


**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:** 6006043 Şərabçılıq

**Fakültə:** Aqrar və mühəndislik

**Kafedra:** Texnologiya və texniki elmlər

**I Fənn haqqında məlumat:**

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

**Kodu:** İPF-B13

**Tədris ili:** 2025/2026

**Semestr:** III (yaz)

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

**Təhsilalma forması:** Əyani

**Tədris dili:** Azərbaycan dili

**AKTS üzrə kredit:** 5 kredit

**Auditoriya №:** 116

**II Müəllim haqqında məlumat:**

**Soyadı, adı, ata adı, elmi dərəcəsi və elmi adı:** *Həmidova Ləman Ruslan, Rəşidova Ülkər Şirzad*

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

**E-mail ünvanı:** leman.hamidova@mail.ru, ulkrssidova@gmail.com

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

1. Fətəliyev H.K. İçkilərin ekspertizası Dərslik, Bakı, 2015, 442 səh.

2. Mikayılov V.Ş. Qida məhsullarının dequstasiyası. – Bakı, Kooperasiya nəşriyyatı, 2012, 384 səh.

3. Fətəliyev H.K. Alkoqollu içkilərin texnologiyası. Bakı: Elm, 2007, 516 səh.

4. Fətəliyev H.K. Şərabçılıqdan praktikum. Dərs vəsaiti, Bakı, 2012, 327 səh.

5. Bell, G. A., & Parr, W. V. (2015). Olfaction and taste in the food and beverage industries. In R. L. Doty (Ed.), Handbook of olfaction and gustation (3rd ed., pp. 1049–1066). John Wiley & Sons.

6. İnternet resursları

**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:** Dequstasiya fənninin məqsədi spirtli və qeyri-spirtli içkilərin keyfiyyətini qiymətləndirmək, onların dad, ətir və görünüş xüsusiyyətlərini düzgün müəyyən etməkdir. Fənn içkilərin sensor analizini öyrədir və dequstatorun zövq qabiliyyətini inkişaf etdirir. Bu fənn vasitəsilə məhsulun texnoloji keyfiyyəti, uyğunluğu və standartlara cavab

verməsi qiymətləndirilir. Dequstasiya prosesində rəng, şəffaflyq, köpük, qoxu və dad detallarına diqqət yetirilir. Fənn həm istehsalçılar, həm də bazar araşdırmaları üçün əhəmiyyətlidir. O, içkilərin düzgün təqdimatı və servis qaydalarını öyrədir. Dequstasiya fənni tələbələrdə analitik düşüncə və müşahidə bacarığını artırır. Bu fənnin tətbiqi nəticəsində məhsulun keyfiyyət standartlarına uyğunluğu və istehlakçı məmnuniyyəti təmin olunur.

**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 buraxılmır, onun həmin fənn üzrə akademik borcu qalır.

**VIII Qiymətləndirmə:** Fənn üzrə tələbələrin biliyi 100 ballıq sistemlə qiymətləndirilir. Yeni 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 qazanan 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 açə bilir;
- 8 bal - tələbə cavabında ümumi xarakterli bəzi qüsurlara yol verir;
- 7 bal - tələbə keçilmiş materialı yaxşı başa düşür, lakin nəzəri cəhətdən bəzi məsələləri əsaslandırə 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 edərəkən bəzi səhvlərə yol verir;
- 3 bal - tələbənin mövzudan xəbəri var, lakin fikrini əsaslandırə 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:

13. Davranış qaydalarının pozulması: Tələbə Universitetin Daxili intizam qaydalarını

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

pozduqda onun barəsində mövcud qanunvericilik çərçivəsində müvafiq tədbir görülməkdir.

X Təqvim mövzu planı. Mühazirə-30 saat; Laboratoriya-15 saat; Cəmi: 45 saat.

No	Keçirilən mühazirə mövzularının məzmunu	Saat	Tarix
1	<b>Mövzu: Dequstasiya fənninə giriş. Tarixi, məqsədi və prinsipləri</b> Plan: 1. Dequstasiya haqqında məlumat 2. Dequstasiyanın inkişaf tarixi, məqsədi və əsas prinsipləri <b>Mənbə: [1; 2; 6]</b>	2	
2	<b>Mövzu: Dequstasiyanın fizioloji əsasları. Qoxu və dad analizatorları</b> Plan: 1. İnsanın hiss orqanlarının dequstasiyada rolu. 2. Sensor analizin məhdudiyyətləri və subyektiv amillər <b>Mənbə: [1; 2]</b>	2	
3	<b>Mövzu: Dequstasiyanın texniki şərtləri</b> Plan: 1. İdeal dequstasiya otağının tələbləri 2. Dequstasiya mebeli və iş yeri <b>Mənbə: [1; 2]</b>	2	
4	<b>Mövzu: Dequstasiya terminologiyası və şərabın təsviri üsulları</b> Plan: 1. İstifadə olunan xüsusi terminlər 2. Şərabın təsvir üsulları və prinsipləri <b>Mənbə: [1; 2]</b>	2	
5	<b>Mövzu: Vizual analiz-Şərabın rəngi, parlaqlığı və yaşı</b> Plan: 1. Şərabların rənginin qiymətləndirilməsi 2. Parlaqlıq və yaşın qiymətləndirilməsi <b>Mənbə: [1; 2; 3]</b>	2	
6	<b>Mövzu: Orqanoleptika haqqında ümumi məlumat</b> Plan: 1. Orqanoleptika elminin inkişaf tarixi 2. Qida məhsullarının orqanoleptik xarakteristikası <b>Mənbə: [1; 2]</b>	2	
7	<b>Mövzu: Keyfiyyət göstəriciləri</b> Plan: 1. Qida məhsullarının keyfiyyət göstəriciləri 2. Erqonomik, estetik və ekoloji göstəricilər	2	

	<b>Mənbə: [1; 2; 6]</b>	
8	<b>Mövzu: Ball şkalaları ilə orqanoleptik qiymətləndirmə üsulları</b> Plan: 1. Ball şkalaları ilə qiymətləndirmənin mahiyyəti və tətbiq sahələri 2. Orqanoleptik analizdə istifadə olunan əsas ball şkala növləri 3. Ball şkalalarının üstünlükləri, məhdudiyyətləri və nəticələrin təhlili <b>Mənbə: [1; 2]</b>	2
9	<b>Mövzu: Qida məhsullarının sensor xassələri və komponentləri</b> Plan: 1. Qida məhsullarının sensor xassələrinin anlayışı və əhəmiyyəti 2. Sensor xassələri formalaşdırən əsas komponentlər (rəng, dad, qoxu, tekstura və s.) <b>Mənbə: [2; 6]</b>	2
10	<b>Mövzu: Qida əlavələri: kolorantlar, aromatizatorlar və dad maddələri</b> Plan: 1. Kolorantların, aromatizatorların və dad əlavələrinin qida sənayesində rolu 2. Qida əlavələrinin növləri, tətbiq sahələri, insan sağlamlığına təsiri və təhlükəsizlik tələbləri <b>Mənbə: [2; 3; 4]</b>	2
11	<b>Mövzu: Dequstasiya analizində ekspert metodologiyası</b> Plan: 1. Ekspert qrupunun yaradılması 2. Ekspert dequstatora qoyulan tələblər <b>Mənbə: [1; 2; 6]</b>	2
12	<b>Mövzu: Spirtsiz içkilərin dequstasiyası</b> Plan: 1. Spirtsiz içkilərin dequstasiya qaydaları 2. Spirtsiz içkilərin orqanoleptik qiymətləndirilməsi <b>Mənbə: [1; 2; 5]</b>	2
13	<b>Mövzu: Pivənin dequstasiyası və orqanoleptik qiymətləndirilməsi</b> Plan: 1. Pivənin dequstasiyasının məqsədi və keçirilmə şəraiti 2. Pivənin orqanoleptik qiymətləndirmə üsulları və keyfiyyətinin müəyyənləşdirilməsi <b>Mənbə: [1; 2; 4]</b>	2
14	<b>Mövzu: Konyakın dequstasiyası və orqanoleptik qiymətləndirilməsi</b> Plan: 1. Konyakın dequstasiyasının aparılması 2. Konyakın orqanoleptik üsulla qiymətləndirilməsi <b>Mənbə: [1; 2; 6]</b>	2
15	<b>Mövzu: Likor-araq məmulatlarının dequstasiyası və orqanoleptik qiymətləndirilməsi</b> Plan: 1. Likor, nalivka və nastoykaların orqanoleptik üsulla qiymətləndirilməsi	2

	2. Balzamların və punşların orqanoleptik üsulla qiymətləndirilməsi Mənbə: [1; 2; 5; 6]		
		<b>CƏMI:</b>	<b>30 saat</b>
	<b>LABORATORİYA mövzuları və tapşırıqlar</b>	<b>Saat</b>	<b>Tarix</b>
1	Laboratoriya işi № 1. Keyfiyyət səviyyələrinin ballar üzrə qiymətləndirilməsi Tapşırıq 1: Şərabların rəng göstəricisinin ball şkalası üzrə qiymətləndirilməsi Tapşırıq 2: Şərabların qoxu və dad göstəricilərinin ball şkalası üzrə qiymətləndirilməsi Tapşırıq 3: Şərabların konsistensiya (tekstura) göstəricisinin ball şkalası üzrə qiymətləndirilməsi Mənbə: [1; 6]	2	
2	Laboratoriya işi № 2. Ənənəvi balla qiymətləndirmə üsulu-100 ball Tapşırıq 1: Qırmızı şərabların 100 ball ilə qiymətləndirilməsi Tapşırıq 2: Ağ şərabların 100 ball ilə qiymətləndirilməsi Tapşırıq 3: Şampan şərablarının 100 ball ilə qiymətləndirilməsi Mənbə: [1; 6]	2	
3	Laboratoriya işi № 3. 30 ballı şkalalarla qiymətləndirmə üsulu Tapşırıq 1: Spirtli kokteyllərin 30 ball şkalası ilə qiymətləndirilməsi Tapşırıq 2: Pivənin 30 ball şkalası ilə qiymətləndirilməsi Tapşırıq 3: Likorun 30 ball şkalası ilə qiymətləndirilməsi Mənbə: [1; 4; 6]	2	
4	Laboratoriya işi № 4. 25 balla qiymətləndirmə Tapşırıq 1: Meyvə şirələrinin 25 ball şkalası ilə qiymətləndirilməsi Tapşırıq 2: Çay və kofenin 25 ball şkalası ilə qiymətləndirilməsi Tapşırıq 3: Köpüklü şərabların 25 ball şkalası ilə qiymətləndirilməsi Mənbə: [1; 4; 6]	2	
5	Laboratoriya işi № 5. 10 ballı şkalalarla keyfiyyət göstəricilərinin təyini Tapşırıq 1: Qazlı içkilərin 10 ball şkalası ilə qiymətləndirilməsi Tapşırıq 2: Şərabların 10 ball şkalası ilə qiymətləndirilməsi Tapşırıq 3: Pivənin 10 ball şkalası ilə qiymətləndirilməsi Mənbə: [1; 6]	2	
6	Laboratoriya işi № 6. 9 ballı qiymətləndirmə Tapşırıq 1: Qırmızı və ağ şərabların 9 ball şkalası ilə sürətli qiymətləndirilməsi Tapşırıq 2: Likorun 9 ball şkalası ilə sürətli qiymətləndirilməsi Tapşırıq 3: Pivənin 9 ball şkalası ilə sürətli qiymətləndirilməsi Mənbə: [1; 6]	2	
7	Laboratoriya işi № 7. İçkilərin ümumi xarakteristikasının qiymətləndirilməsi Tapşırıq 1: Köpüklü şərabların karbonlaşma və köpüklülük xassələrinin qiymətləndirilməsi Tapşırıq 2: Şərabların turşuluq səviyyəsinin qiymətləndirilməsi Tapşırıq 3: Konyakın şəffaflığının qiymətləndirilməsi Mənbə: [1; 4; 6]	2	
8	Laboratoriya işi № 8. Unifikasiya edilmiş ball sisteminin tətbiqi	1	

Təhsil 1	Keyfi göstəricilərin qiymətləndirilməsi		
Təhsil 2	Özəl və əsas göstəricilərin təyini və qiymətləndirilməsi		
Təhsil 3	Kəmiyyət göstəricilərin qiymətləndirilməsi		
Məntiq (1. q)			
<b>CƏMI:</b>			<b>15 saat</b>

**XI Fənn üzrə tələblər:** Dequstasiya fənni üzrə tələbələr içkilərin dad, ətir və görünüşünü sistemli şəkildə qiymətləndirməyi öyrənirlər. Onlar spirtli və spirtsiz məhsulların keyfiyyət göstəricilərini müəyyən etmə bacarığı əldə edirlər. Fənn vasitəsilə fərqli içkilərin əsaslı göstəricilərini, turpuluq şəkər və alkoqol səviyyələrini müqayisə edirlər. Tələbələr həmçinin qiymət təqdimat və servis normalarını öyrənirlər. Bu fənn onlara sensor əhəmiyyət və əlqəetmə bacarıqlarını inkişaf etdirməyə imkan verir. Nəticədə, tələbələr həm istehsal, həm də bazar tələblərinə uyğun keyfiyyət qiymətləndirməsi apara bilirlər.

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

- mühazirə, praktik tapşırıqlar
- təqdimat və müzakirə
- debat
- müstəqil işləmə

**XIII Fənn üzrə təlim nəticələri:**

- Dequstasiya haqqında anlayış və onun inkişaf tarixi haqqında bilgilərə malik olmalıdır. Özə məhsullarının sensor xassələrini və komponentlərini öyrənməlidir;
- Kolorantlar (rəngləyicilər), aromatizatorlar (ətirləşdiricilər), dad əlavələri və onların insan sağlamlığına təsirini öyrənməlidir;
- Konsistensiya, toxunma, dad, iybilmə və görmə orqanları vasitəsilə qavranılan göstəriciləri öyrənməli və bacarıqlarını artırmalıdır. Orqanoleptikanın psixofizioloji əsaslarını bilməlidir;
- Dequstatorların dad hissiyatında dadın müəyyən edilmə həddini, rəng və çalarları ayırmaq qabiliyyətinin təyini, iylerin təyin olunma bacarığını və toxunma lamise qabiliyyətini öyrənməli və təyin etməyi bacarmalıdır;
- Dequstasiya analizlərinin metodlarını və bütün tip şərablərin müasir ballı şkalalarla qiymətləndirilməsini öyrənməli və tədqiq edə bilməlidir;
- Konyakın, pivənin, etil spirtinin, likor-araq və spirtsiz içki məhsullarının orqanoleptik qiymətləndirilməsini mənimsəməlidir.

**XIV Tələbələrin fənn haqqında fikrinin öyrənilməsi:**

**XV Kollokvium sualları:**

**I kollokvium sualları**

1. Dequstasiya haqqında məlumat
2. Dequstasiyanın inkişaf tarixi, məqsədi və əsas prinsipləri
3. İnsanın hiss orqanlarının dequstasiyada rolu
4. Sensor analizlərin məhdudiyyətləri və subyektiv amillər
5. İdeal dequstasiya otağının tələbləri
6. Dequstasiya mebeli və iş yeri
7. İstifadə olunan xüsusi terminlər
8. Şərabın təsvir üsulları və prinsipləri
9. Şərablərin rənginin qiymətləndirilməsi

## 10. Parlaqlıq və yaşın qiymətləndirilməsi

### II kollokvium sualları

1. Orqanoleptika elminin inkişaf tarixi
2. Qida məhsullarının orqanoleptik xarakteristikası
3. Qida məhsullarının keyfiyyət göstəriciləri
4. Erqonomik, estetik və ekoloji göstəricilər
5. Ball şkalaları ilə qiymətləndirmənin mahiyyəti və tətbiq sahələri
6. Orqanoleptik analizdə istifadə olunan əsas ball şkala növləri
7. Qida məhsullarının sensor xassələrinin anlayışı və əhəmiyyəti
8. Sensor xassələri formalaşdıran əsas komponentlər (rəng, dad, qoxu, tekstura və s.)
9. Kolorantların, aromatizatorların və dad əlavələrinin qida sənayesində rolu
10. Qida əlavələrinin növləri, tətbiq sahələri, insan sağlamlığına təsiri və təhlükəsizlik tələbləri

### XVI İmtahan sualları:

1. Dequstasiya haqqında məlumat
2. Dequstasiyanın inkişaf tarixi, məqsədi və əsas prinsipləri
3. Dequstasiyanın fizioloji əsasları. Qoxu və dad analizatorları
4. İnsanın hiss orqanlarının dequstasiyada rolu.
5. Sensor analizin məhdudiyyətləri və subyektiv amillər
6. Dequstasiyanın texniki şərtləri
7. İdeal dequstasiya otağının tələbləri
8. Dequstasiya mebeli və iş yeri
9. Dequstasiya terminologiyası və şərabın təsviri üsulları
10. İstifadə olunan xüsusi terminlər
11. Vizual analiz-Şərabın rəngi, parlaqlığı və yaşı
12. Parlaqlıq və yaşın qiymətləndirilməsi
13. Orqanoleptika haqqında ümumi məlumat
14. Qida məhsullarının orqanoleptik xarakteristikası
15. Qida məhsullarının keyfiyyət göstəriciləri
16. Erqonomik, estetik və ekoloji göstəricilər
17. Ball şkalaları ilə qiymətləndirmənin mahiyyəti və tətbiq sahələri
18. Orqanoleptik analizdə istifadə olunan əsas ball şkala növləri
19. Ball şkalalarının üstünlükləri, məhdudiyyətləri və nəticələrin təhlili
20. Qida məhsullarının sensor xassələrinin anlayışı və əhəmiyyəti
21. Sensor xassələri formalaşdıran əsas komponentlər (rəng, dad, qoxu, tekstura və s.)
22. Kolorantların, aromatizatorların və dad əlavələrinin qida sənayesində rolu
23. Qida əlavələrinin növləri, tətbiq sahələri, insan sağlamlığına təsiri və təhlükəsizlik tələbləri
24. Ekspert dequstatora qoyulan tələblər
25. Spirtsiz içkilərin dequstasiya qaydaları
26. Spirtsiz içkilərin orqanoleptik qiymətləndirilməsi
27. Pivənin dequstasiyasının məqsədi və keçirilmə şəraiti
28. Pivənin orqanoleptik qiymətləndirmə üsulları və keyfiyyətinin müəyyənləşdirilməsi
29. Konyakın dequstasiyasının aparılması

30. Konyakın orqanoleptik üsulla qiymətləndirilməsi
31. Likor, nalivka və nastoykaların orqanoleptik üsulla qiymətləndirilməsi
32. Balzamların və punşların orqanoleptik üsulla qiymətləndirilməsi

"Dequstasiya" 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.Ü.Ş.Rəşidova

dos. R.F.Əliyev