiq edilmiş (Protokol №05) fənnin işçi proqramı əsasında tərtib edilmişdir. Sillabus “Texnologiya və texniki elmlər” kafedrasında müzakirə edilərək təsdiq edilmişdir (07.01.2026-cı il, protokol № 1).

Fənn müəllimi:

Kafedra müdiri:



m. L.R.Həmidova
m.A.A.Cəfərova
dos. R.F.Əliyev