


Azərbaycan Respublikası Elm və Təhsil Nazirliyi
Lənkəran Dövlət Universiteti

«Təsdiq edirəm»
Tədris məsələləri üzrə
prorektor vəzifəsini icra edən
 dos.Z.I.Məmmədov
"07" yanvar 2026 - ci il

Fənn sillabusu

İxtisas: 6006023- Qida mühəndisliyi
Fakültə: Aqrar və mühəndislik
Kafedra: Texnologiya və texniki elmlər

I.Fənn haqqında məlumat:

Fənnin adı: Qida kimyası (Azərbaycan Texnologiya Universitetinin 04.11.2017-ci il tarixli iclasının 03 sayılı protokolu ilə təsdiq edilmişdir)

Kodu: İPF-B07

Tədris ili: III (2025-2026) Semestr: VI

Tədris yükü: Auditoriya saati -45 (30 saat mühazirə, 15 saat laboratoriya)

Tədris forması: Əyani

Tədris dili: Azərbaycan dili

AKTS üzrə kredit: 4 kredit

II.Müəllim haqqında məlumat:

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

Məsləhət günləri və saati: IV gün saat 14⁰⁰

E-mail ünvanı: Nnigar00@mail.ru, ayti_ceferli98@mail.ru

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

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

Əsas

1.Elman Movstimov, Nazim Yusifov. Qida kimyası. Gəncə-2010. 467 səh.

2.Пищевая химия / Нечаев А. П., Траубенберг С. Е., Кочеткова А.А. и др. Под ред. А. П. Нечаева. Издание 3-е, испр.- СПб.: ГИОРД, 2004 - 640 с.

3.Голубев В.Н. Основы пищевой химии.-М.: Биоин- формсервис, 1997. 223 с.

4.Скурихин И.М.,Нечаев А.П.Все о пище с точки зрения химика. М.:Высшая школа, 1991.229с

5.Дудкин М. С., Щелкунов Л. Ф. Новые продукты питания. - М.: Наука, 1998. - 304 с.

Əlavə

6.Голубев В. Н.Основы пищевой химии. - М.: Биофарм- сервис,1997.222с

7.Павлоцкая Л. Ф., Дуденко Н. В., Эйдельман М. М. Физиология питания. - М.: Высшая школа, 1989.- 368 с.

8.Тютюнников Б. Н. И др. Химия жиров. - М.: Колос, 1992. - 447 с.

	vasitəsilə təyini		
3	Bitki və heyvan mənşəli qida məhsullarında zülalların amunturşu tərkibinin öyrənilməsi	2	
4	Bitki mənşəli qida məhsullarında katalaza fermentinin aktivliyinin təyini	2	
5	Müxtəlif bitkilərdə C vitamininin miqdarca təyini	2	
6	Qida məhsullarında üzvi turşuların miqdarca təyini	2	
7	Bitki mənşəli xammalda və qida məhsullarında fenol birləşmələrinin miqdarca təyini	2	
8	Qida məhsullarının dequstasiyasının keçirilmə qaydaları	1	
	Cəmi:	15 saat	

XI. Fənn üzrə tələblər, tapşırıqlar: Bu fənni bitirdikdən sonra tələbə qidaların kimyəvi tərkibini, qidalanmanın əhəmiyyətini, əsas qida çirkləndiriciləri və onların təsir mexanizmi, rəşional qidalanmanın əsasları, qida əlavələrinin təyini və təhlükəsizliyi barəsində məlumatlara yiyələnməlidir.

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

- mühazirə, laboratoriya
- təqdimat və müzakirə
- debat
- müstəqil iş/araşdırma

XIII. Fənn üzrə təlimin nəticələri:

- Qida maddələri kimyasının fizioloji aspektləri
- Zülallar, onların quruluşu, xassələri, təbiətdə yayılması və bioloji əhəmiyyəti
- Canlı təbiətdə karbohidratların rolu, onların təsnifatı. Fotosintz prosesi. Karbohidratların xarakteristikası (monosaxaridlər, oliqosaxaridlər, polisaxaridlər). Karbohidratların xassələri və bioloji törəmələri
- Vitamin qruplarının ümumi xarakteristikası, onların orqanizm üçün əhəmiyyəti. Vitaminlərin təsnifatı.
- Qida həzminin kimyası, həzmi əhəmiyyəti. Qidanın ağız boşluğunda, mədədə və nazik bağırsaqlarda həzmi. Öd və bağırsaq şirəsi. Bağırsaqlarda zülalların çürüməsi və çürümə məhsullarının orqanizm tərəfindən zərərsizləşdirilməsi
- Qida təhlükəsizliyi və GMO qida məhsulları. Orqanizmin enerji ilə təhciz olunmasında bioloji oksidləşmənin rolu

XIV. Tələbələrin fənn haqqında fikrinin öyrənilməsi:

XV. Kollektivium sualları:

I kollektivium

1. Qida kimyası fənni, predmeti, məqsəd və vəzifələri
2. Qida kimyasının əsas bölmələri
3. Canlı orqanizmin kimyəvi tərkibi

4. Zülallar haqqında ümumi məlumat
5. Zülalların kimyəvi tərkibi, quruluşu və xassələri
6. Planetimizdə zülal çatışmazlığı problemi
7. Amin turşuları və onların orqanizmdə rolu
8. Paxlalı bitkilərin qidalılıq dəyəri
9. Yağlı bitkilərin qidalılıq dəyəri
10. Ət və süd məhsullarının zülal tərkibi və mahiyyəti

II kollektivum

1. Karbohidratlar haqqında ümumi məlumat, xassələri, tətbiqi
2. Fermentlər haqqında ümumi məlumat, xassələri, tətbiqi
3. Fermentlərin təsnifatı və adlandırılma qaydaları
4. Vitaminlər haqqında məlumat, xassələri
5. Yağda həll olan (A, D, E, K, F, Q) vitaminlər, tərkibi, bioloji rolu, qidalanmada əhəmiyyəti
6. Suda həll olan (B qrupu vitaminləri, C vitamini) vitaminlər, tərkibi, bioloji rolu, qidalanmada əhəmiyyəti
7. Lipidlərin təsnifatı, xassələri
8. Qida turşuları haqqında ümumi məlumat
9. Mineral maddələrin təsnifatı və onların insan orqanizmi üçün əhəmiyyəti
10. Makroelementlərin (Ca, Mg, Na) insanların qidalanmasında rolu və maddələr mübadiləsində əhəmiyyəti

XVI. İmtahan sualları:

1. Qida kimyası fənni, predmeti, məqsəd və vəzifələri
2. Qida kimyası fənninin yaranma tarixi
3. Qida kimyasının əsas bölmələri
4. Qida kimyasının əhəmiyyəti və digər elmlərlə əlaqəsi
5. Canlı orqanizmin kimyəvi tərkibi
6. Zülallar haqqında ümumi məlumat
7. Zülalların kimyəvi tərkibi, quruluşu və xassələri
8. Planetimizdə zülal çatışmazlığı problemi
9. Amin turşuları və onların orqanizmdə rolu
10. Dənli bitkilərin qidalılıq dəyəri
11. Paxlalı bitkilərin qidalılıq dəyəri
12. Yağlı bitkilərin qidalılıq dəyəri
13. Kartof, tərəvəz və meyvə zülallarının tərkibi
14. Ət və süd məhsullarının zülal tərkibi və mahiyyəti
15. Karbohidratlar haqqında ümumi məlumat, xassələri, tətbiqi
16. Monosaxaridlərin (qlükoza və fruktozanın) qidalanmada əhəmiyyəti
17. Oliqo və polisaxaridlərlə zəngin olan qida məhsulları haqqında ümumi məlumat
18. Saxaroza, maltoza, laktoza, nişasta və digər maddələrin qidalanmada rolu
19. Fermentlər haqqında ümumi məlumat, xassələri, tətbiqi
20. Fermentlərin təsnifatı və adlandırılma qaydaları

21. Qida texnologiyasında fermentlərin tətbiqi
22. Vitaminlər haqqında məlumat, xassələri
23. Yağda həll olan (A, D, E, K, F, Q) vitaminlər, tərkibi, bioloji rolu, qidalanmada əhəmiyyəti
24. Suda həll olan (B qrupu vitaminləri, C vitamini) vitaminlər, tərkibi, bioloji rolu, qidalanmada əhəmiyyəti
25. Lipidlərin təsnifatı, xassələri
26. Lipidlərin qidalanmada əhəmiyyəti
27. Sadə və mürəkkəb yağlar, maddələr mübadiləsində rolu
28. Lipoproteidlərin insan orqanizmi üçün əhəmiyyəti
29. Qida turşuları haqqında ümumi məlumat
30. Qida turşularının ümumi xarakteristikası, mahiyyəti
31. Mineral maddələrin təsnifatı və onların insan orqanizmi üçün əhəmiyyəti
32. Makroelementlərin (Ca, Mg, Na) insanların qidalanmasında rolu və maddələr mübadiləsində əhəmiyyəti
33. Makroelementlərin (K, P, S) insanların qidalanmasında rolu və maddələr mübadiləsində əhəmiyyəti
34. Mikroelementlər (Fe, Sn, Mn, Co) insanların qidalanmasında rolu və maddələr mübadiləsində əhəmiyyəti
35. Mikroelementlər (Cu, Mo, Cr, Ni,) insanların qidalanmasında rolu və maddələr mübadiləsində əhəmiyyəti
36. Qida əlavələrinin təyini və təsnifatı
37. Qida əlavələrinin təhlükəsizliyi
38. Qida məhsullarının xarici görünüşünü yaxşılaşdıran maddələr
39. Qida məhsullarına xoş iy və dad verən maddələr
40. Qida məhsullarının təhlükəsizliyi haqqında
41. Ətraf mühit qida məhsullarının və xammalın əsas çirkləndiricisi kimi
42. Toksik maddələrin tətbiqi dozaları
43. Pestisidlər haqqında məlumat
44. Pestisidlərin toksiki göstəriciləri
45. Pestisidlərin bioloji obyektlərdə kimyəvi-fiziki analizi
46. Qida maddələrinin fizioloji kimyası
47. Qidalanma və həzmolunma
48. Qida məhsullarının enerjiliyi və istifadə normaları
49. XXI əsr insanın qida rasionu

Qida kimyası fənninin 6006023- Qida mühəndisliyi ixtisasının təhsil proqramı, tədris planı və fənn proqramı əsasında tərtib edilmişdir.

Sillabus «Texnologiya və texniki elmlər» kafedrasında müzakirə edilərək əs-ndiq edilmişdir (07.01.2026-ci il, protokoll № 06).

Fənn müəllimləri:



dos. N.H. Nəzərova



A.A. Cəfərova

Kafedra müdiri:



dos. R.F. Əliyev