

**"Fənn sillabusu"**

**İxtisas: 6006043- Şərabçılıq**

**Fakültə:**Aqrar və mühendislik

**Kafedra:**Texnologiya və texniki elmlər

**I.Fənn haqqında məlumat:**

Fənnin adı: S/f(Əmtəəşünaslıq)(Azərbaycan Respublikasının Təhsil Nazirliyinin Elmi –metodik şurası"İqtisadiyyat" bölməsinin 01.05.2008-ci il tarixli 26 nömrəli iclas protokolu)

Kodu: İPFS- B12

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

Tədris yükü: cəmi Auditoriya saati - 75 (45 saat müəzərə, 30 saat seminar)

Tədris forması: Əyani

Tədris dili: Azərbaycan dili

AKTS üzrə kredit: 7 kredit

**II.Müəllim haqqında məlumat:**

Adı, soyadı, elmi dərəcəsi və elmi adı: Nəzərova Nigar Hacıkişi qızı,a.ü.f.d., dosent, Rəşidova Ülker Şirzad

Məsləhət günləri və saati:

E-mail ünvanı: nnigar00@mail.ru, ulkrrsidova@gmail.com

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

**III.Tövsiyyə olunan dərslik, dərs vəsaitivə metodik vəsaitlər:**

Əsas

1. Musayev N.X. Ərzaq malları əmtəəşünaslığının nəzəri əsasları. Dərslik.Bakı, «Çaşıoğlu» nəşriyyatı, 2003, 368s.
2. Əhmədov Ə. İ. Ərzaq mallarının əmtəəşünaslığı. Ali məktəblər üçün dərslik. Bakı: "İqtisad Universiteti" nəşriyyatı, 2012, 480 s.
3. Əhmədov Ə. İ., Musayev N.X. Ərzaq mallarının ekspertizası. I hissə, Dərslik. Bakı, «Çaşıoğlu» nəşriyyatı, 2005, 568 s.
4. Əhmədov Ə. İ., Musayev N.X. Ərzaq mallarının ekspertizası. II hissə, Dərslik. Bakı, «Çaşıoğlu» nəşriyyatı, 2005, 448 s.
5. Həsənov Ə. P., Vəliməmmədov C. M., Həsənov N. N., Osmanov T. R. Əmtəəşünaslığın nəzəri əsasları. Bakı, "Azərbaycan Dövlət İqtisad Universiteti" nəşriyyatı, 2003, 407 s.

Əlavə

- 6.Məhərrəmov M. Ə. Qida məhsulları texnologiyasının nəzəri əsasları. Dərslik, Bakı, "İqtisad Universiteti" nəşriyyatı, 2015, 448 s.
7. Nuriyev Ə., Quliyev R. Çayın kimyası və emalının texnologiyası. Bakı, 2008, 124 s.
8. Ə. Əhmədov Yeyinti yağları əmtəəşünaslığı Bakı 1993 il
9. İnternet resursları

**IV.Prerekvizitlər:** Fənnin tdrisi üçün öncədən "Üzümün emal texnologiyası" fənnin tədrisi vacibdir.

**V.Korekvizitlər:** Bu fənnin tədrisi ilə eyni vaxtda başqa fənlərin də tədris olunmasına zərurət yoxdur.

	2.Yumurtanın keyfiyyətinə verilən tələb və saxlanması 3.Yumurtanın emalı məhsulları Mənbə:[1,2,4,6]		
15	Mövzu: Balıq və balıq məhsullarının əmtəəşünaslığı və ekspertizası 1.Diri, soyudulmuş və dondurulmuş balıqlar 2.Duza qoyulmuş balıqlar, təsnifatı, çeşidi və keyfiyyət göstəriciləri 3.Balıq konservləri və preservlərin təsnifatı, çeşidi və keyfiyyət göstəriciləri 4.Kürü və onun keyfiyyət göstəriciləri Mənbə: [1; 2; 4; 6]	2	
	Cəmi	30	

**XI.Fənn üzrə tələblər, tapşırıqlar:** Qida məhsulları mühəndisliyi ixtisaslarda məhsulların istehsalı və onların əmtəəlik göstəricilərinin yüksəldilməsi mühüm əhəmiyyətə maləkdir. Fəndə müxtəlif qida məhsullarının müasir -şəraitə uyğun olaraq texnologiyası və əmtəəlik keyfiyyətinin yaxşılaşdırılması istiqamətləri öyrənilir, təhlil edilir.

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

- mühazirə, seminar
- teqdimat və müzakirə
- debat
- müstəqil iş/araşdırma

**XIII. Fənn üzrə təlimin nəticələri:**

- Ərzaq məhsullarının keyfiyyəti və keyfiyyətə nəzarət üsulları
- Ərzaq məhsullarının keyfiyyətinin tədqiqi üsulları
- Meyvə tərəvəzin emalı məhsulları və meyvə-tərəvəz konservlərinin keyfiyyət ekspertizası
- Çay, qəhvə və ədviyyələrin əmtəəşünaslığı və ekspertizası
- Kərə yağı, çeşidi və keyfiyyət göstəriciləriciləri
- Yumurtanın keyfiyyətinə verilən tələb və saxlanması

**XIV. Tələbələrin fənn haqqında fikrinin öyrənilməsi:**

**XV. Kollokvium sualları:**

I Kollokvium sualları ( 00.00.2026-cı il tarixində keçiriləcək)

1. Fənnin mahiyyəti, məqsədi və inkişaf mərhələləri
2. Ərzaq məhsullarının kimyəvi tərkibi
3. Ərzaq məhsullarının qidalılıq dəyəri
4. Ərzaq mallarının keyfiyyəti haqqında anlayış
5. Ərzaq mallarının keyfiyyətinin əsas göstəriciləri
6. Orta nümunənin götürülməsi
7. Ərzaq mallarının sensor göstəricilərinin qiymətləndirilməsi
8. Ərzaq mallarının alətlərlə təyin olunan göstəriciləri
9. Ərzaq mallarının zərərsizlik göstəriciləri və qüsurları
10. Ərzaq məhsullarının saxlanılmasının əsasları
11. Ərzaq məhsullarının saxlanılmasının rejimləri
12. Taxıl və un məhsulları
13. Yarm makaron məmulatı və yarma məmulatı

14. Dənin üyüdülməsi
15. Unun keyfiyyət göstəriciləri

#### II Kollokvium sualları ( 00.00.2026-cı il tarixində keçiriləcək)

1. Taxıl, yarma və unun saxlanması
2. Çök-bulka məmulatlarının saxlanması
3. Milli çörək məmulatı
4. Suxari məmulatı
5. Baranki məmulatının keyfiyyət göstəriciləri
6. Yeyinti konsentratlarının çeşidi
7. Meyvə-tərəvəzlərin əmtəə emalı, daşınması və saxlanması
8. Balın əmtəəşünaslığı
9. Unlu qənnadı məmulatları
10. Azərbaycan şirniyyatı
11. Ədviyyələr və tamlı qatmalar
12. Xörək duzunun keyfiyyət ekzpertizası
13. Şəkərin əmtəəşünaslığı
14. Çay və çay içkiləri
15. Qəhvə və qəhvə içkiləri

#### XVI. İmtahan sualları:

1. Fənnin mahiyyəti, məqsədi və inkişaf mərhələləri
2. Fənnin predmeti və digər fənlərlə əlaqəsi
3. Ərzaq məhsullarının kimyəvi tərkibi
4. Ərzaq məhsullarının qidalılıq dəyəri
5. Ərzaq mallarının keyfiyyəti haqqında anlayış
6. Ərzaq mallarının keyfiyyətinin əsas göstəriciləri
7. Orta nümunənin götürülməsi və tədqiqə hazırlanması
8. Ərzaq mallarının sensor göstəricilərinin qiymətləndirilməsi
9. Ərzaq mallarının alətlərlə təyin olunan göstəriciləri
10. Ərzaq mallarının zərərsizlik göstəriciləri və qüsurları
11. Ərzaq məhsullarının saxlanılmasının əsasları
12. Ərzaq məhsullarının saxlanılmasının rejimləri.
13. Taxıl və un məhsulları
14. Yarma və makaron məmulatı
15. Dənin üyüdülməsi
16. Unun keyfiyyət göstəriciləri
17. Taxıl, yarma və unun saxlanması
18. Çörəyin istehsalı prosesləri
19. Çörəyin sortları və keyfiyyət göstəriciləri
20. Çök-bulka məmulatlarının saxlanması
21. Pəhriz çörək-bulka məmulatı
22. Milli çörək məmulatı
23. Suxari məmulatı
24. Baranki məmulatı
25. Baranki məmulatının keyfiyyət göstəriciləri
26. Yeyinti konsentratlarının çeşidi
27. Xörəkkonsentratları
28. Unlu qarışıqlar
29. Təzə meyvə və tərəvəzlər, onların keyfiyyəti
30. Meyvə-tərəvəzlərin əmtəə emalı, daşınması və saxlanması

31. Meyvə tərəvəzin emalı məhsulları
32. Meyvə-tərəvəz konservlərinin keyfiyyət ekspertizası
33. Nişasta və nişasta məmulatları
34. Balın əmtəəşünaslığı
35. Şəkərin əmtəəşünaslığı
36. Şəkərli qənnadı məmulatlar
37. Unlu qənnadı məmulatlar
38. Azərbaycan şirniyyatı
39. Çay və çay içkiləri
40. Qəhvə və qəhvə içkiləri
41. Ədviyyələr və tamlı qatmalar
42. Xörək duzunun keyfiyyət ekspertizası
43. Üzüm şərabları
44. Alkoqolsuz içkilər və mineral sular
45. Tütün məmulatları
46. Sütün təsnifatı, çeşidi və keyfiyyət göstəriciləri
47. Turşudulmuş süd məhsullarının təsnifatı, çeşidi və keyfiyyət göstəriciləriciləri
48. Qurudulmuş süd məhsullarının təsnifatı, çeşidi və keyfiyyət göstəriciləriciləri
49. Kərə yağı, çeşidi və keyfiyyət göstəriciləriciləri
50. Qursağ mayalı pendirlər, təsnifatı, çeşidi və keyfiyyət göstəriciləri
51. Duzluqda yetişən pendirlər, təsnifatı, çeşidi və keyfiyyət göstəriciləri
52. Ərgin pendirlər, təsnifatı, çeşidi və keyfiyyət göstəriciləri
53. Təzə ət və sub məhsulların təsnifatı, çeşidi və keyfiyyət göstəriciləri
54. Ev və ov quşları
55. Kolbasa məmulatının təsnifatı, çeşidi və keyfiyyət göstəriciləri
56. Ət konservlərinin təsnifatı, çeşidi və keyfiyyət göstəriciləri
57. Ət yarımfabrikatlarının təsnifatı, çeşidi və keyfiyyət göstəriciləri
58. Yumurtanın kimyəvi tərkibi və qidalılıq dəyəri
59. Yumurtanın keyfiyyətinə verilən tələb və saxlanması
60. Yumurtanın emalı məhsulları
61. Diri, soyudulmuş və dondurulmuş balıqlar
62. Duza qoyulmuş balıqlar, təsnifatı, çeşidi
63. Duza qoyulmuş balıqlar, çeşidi və keyfiyyət göstəriciləri
64. Kürü və onun keyfiyyət göstəriciləri
65. Balıq konservləri və preservlərin təsnifatı, çeşidi və keyfiyyət göstəriciləri

S/f(Əmtəəşünaslıq) fənninin 6006043- Şərabçılıq ixtisasının təhsil proqramı, tədris planı və fənn proqramı əsasında tərtib edilmişdir.

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

Fənn müəllimləri:

dos. N. H. Nəzərova

Ü.Ş. Rəşidova

Kafedra müdiri:

dos. R. Əliyev