


**Azərbaycan Respublikası Elm və Təhsil Nazirliyi
Lənkəran Dövlət Universiteti**

"Təsdiq edirəm"
Tədris məsələləri üzrə prorektor
vəzifəsini icra edən:
 dos. Zaur
Məmmədov
"07" yanvar 2026-cı il

Fənn sillabusu

İxtisasın şifri və adı : 6006023 "Qida mühəndisliyi"

Fakültə: Aqrar və mühəndislik

Kafedra: Texnologiya və texniki elmlər

I.Fənn haqqında məlumat:

Fənnin adı: S/f Qida məhsulları texnologiyasının əsasları ("Texnologiya və texniki elmlər" kafedrasının 07 yanvar 2026-cı il tarixli iclasında (Protokol № 05) təsdiq edilmiş işçi proqram əsasında hazırlanmışdır)

Kodu: İPFS-B02

Tədris ili: 2025/2026

Semestr: IV (yaz)

Tədris yükü: cəmi: Auditoriya saati - 60 (30 saat mühazirə, 30 saat laboratoriya)

Təhsilalma forması: Əyani

Tədris dili: Azərbaycan dili

AKTS üzrə kredit: 6 kredit

Auditoriya N: 116

II.Müəllim haqqında məlumat:

Adı, soyadı, elmi dərəcəsi və elmi adı: B/m. Calalov Azər Aydın, Rəşidova Ülker Şirzad

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

E-mail ünvanı: a_calalov@list.ru, ulkrsidova@gmail.com

III.Tövsiyyə olunan dərslik, dərs vəsaiti və metodik vəsaitlər:

Əsas

1.M.Ə.Məhərrəmov "Qida məhsulları texnologiyasının nəzəri əsasları" "İqtisad universiteti " 2015.

2.Fərzəliyev E.B., Əliyev Ə.Y. Yeyinti məhsullarının ümumi texnologiyası. Bakı, 2005.

3.Zeynalova F.R. Qida məhsullarının ümumi texnologiyası. Dərs vəsaiti , Bakı, 2009.

4.Mustafayev X.S. Qida məhsulları texnologiyasının proses və aparatları (Dərslik). Bakı, 2006.

Əlavə

5. Богданов В.Д.; Дацун В.М.,Ефимова М.В.Общие принципы переработки сырья и введение и технологии производствапродуктовпитания. Учебноепособие. Петропавловск –Камчатский: Камчат ГТУ,2007

6. Флауменбаум.Б.Л.Технология консервирования плодов, овощей, мяса и рыбы.2-ое изд.,перераб.и доп –М.:Колос ,1993 -320 с.

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: "Qida məhsulları texnologiyasının əsasları" fənninin proqramında fənnin predmeti, məqsəd və vəzifələri, qida məhsulları və xamallarının mənşəyi, təsnifatı, fiziki – kimyəvi xüsusiyyətləri istehsal texnologiyasının nəzəri

14	Kolbasa məhsullarının keyfiyyətinin təyin edilməsində fiziki-kimyəvi müayinələr	2	
15	Qida emulsiyalarının davamlılığının təyini.	2	
	CƏMI:	30	

XI.Fənn üzrə tələblər: Qida məhsulları mühəndisliyi ixtisaslarında məhsulların emalı, onların əmtəəlik göstəricilərinin yüksəldilməsi mühüm əhəmiyyətə malikdir. Fəndə müxtəlif qida məhsullarının istehsal proseslərinin nəzəri əsasları öyrənilir və onların parametrlərinin optimallaşması istiqamətləri təhlil edilir. Tələbələr göstərilənləri mənimsəməklə, onların istehsala tətbiqi vərdişlərini bacarmalıdırlar.

XII. Fənnin tədrisi üçün nəzərdə tutulan tədris və öyrənmə metodları:

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

XIII. Fənn üzrə təlim nəticələri:

- Qida məhsulları texnologiyasının əsas anlayışları, terminləri və elmi prinsipləri haqqında dolğun təsəvvür əldə etmək;
- Qida xammalının tərkibi və xüsusiyyətləri ilə texnoloji emal prosesləri arasındakı əlaqələri elmi əsaslarla izah etməyi bacarmaq;
- Qida məhsullarının istehsalında tətbiq olunan əsas texnoloji proseslərin mərhələlərini və ardıcılığını bilmək;
- Qida məhsullarının keyfiyyətinə və təhlükəsizliyinə təsir edən texnoloji amilləri qiymətləndirməyi bacarmaq;
- Müasir qida texnologiyalarının əsas istiqamətləri və inkişaf meyilləri haqqında ümumi biliklərə yiyələnmək;
- Qida məhsulları texnologiyası üzrə əldə edilən bilikləri praktik məsələlərin həllində tətbiq etməyi bacarmaq.

XIV. Tələbələrin fənn haqqında fikrinin öyrənilməsi:

XV.Kollokvium sualları:

I kollokvium sualları

1. Fənnin predmeti, məqsəd və vəzifələri
2. Qida haqqında ümumi məlumat
3. Qidalanma tərzii
4. Qida məhsullarının tərkibi. Zülallar və yağlar
5. Karbohidratlar və vitaminlər
6. Qida məhsullarının qidalanmada rolu
7. Bitki mənşəli xammallar
8. Heyvan mənşəli xammallar(Ət, balıq, süd və yumurta məhsulları)
9. Xammalların ümumi xassələri
10. Quru xammalların xassələri
11. Sulu(şirəli) xammalların xassələri
12. Bitki hüceyrəsi və toxumanın quruluşu
13. Plazmoliz hadisəsi
14. Osmos və əks osmos hadisələri
15. Xammalın texnoloji xüsusiyyətləri

II kollokvium sualları

1. Xammal və qida məhsullarının saxlanması dair ümumi məlumat
2. Xammal və qida məhsullarında baş verən proseslər.

3. Mikrobioloji proseslər və mikrofloranın rolu
4. Fiziki emal üsulları
5. Fiziki-kimyəvi emal üsulları
6. Kimyəvi emal üsulları
7. Biokimyəvi və kombinəedilmiş emal üsulları
8. İstehsalatlar və texnoloji proseslər haqqında ümumi məlumat
9. Qızcırtma və fiziki-kimyəvi istehsalatın əsasları
10. Maye yarımfabrikatların fiziki üsullarla təmizlənməsi
11. Maye yarımfabrikatların fiziki-kimyəvi üsullarla təmizlənməsi
12. Quru xammalın hazırlanması
13. Şirəli xammalların hazırlanması
14. Müayinə, sortlaşdırma və kalibrlemə
15. Xammalın təmizlənməsi və xırdalanması

XVI. İmtahan sualları:

1. Fənnin predmeti, məqsəd və vəzifələri
2. Qida haqqında ümumi məlumat
3. Qidalanma tərzii
4. Qida məhsullarının tərkibi. Zülallar və yağlar
5. Karbohidratlar və vitaminlər
6. Qida məhsullarının qidalanmada rolu
7. Bitki mənşəli xammallar
8. Heyvan mənşəli xammallar(Ət, balıq, süd və yumurta məhsulları)
9. Xammalların ümumi xassələri
10. Quru xammalların xassələri
11. Sulu(şirəli) xammalların xassələri
12. Bitki hüceyrəsi və toxumanın quruluşu
13. Plazmoliz hadisəsi
14. Osmos və əks osmos hadisələri
15. Xammalın texnoloji xüsusiyyətləri
16. Xammal və qida məhsullarının saxlanmasına dair ümumi məlumat
17. Xammal və qida məhsullarında baş verən proseslər.
18. Mikrobioloji proseslər və mikrofloranın rolu
19. Fiziki emal üsulları
20. Fiziki-kimyəvi emal üsulları
21. Kimyəvi emal üsulları
22. Biokimyəvi və kombinəedilmiş emal üsulları
23. İstehsalatlar və texnoloji proseslər haqqında ümumi məlumat
24. Qızcırtma və fiziki-kimyəvi istehsalatın əsasları
25. Texnologiyanın mikrobioloji və biokimyəvi əsasları
26. Ekstraksiya və presləmə
27. Maye yarımfabrikatların fiziki üsullarla təmizlənməsi
28. Maye yarımfabrikatların fiziki-kimyəvi üsullarla təmizlənməsi
29. Quru xammalın hazırlanması
30. Şirəli xammalların hazırlanması
31. Müayinə, sortlaşdırma və kalibrlemə
32. Xammalın təmizlənməsi və xırdalanması
33. Ətin hazırlanması
34. Quşlardan yarımfabrikatlar istehsalı
35. Balıq yarımfabrikatlarının hazırlanması
36. Südün hazırlanması

37. Bitki mənşəli xammalların ilkin istilik emalı
38. Bitki xammalının hüceyrə keçiriciliyi
39. Pörtmə və qızartma
40. İstiliklə sterilizasiyanın mikrobioloji və istilik- fiziki əsasları
41. Sterilizasiya temperaturunun seçilməsini müəyyən edən faktorlar
42. Soyutma texnologiyası və onun əsas xüsusiyyətləri
43. Xammal və qida məhsulların soyudulması və soyudulmuş halda saxlanması
44. Membran texnologiyasının əsasları haqqında ümumi məlumat
45. Membran texnologiyası və qida sənayesi

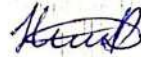
“S/f Qida məhsulları texnologiyasının əsasları” fənninin sillabusu **6006023** - **“Qida mühəndisliyi”** ixtisasının təhsil proqramı, tədris planı və **“Texnologiya və texniki elmlər”** kafedrasının 07 yanvar 2026-cı il tarixli iclasında (Protokol № 05) təsdiq edilmiş işçi fənn proqram əsasında hazırlanmışdır.

Sillabus **“Texnologiya və texniki elmlər”** kafedrasında müzakirə edilərək təsdiq edilmişdir (07.01.2026-cı il, protokol № 05).

Fənn müəllimi:



b/m A.A. Calalov



m.Ü.Ş. Rəşidova

Kafedra müdiri:



dos. R.F. Əliyev