

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 Ət və balıq məhsulları texnologiyası ("Texnologiya və texniki elmlər" kafedrasının 07 yanvar 2026-cı il tarixli iclasında (Protokol № 05) təsdiq edilmiş işçi program əsasında hazırlanmışdır)

Kodu: İPFS- B08

Tədris ili: 2025/2026

Semestr: VI (yaz)

Tədris yükü: Audotoriya saati: 60 saat (30 saat müəhazirə, 30 saat laboratoriya)

Təhsilalma forması: Əyani

Tədris dili: Azərbaycan dili

AKTS üzrə kredit: 6 kredit

Auditoriya N: 114

II.Müəllim haqqında məlumat:

Adı, soyadı, elmi dərəcəsi və elmi adı: *b/m Calalov Azər Aydın oğlu, Cəfərova Aytac Amil*

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

E-mail ünvanı: a_calalov@list.ru , ayti_cerferli98@mail.ru

III.Tövsiyyə olunan dərslik, dərs vəsaitvə metodik vəsaitlər:

Əsas

1. Qədimova N.S. Ət və ət məhsullarının texnologiyası. Dərslik Bakı: "İqtisad Universiteti" Nəşriyyatı, 2013.- 50
2. Axundova N.Ə. Balıq və balıq məhsulları texnologiyasının nəzəri əsasları (Ali məktəblər üçün dərslik) - Bakı, "İqtisad Universiteti" nəşriyyatı, 2013, 278 səh.
3. Əliyev R.A., Qədimova N.S., Axundova N.Ə. Balıqçılığın əsasları, balıqların anatomiyası və histologiyası. – Bakı: İqtisad Univesiteti, 2012, 334səh.
4. Əliyev R.A. Balıq və balıq məhsullarının soyudulma texnologiyası. Bakı: 2006, 228səh.
5. Винникова Л.Г. «Технология мяса и мясных продуктов». Учебник. — Киев: Фирма «ИНКОС», 2006. - 600 с.: ил., цв. вкл. 22 с. ISBN 966-8347-35-8
3. Гридеэл Т.Э., Алленби Б.Р. «Промышленная экология». Учеб. пособие для вузов/ Пер. с англ. под ред. проф. Э.В. Гирусова. - М.: ЮНИТИ-ДАНА, 2004
6. Кецелашвили Д.В. «Технология мяса и мясных продуктов». Учебное пособие в 3-х частях. Кемерово: Кемеровский технологический институт пищевой промышленности, 2004. – 404 с.

Əlavə

8. Нечаев А.П., Технологии пищевых производств: Учеб. для вузов. М.: 2008. - 769 с.ил.;
9. Кудряшов Л.С., Физико-химические и биохимические основы производства мяса и мясных продуктов. М.: 2008. - 160 с.
10. Данилова Н. С., Физико-химические и биохимические основы производства мяса и мясных продуктов: Учеб. пособие для вузов. М.: 2008. - 280 с.ил.;

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

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

- Ət və et məhsullarının soyudulması, dondurulması, saxlanması və daşınması zamanı verən fiziki, kimyəvi və biokimyəvi dəyişikliklərin mahiyyətini və bu dəyişikliklərin mahiyyətini keyfiyyətinə təsirini bilməlidir.
- Ət və et məhsullarının keyfiyyətinə və təhlükəsizliyinə təsir edən mikrobioloji proseslər, sanitariya-gigiyenik tələblər və risk amilləri haqqında sistemli biliklər əldə etməli və onların qarşısının alınması yollarını öyrənməlidir.
- Ət və et məhsullarının standartlaşdırılması, sertifikatlaşdırılması, keyfiyyətə nəzarət və qida təhlükəsizliyi sistemlərinin (HACCP və s.) tətbiqi prinsiplərini mənimsəməli və müvafiq normativ-texniki sənədlərlə işləmə bacarığına yiyələnəlməlidir.
- XIV. Tələbələr fənn haqqında fikrinin öyrənilməsi:**

XV. Kollokvium sualları

I kollokvium sualları

1. Ət sənayesinin əsas xammalı və onun xüsusiyyətləri
2. Ətin kimyəvi tərkibi və qidalılıq dəyəri
3. Subməhsulların kimyəvi tərkibi qidalılıq dəyəri
4. Qanın kimyəvi tərkibi və xüsusiyyətləri
5. Heyvanların keyləşdirilməsi və keyləşdirmə üsulları
6. Heyvanların qansızlaşdırılması və qanın yığılması
7. Dərinin çıxarılması
8. Quşun keyləşdirilməsi
9. Kəsilmə və qansızlaşdırma
10. Quşun soyudulması, sortlaşdırılması, markalanması və qablaşdırılması
11. Yumşaq və ətli-sümüklü subməhsulların emal texnologiyası
12. Subməhsulların emalına olan tələbat
13. Ət və et məhsullarının soyudulması və soyudulma üsulları
14. Soyudulmuş et və et məhsullarının saxlanması
15. Ət və et məhsullarının soyudulması zamanı baş verən proseslər

II kollokvium sualları

1. Bağırsağ komplektinin hissələri ayrılması
2. Bağırsaqların yağsızlaşdırılması və təmizlənməsi
3. Bağırsaqların çeşidlənməsi, dəstələrə bağlanması və qablaşdırılması
4. Dəri xammalı və onun xüsusiyyətləri
5. Dərilərin konservləşdirilməsi və konservləşdirmə üsulları
6. Kolbasa məmulatlarının çeşidi və əsas xüsusiyyətləri
7. Kolbasa xammalının və köməkçi materialların keyfiyyətinə olan tələblər
8. Hazır kolbasa məhsulun keyfiyyətinə olan tələblər.
9. Müxtəlif kolbasa məmulatları istehsalının texnoloji sxemi
10. Ət məhsullarının konservləşdirmə üsulları
11. Ət konservlərinin əsas çeşidi və onların xüsusiyyətləri
12. Ət konservlərinin istehsal mərhələləri
13. Balığın gigiyenik xüsusiyyətləri və xəstəlikləri.
14. Balığın fiziki xassələri.
15. Balıqların təsnifatı

XVI. İmtahan sualları:

1. Ət sənayesinin əsas xammalı və onun xüsusiyyətləri
2. Ətin kimyəvi tərkibi və qidalılıq dəyəri
3. Subməhsulların kimyəvi tərkibi qidalılıq dəyəri
4. Qanın kimyəvi tərkibi və xüsusiyyətləri
5. Heyvanların keyləşdirilməsi və keyləşdirmə üsulları

6. Heyvanların qansızlaşdırılması və qanın yığılması
7. Dərinin çıxarılması
8. Quşun keyləşdirilməsi
9. Kəsilmə və qansızlaşdırma
10. Quşun soyudulması, sortlaşdırması, markalanması və qablaşdırılması
11. Subməhsulların emalına olan tələbat
12. Yumşaq və ətli-sümüklü subməhsulların emal texnologiyası
13. Ət və ət məhsullarının soyudulması və soyudulma üsulları
14. Soyudulmuş ət və ət məhsullarının saxlanması
15. Ət və ət məhsullarının soyudulması zamanı baş verən proseslər
16. Ət və ət məhsullarının dondurulması və dondurulma üsulları
17. Dondurulmuş ət və ət məhsullarının donunun açılması
18. Bağırsağ komplektinin hissələri ayrılması
19. Bağırsaqların yağsızlaşdırılması və təmizlənməsi
20. Bağırsaqların çeşidlənməsi, dəstələrə bağlanması və qablaşdırılması
21. Dəri xammalı və onun xüsusiyyətləri
22. Dərilərin konservləşdirilməsi və konservləşdirmə üsulları
23. Kolbasa məmulatlarının çeşidi və əsas xüsusiyyətləri
24. Kolbasa xammalının və köməkçi materialların keyfiyyətinə olan tələblər
25. Hazır kolbasa məhsulun keyfiyyətinə olan tələblər.
26. Müxtəlif kolbasa məmulatları istehsalının texnoloji sxemi
27. Ət məhsullarının konservləşdirmə üsulları
28. Ət konservlərinin əsas çeşidi və onların xüsusiyyətləri
29. Ət konservlərinin istehsal mərhələləri
30. Balıqların təsnifatı
31. Müxtəlif amillərin təsiri altında balığın kimyəvi tərkibinin dəyişməsi.
32. Balığın gigiyenik xüsusiyyətləri və xəstəlikləri.
33. Balığın fiziki xassələri.
34. Balığın optiki və sorbsiya xassələri
35. Balığın struktur mexaniki xassələri
36. Balıqların soyudulması üsulları
37. Balığın dərin dondurulması və donunun açılması
38. Balıqların duzlanmasının ümumi texnologiyası
39. Balıqların ədviyyəli-duzlu məhsullarının istehsalı. Balıq marinadlarının istehsalı.
40. Balıqların qurudulma üsullarının təsnifatı
41. Təbii şəraitdə qaxacedilmiş balığın hazırlanması.
42. Soyuq, isti və natamam hislənmiş balığın hazırlanma texnologiyası.
43. Balıq konservləri üçün xammalının qəbulu, saxlanması və yuyulması.
44. Balıq xammalının sortlaşdırması (çeşidləmə). Pulcuqların təmizlənməsi.
45. Konserv tarasının hermetikləşdirilməsi markalanması, saxlanması və daşınması

“S/F Ət və ət məhsullarının texnologiyası” fənninin sillabusu 6006023 - “Qida nüvəndisliyi” ixtisasının təhsil proqramı, tədris planı və “Texnologiya və texniki elmlər” kafedrasının 07 yanvar 2026-cı il tarixli iclasında (Protokol № 05) təsdiq edilmiş işçi fənni proqramı 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

Kafedra müdiri:



m.A.A. Cəfərova

dos. R.F. Əliyev