

AZƏRBAYCAN RESPUBLİKASI TƏHSİL NAZİRLİYİ



**BAKALAVRİAT SƏVİYYƏSİNİN (ƏSAS (BAZA) ALİ TİBB TƏHSİLİNİN)
İXTİSASI ÜZRƏ**

TƏHSİL PROQRAMI

İxtisasın (proqramın) şifri və adı: **050707– Şərabçılıq**

BAKİ – 2020

BAKALAVRIAT SƏVIYYƏSİNİN “050707– ŞƏRABÇILIQ” İXTİSASI ÜZRƏ TƏHSİL PROQRAMI

1.Ümumi müddəalar

- 1.1. Bakalavriat səviyyəsinin “050707– Şərabçılıq” ixtisası üzrə Təhsil Proqramı (bundan sonra ixtisas üzrə Təhsil Proqramı) “Təhsil haqqında” Azərbaycan Respublikasının Qanununa, Azərbaycan Respublikası Nazirlər Kabinetinin müvafiq qərarlarına, eləcə də “Ali təhsilin bakalavriat əsas (baza) təhsili səviyyəsi üzrə ixtisasların (proqramların) Təsnifatı”na uyğun hazırlanmışdır.
- 1.2. Təhsil Proqramının məqsədləri aşağıdakılardır:
 - İxtisas üzrə məzunun kompetensiyalarını, ixtisasın çərçivəsini, fənlər üzrə təlim və öyrənmə metodlarını, qiymətləndirmə üsullarını, təlim nəticələrini, kadr hazırlığı aparmaq üçün infrastruktura və kadr potensialına olan tələbləri, tələbənin təcrübəkeçmə, işəüzəlmə və təhsilini artırma imkanlarını müəyyənləşdirir;
 - Tələbələrə və işəgötürənləri məzunların əldə etdiyi bilik və bacarıqlar, eləcə də təlim nəticələri barədə məlumatlandırır;
 - Təhsil Proqramı üzrə kadr hazırlığının bu proqrama uyğunluğunun qiymətləndirilməsi zamanı bu prosesə cəlb olunan ekspertləri məlumatlandırmaq.
- 1.3. Təhsil Proqramı tabeliyindən, mülkiyyət növündən və təşkilati-hüquqi formasından asılı olmayaraq Azərbaycan Respublikasında fəaliyyət göstərən və ixtisas üzrə bakalavr əsas (baza) hazırlığını həyata keçirən bütün ali təhsil müəssisələri üçün məcburidir.
- 1.4. Tələbənin 5 (beş) günlük iş rejimində həftəlik auditoriya və auditoriyadankənar ümumi yükünün həcmi 45 saatdır (xüsusi təyinatlı ali təhsil müəssisələri istisna olmaqla). Həftəlik auditoriya saatlarının həcmi ümumi həftəlik yükün 50%-dən çox olmamalıdır. İxtisasın xüsusiyyətindən asılı olaraq həftəlik yükün həcmi dəyişdirilə bilər.

2.Məzunun kompetensiyaları

2.1. Təhsil Proqramının sonunda məzun aşağıdakı ümumi kompetensiyalara yiyələnəməlidir:

- İxtisası üzrə Azərbaycan dilində şifahi və yazılı kommunikasiya bacarıqlarına;
- İxtisası üzrə ən azı bir xarici dildə kommunikasiya bacarıqlarına;
- Azərbaycan dövlətçiliyinin tarixi, hüquqi, siyasi, mədəni, ideoloji əsasları və müasir dünyadakı yeri və roluna dair sistemli və hərtərəfli biliklərə, milli dövlətimizin perspektiv inkişafını proqnozlaşdırma qabiliyyətinə;
- Milli dövlətimizin qarşılaşdığı təhdidləri və çağırışları müəyyən etmə bacarıqlarına;
- İş yerində informasiya texnologiyalarından istifadə etmək qabiliyyətinə;
- Komandada iş, problemin həllinə ortaq yaşamaq nail olmaq qabiliyyətinə;
- Yeni şəraitə uyğunlaşmaq, təşəbbüs irəli sürmək qabiliyyətinə və uğur qazanmaq iradəsinə;
- Məsələlərin həlli üçün əlavə məlumat resursların müəyyən etmək və seçə bilmək qabiliyyətinə;

- Peşəkar məqsədlər üçün müvafiq məlumatı təhlil etmək, ümumiləşdirmək və tətbiq etmək bacarıqlarına;
- Peşəkar fəaliyyətini planlaşdırmaq və təşkil etmək, gələcək təhsilini və mövcud bacarıqlarını təkmilləşdirilmək, vaxtı idarə etmək və tapşırıqları vaxtında tamamlamaq qabiliyyətinə;
- Fəaliyyətində sosial və ekoloji məsuliyyətə, eləcə də vətəndaş şüuru və etik yanaşmaya, həmçinin keyfiyyətə üstünlük vermək bacarığına;
- Bilik və bacarıqlarını inkişaf etdirmək məqsədilə vəziyyəti və özünü yenidən qiymətləndirmək və özünütənqid bacarığına;
- Mürəkkəb sistemləri təhlil etmək, əlaqələri aşkarlayıb dərk etmək, müxtəlif sahələrdə və fərqli səviyyələrdə sistemlər arasında əlaqə prinsiplərini dərk etmək, qeyri-müəyyən şəraitdə fəaliyyət göstərmək bacarığına (sistemli düşüncə kompetensiyası);
- Gələcəyin (mümkün, ehtimal edilən və arzu olunan) fərqli variantlarını dərk etmək və qiymətləndirmək qabiliyyəti, gələcək haqqında aydın fikir formalaşdırmaq, fəaliyyətin mümkün nəticələrini qiymətləndirmək, risk və baş verən dəyişiklikləri nəzərə almaq bacarığına (proqnostik kompetensiya);
- Yerli və daha yüksək səviyyələrdə davamlılığın təmini və yüksəldilməsinə yönəldilmiş novator qərarların kollektiv işlənməsi və gerçəkləşdirilməsi bacarığına (strateji baxış kompetensiyası);
- Başqalarından öyrənmək, digərlərinin tələbatlarını, fikirlərini və hərəkətlərini anlamaq (empatiya), qrupda yaranan konfliktləri həll etmək, problemlərin həllinə yönəlik kollektiv və çoxtərəfli əməkdaşlıqda iştirak (kollektiv iş kompetensiyası) etmək bacarığına;
- Qəbul edilmiş norma, yanaşma və fikirləri təhlil etmək, öz baxışlarını və fəaliyyətini kritik qiymətləndirmək, davamlı inkişaf məsələləri ilə bağlı diskusiyalarda öz mövqeyini müdafiə etmək (tənqidi düşüncə kompetensiyası) bacarığına;
- Cəmiyyətdə öz rolunu tənqidi qiymətləndirmək (özünüdərk etmə kompetensiyası) bacarığına;
- Mürəkkəb problemlərin həlli məqsədilə problemə yönəlik fərqli yanaşmalardan istifadə etmək, sadalanan kompetensiyalar əsasında kompleks və ədalətli qərarların qəbul edilməsi bacarığına (problemin kompleks həlli kompetensiyası);
- Fərqli baxış və yanaşmaların dərk edilməsi və kompleks təhlili, geniş inteqrasiya və dünyada artan müxtəlifliyin fərqli perspektivlərinin ümumiləşdirilməsi bacarığına (multikultural yanaşma və açıqlıq);
- Sahələrarası yanaşmaların formalaşdırılması və qərarların qəbul edilməsi bacarığına (sahələrarası kommunikasiya).
- Sahələrarası yanaşmaların formalaşdırılması və qərarların qəbul edilməsi bacarığına (sahələrarası kommunikasiya);
- "Azərbaycan Respublikasında şərabçılığın inkişafına dair Dövlət Proqramı"nda (2018-2025-ci illər) nəzərdə tutulmuş məsələləri mənimsənilməsinə.

2.2. Təhsil proqramının sonunda məzun aşağıdakı peşə kompetensiyalarına yiyələnəlməlidir:

- Mentiqi tefəkkürə, riyazi qayda və qanunları tətbiq etmək, mövcud olan riyazi üsullardan istifadə etmək və məsələlərin işlənməsi üçün riyazi metodları tətbiq etmək, eksperimental nəticələrin işlənməsində əsas üsullardan istifadə etmək bacarığına;
- Atom və molekulyar strukturun və kimyəvi dəyişikliklərin əsas nəzəriyyələrini, elementlərin kimyası və onların birləşmələri kimyəvi dövriyyənin qanunlarını, elementlərin və onların birləşmələrinin kimyəvi və fiziki xüsusiyyətləri ilə elektron quruluşu və digər

- tərəfdən kimyəvi rabitenin növü arasındakı əlaqələr haqqında biliklərə; əsas kimyəvi sistemlər və proseslər, maddələrin reaksiyaya girmə qabiliyyəti, üzvü maddələrin quruluşunu, onların şerabların tərkibində çevrilmələrə məruz qaldığını, maddələrin təyini və keyfiyyətin qiymətləndirmə metodlarından istifadə etmək bacarığına;
- Fiziki obyekt olan kainat və onun təkamülünə dair biliklərə, fizikada nəzəri və eksperimental araşdırmaların metodları və onlardan istifadə etmək bacarığına, təbiətdə fasiləsizlik və diskretlik, qanunauyğunluq, obyektlərin quruluşunun ardıcılığı, təbiət sistemlərini obyektiv xarakterizə edən ehtimal nəzəriyyələri, təbiət elmlərində fundamental sabitlər, simmetriyanın və enerjinin saxlanması prinsipləri, təbii hal və onun zamandan asılı olaraq dəyişməsi, təbiətdə obyektlərin fərdi və birgə hərəkətlərinə dair biliklərə;
 - Maya, bakteriya və kiflərin hüceyrəvi quruluşu, onların çoxalması, irsi informasiyaların ötürülməsi prinsipləri, qıvcırtma məhsulları alınmasında biotexnologiya proseslərinə roluna dair biliklərə, mikroorqanizmlərin apardıqları çevrilmələri, biotexnologiya və gen mühəndisliyinin nəzəri əsaslarına;
 - Kompüter texnologiyasının texniki və proqram vasitələri, alqoritmləşdirmə və proqramlaşdırmanın əsasları, müasir əməliyyat sistemlərinə dair biliklərə və həmin sistemlərin köməyi ilə ixtisasa aid məsələləri kompüterdə həl
 - Üzüm və meyvə xammalının quruluşu, tərkibi, mexaniki xüsusiyyətləri, şerab üçün tərkibinə qoyulan tələblər, şəraitdən asılı olaraq, xammaldan fərqli tərkib və şirə çıxımı alınmasına dair nəzəri biliklərə əsaslanaraq şirə çıxımının idarə edilməsi bacarığına;
 - Üzümçülük və şerabçılığın coğrafiyası, köhnə və yeni dünya şerabçılığı, onların ümumi və fərqli xüsusiyyətləri, dünya ölkələrində şerab istehsalı və istehlakında baş verən dəyişikliklərinə dair biliklərə;
 - Xammal və şerabçılıq məhsullarının fiziki-kimyəvi tərkib göstəricilərinin təhlili, ənənəvi, şəkli dəyişdirilmiş və yeni analiz metodlarının tətbiqi bacarığına;
 - Şerabçılıq istehsalının bütün tip şerablar üçün ümumi olan texnoloji proses və əməliyyatlarına dair nəzəri biliklərə əsaslanaraq, üzümün əzilməsi, sıxılması, şirə və şerabın alınması, şerabın inkişaf mərhələləri üzərində aparılan əməliyyatların, şerabın doldurulması, ağzının bağlanması, markalanması və son tərtibatı ilə bağlı əməliyyatlar və işlərin aparılması bacarığına;
 - Ağ, qırmızı, çəhrayı və kaxet tipli şerablar, tündləşdirilmiş şerablar, maderə, portveyn, xeres, marsala, malaqa, kaqor və muskat tipli şerablar, onların oxşar və fərqli xüsusiyyətlərinə dair nəzəri biliklərə əsaslanaraq müxtəlif tip şerabların hazırlanma texnologiyasından istifadə etmək bacarığına;
 - Şampan materialı və likorların hazırlanması, şampanlaşma, digər oynaq şerablar və konyak hazırlanması mərhələlərinə və son məhsulun buraxılışı texnologiyasından istifadə etmək bacarığına;
 - Üzüm və şerabçılıq məhsullarının keyfiyyət göstəricilərinin təyini, onların idarə olunması, məhsulun keyfiyyətinə qoyulan tələblərə dair biliklərə əsaslanaraq hazır məhsulun buraxılışı zamanı onun standart və sertifikatlaşdırılması bacarığına;
 - Üzüm, şirə və şerab istehsalının iqtisadiyyatı, şerab istehsalının səmərəliliyinə təsir edən amillərin, resursqoruyucu texnologiyaların tətbiqinin iqtisadi əsaslarının, qalıqlardan səmərəli istifadənin səmərəliliyinin qiymətləndirmə bacarığına;
 - Şerabçılıq məhsulları istehsalında xüsusi avadanlıq və texnoloji qablardan istifadə qaydalarına, istehsal proseslərinin mexanikləşdirilməsinə təsir edən qurğu və maşınların quruluşu, texnoloji iş prosesi və nizamlanması, avadanlıqların işə hazırlanması, idarə

- edilməsi və iş keyfiyyətinin qiymətləndirilməsi, təhlükəsizlik texnikası qaydalarına riayət etmək bacarığına;
- Sensor metodlar haqqında ümumi məlumat və onların təsnifatına dair biliklərə əsaslanaraq, şerabların orqanoleptik analiz metodlarının, ballı şkalalar üzrə qiymətləndirilmə üsullarının tətbiqi bacarığına;
 - Xammal, qida qalıqları, qablar və qablama materialları ilə ətraf mühitin çirklənməsinin qarşısının alınması, ekoloji baxımdan təmiz məhsullar alınmasını təmin etmək bacarığına;
 - Üzüm və meyvə-giləmeyvə xammalının keyfiyyətinə təsir edən faktorlar və onların idarə edilməsi, ekoloji baxımdan təmiz xammal və qida məhsulları, o cümlədən şerab istehsalı üçün zəruri olan xüsusiyyətlərinə dair biliklər;
 - Xammal və şerabçılıq məhsulları istehsalının ayrı-ayrı mərhələlərinə texniki və kimyəvi nəzarətin aparılması, ortaya çıxan çatışmazlıqların aradan qaldırılması yollarını təklif etmək bacarığına;
 - İstehsal proseslərinin həllində hesablama və texnoloji layihələndirmə üsullarından istifadə etmək qabiliyyətinə;
 - Şirə və şerabların tərkibinə daxil olan əsas maddələr qruplarından olan karbohidratlar, üzvi turşular, fenol birləşmələri, rəng maddələrinin və onların çevrilmələrinin təyini bacarığına;
 - Azotlu maddələr, fermentlər, vitaminlər və digər bioüzvi birləşmələrin quruluş və xassələri, onların çevrilmələrinə dair biliklərə, bu proseslərin şerabların formalaşması, yetişməsi və köhnəlməsinə təsirini qiymətləndirmək bacarığına;
 - Şirə və şerabların mikroflorası, mikroflorada olan mikroorqanizmlərin növ tərkibi, təsnifat göstəriciləri, qidalanma və çoxalması, tənəffüs mexanizminə dair biliklərə, onların fizioloji və biokimyəvi üsullarla tədqiq edilməsi bacarığına;
 - Spirtsiz və az spirtli içkilərin istehsalında istifadə edilən xammal və yarımfabrikatların xüsusiyyətləri, keyfiyyətinə olan tələblərə dair biliklərə, içkilərin hazırlanma texnologiyasına, onların davamlılığının artırılması yollarının müəyyən edilməsi bacarığına;
 - İçkilərdən təhlil üçün orta nümunənin təşkili və götürülməsi, istənilən şəraitdə içkilərin keyfiyyətinin ekspert qiymətləndirilməsi bacarığına;
 - Turizm və onu təmin edən şərtləri, turizm infrastrukturunu, şerab mədəniyyəti, şerabların tanıtımı, şerab servisi və şerab bölgələrinin cəlbedicilik xüsusiyyətlərinə dair biliklərə;
 - Həyat və peşə məqsədlərinə çatmaq üçün fiziki tərbiyə, tibbi və mülki müdafiə sahələrində bilik, bacarıq və vərdişlərin qazanılmasına;
 - Mədəni və yabani xammal ehtiyatlarının emalı, şirələrinin qısqırdılması, turş, kəmturş, kəmsirin, şirin meyvə-giləmeyvə şerabları və digər şerabların hazırlanma texnologiyasından istifadə etmək bacarığına;
 - Funksional qidalanma konsepsiyası, balanslaşdırılmış, adekvat və səmərəli qidalanma, funksional spirtsiz içkilər, şirələr, şerab və digər içkilərin hazırlanma texnologiyalarının tətbiqi bacarığına;
 - Likor-nalivka məmulatlarının alınmasının əsas texnoloji mərhələlərinə dair biliklərə əsaslanaraq, kupajın aparılması, likorun saxlanaraq yetişdirilməsi və arağın hazırlanması texnologiyalarının tətbiqi bacarığına;
 - Eyniləşdirmə və saxtalaşdırmaya dair biliklərə əsaslanaraq, çeşid saxtalaşdırılması, keyfiyyət saxtalaşdırılması, kəmiyyət saxtalaşdırılması, qiymət saxtalaşdırılması, məlumat saxtalaşdırılması, texnologiya saxtalaşdırılmasının aşkar edilmə üsullarının tətbiqi bacarığına;

- Pivə üçün səməninin hazırlanması, pivə şirəsinin alınması, mayaotu ilə qaynadılması, qıçqırılması, yetişdirilməsi zamanı baş verən proseslərin mahiyyətinə dair biliklərə əsaslanaraq, müvafiq texnoloji mərhələlərin aparılması bacarığına;
- Spirt istehsalı üçün səməni hazırlanması, nişastalı xammaldan etil spirti alınmasının texnologiyası, xam və rektifikasiya spirti istehsalı və melassadan spirt istehsalı texnologiyalarına;
- Təbii, rom qarışığı və süni rom istehsalının texnoloji proseslərinə, viski üçün xammalın seçimi, viski, cin, tekila və brendi istehsalı texnologiyalarına;
- Xammal emalında əmələ gələn qalıqlar-cecədən daraq, toxum və qabığın ayrılması və təkrar emalı, şirə və şərab istehsalında əmələ gələn qalıqlar-şərab daşı və onun təkrar emalı, şərab mayaları və ondan alınan məhsullar istehsalı texnologiyalarına.

3. Təhsil Proqramının strukturu

3.1."050707– Şərabçılıq" ixtisası üzrə Təhsil Proqramı 240 (4 il) AKTS kreditindən ibarətdir. Kreditlər aşağıdakı şəkildə bölüşdürülür:

Fənlərin	Fənin adı	AKTS
Ümumi fənlər -30 AKTS		
1	Azərbaycan tarixi Bu fənn Azərbaycanın dövlətçilik ənənələrinin yaranması, formalaşması və inkişafını sistemli şəkildə, xronoloji ardıcılıqla öyrənir, müasir Azərbaycan dövlətçiliyinin formalaşmasında siyasi, ideoloji, iqtisadi, mədəni amillərin rolunu təhlil və tədqiq edilir. Müasir dünyada Azərbaycan dövlətinin yeri və rolu sistemli təhlil edilir.	5
2	Azərbaycan dilində işgüzar və akademik kommunikasiya Bu fənn çərçivəsində tələbələrə Azərbaycan dilində təqdimat etmək, natiqlik, akademik və işgüzar yazı bacarıqlarının aşılmasına xüsusi diqqət yetirilməlidir.	4
3	Xarici dilə işgüzar və akademik kommunikasiya Bu fənn çərçivəsində tələbələrə ixtisası üzrə xarici dillərdən birində təqdimat etmək, natiqlik, akademik və işgüzar yazı, şifahi və yazılı bacarıqların aşılmasına xüsusi diqqət yetirilməlidir.	15
Seçmə fənlər 6 AKTS		
4	Fəlsəfə Sosiologiya Azərbaycan Respublikasının Konstitusiyası və hüququn əsasları Etika və estetika Multikulturalizmə giriş Sahibkarlığın əsasları və biznesə giriş	3
5	Aqrar sahədə informasiya texnologiyaları (ixtisas üzrə) Kənd təsərrüfatında informasiyanın idarə edilməsi (ixtisas üzrə) Məntiq Politologiya	3
CƏMI		30

İxtisas fənləri		
6	<p>Riyaziyyat <i>Bu fənn müasir cəmiyyətin inkişafında onun tətbiqini, nəzəri əsasları, diferensial tənlikləri, ehtimal nəzəriyyəsi və riyazi statistikanı öyrənir. Bunula bərabər İnduksiya, ədədlər, funksiyalar, hədd, davamlılıq, törəmə (trigonometrik, hiperbolik, parametrik və daha yüksək sifarişli törəmələr), qeyri-müəyyən və müəyyən inteqrallar öyrənilməsi və şirə və şərab istehsal göstəricilərinin modelləşdirilməsi.</i></p>	5
7	<p>Kimya <i>Bu fənn çərçivəsində tələbələr kimyəvi elementlərin və onların birləşmələrinin xüsusiyyətlərini, kimyəvi sistemləri maddələrin və onların çevrilmələrinin kimyəvi tədqiqat metod və vasitələrini bilməlidir. Kimya və maddə, atom, dövrü cədvəl, kimyəvi düsturlar, tənliklər, turşu və onun anlayışı. Bununla bərabər kimyəvi rabitə, elementlər (hidrogen, oksigen, azot), qələvi metalları, torpaq qələvi metalları, ağır metallar, ətraf mühit kimyası, kimyəvi reaksiyalar, bitkidə, şirə və şərabda kimyəvi birləşmələr və ağır metallar aşılmalıdır. Üzüm, meyvə-giləmeyvənin keyfiyyətində rol oynayan xüsusilə üzvi birləşmələr, şərab istehsalında onların rolu və çevrilmələri, karbohidrogenlər, üzvi maddələrin quruluşu, xassələri, çevrilmələri və nəticələri əsas hesab edilir və aşılmasına xüsusi diqqət yetirilməlidir</i></p>	8
8	<p>Fizika <i>Bu fənn çərçivəsində tələbələr dünyada baş verənləri izah edən əsas fiziki qanunları, modelləşdirmə metodlarını, nəzəri və eksperimental tədqiqatları mənimsəməlidir. Təbiətdə, şirə və şərab istehsalında baş verən başlıca fiziki proseslər və onların mahiyyətini öyrənməlidirlər.</i></p>	4
9	<p>Biotexnologiya <i>Fənnin əsas istiqaməti biotexnologiya və onun strukturu, qida biotexnologiyasının əsas istiqamətləri, mikrob sintezi və məhsulların biotexnologiyası, hüceyrələrin becərilməsi. Bununla bərabər biopreparatlar, biopreparatların qatılaştırılması və qurudulması, qida sənayesində istifadə olunan maddə və birləşmələri və bitki mənşəli xammaldan hazırlanan məhsulların biotexnologiyası öyrənilməlidir.</i></p>	5
10	<p>İnformatika <i>Bu fənn çərçivəsində tələbələr informasiya, onun ölçülməsi, saxlanması və emalı qaydalarını, müasir kompüterlər, onların daxili strukturu, əsas və köməkçi qurğuları, funksiyaların, müasir proqram təminatı və əməliyyat sistemlərini,alqoritmləşdirmə, proqramlaşdırma dilləri və onlardan istifadə qaydalarını, müasir dövrdə geniş istifadə olunan tətbiqi proqramlar və onlardan istifadə qaydalarını, qrafiki redaktorlarla işləməyi, verilənlər bazası, onların strukturu, yaradılması və idarə olunmasının əsas prinsiplərini, kompüter qrafikasını, lokal və global kompüter şəbəkələri, onların iş prinsipini, informasiya təhlükəsizliyi və onun təmin olunması qaydalarını,internet və ondan istifadə qaydalarını mənimsəməlidirlər. İnformatikanın ixtisas sahəsində tətbiqi metodlarını öyrənməli, ixtisas sahəsinin müxtəlif məsələlərinin həllində kompüter texnologiyalarının tətbiqini bacarmalıdırlar.</i></p>	5
11	<p>İxtisasa giriş <i>Şərab hazırlanacaq xammalın seçməsi. Texniki üzüm sortları və onların təsviri. Ümumi və fərqli xüsusiyyətləri. Sortların aqrobioloji və təsərrüfat – texnoloji</i></p>	5

	<i>xüsusiyyətləri. Salxımın mexaniki tərkibi. Şərab hazırlanan digər bitki məhsullarının təsviri. Əsas sortları və onların səciyyəsi.</i>	
12	Dünya şərabçılığı <i>Dünya şərabçılığının yayılma coğrafiyası. Dünyada köhnə və yeni dünya şərabçılığı. Dünyanın klassik və müasir şərabçılıq mərkəzləri. Dünya şərabçılığının əsas trendləri. Avropa və Amerika natural şərabları. Afrikanın əsas şərabçılıq mərkəzləri. Stellenboş şərabçılıq mərkəzi. Avstraliya və Yeni Zelandiya şərabçılığının fərqli xüsusiyyətləri. Asiya şərabçılığı.</i>	4
13	Şərabçılıqda analiz metodları <i>Şərab və şərab məhsullarının keyfiyyət göstəricilərinin təyini metodları. Elektroforez üsulu və Lüminisentli analiz üsulları. Absorbsiyalı spektroskopiyanın şirə və şərabın tərkib göstəricilərinin təyində istifadə olunması. İnfraqırmızı spektroskopiya və təhlillərdə istifadə olunması. Atom-absorbsiyalı spektroskopiya, şərablarda metalların təyində istifadə olunması Qaz xromotoqrafiyası metodu ilə şərab və şərab məhsullarının təhlili və kağız üzərində paylaşıdırıcı xromotoqrafiyanın köməyi ilə şirə və şərabın təhlili.</i>	5
14	Şərabın texnologiyası <i>Azərbaycanda şərabçılıq və şərabçılığın qısa tarixi və inkişaf perspektivləri. Üzüm şərablarının təsnifatı, üzümdən şirə alınmasının texnologiyası, şirənin qıçqırdılması, şərab üçün istehsalat binaları və şərab zavodlarının tipləri. Şərabın saxlanaraq yetişdirilməsi zamanı aparılan qulluq işləri. Şərabın duruldukları və stabilizə edilməsi. Şərabların termiki işlənməsi və şərabların yapışqanlanması. Şərabların süzülmesi. Şərabların butulkalara doldurulması və son tərtibatı. Şərabların xəstəlik, nöqsan və çatışmazlıqları. Şərabların xüsusi texnologiyası. Natural və tündləşdirilmiş şərabların texnologiyası. Xüsusi tip (Portveyn, Madera, Xeres, Marsala, Muskat, Tokay, Kaqor və Malaqa) şərabların texnologiyası. Oynaq və şampan şərabların texnologiyası. Fasiləli və fasiləsiz üsulların əsas mahiyyəti. Transfaza üsulu ilə şampan və oynaq şərablar istehsalının əsas xüsusiyyətləri. Müxtəlif tip oynaq şərabların istehsalı. Qırmızı və çəhrayı oynaq şərablar. Şirədən oynaq şərablar istehsalı. Konyakın texnologiyası.</i>	15
15	Standartlaşdırma və sertifikatlaşdırma <i>Azərbaycan Respublikasında standartlaşdırmanın inkişafı və standartlaşmanın hüquqi əsasları. Beynəlxalq standartların növləri və prinsipləri, şərabçılıqda dövlət və beynəlxalq standartlar. Sertifikasiyanın əsas məqsəd və obyektlərinə, sertifikatlaşdırmanın sxemlərinə və sistemlərinə, sertifikatlaşdırma sistemində terminlərin və təyirlərin, standartlaşdırma və sertifikatlaşdırmanın məhsulun keyfiyyətinin yüksəldilməsində roluna diqqət yetirilməlidir.</i>	5
16	Şərabçılıq müəssisələrinin iqtisadiyyatı <i>Bu fənn çərçivəsində tələbələr iqtisadi qanunlar, kateqoriyalar, üzümçülük və şərabçılıq sahəsində islahatlar, istehsalın iqtisadi səmərəliliyinin yüksəldilməsi yolları, şərabçılıq müəssisələrinin maddi-texniki bazası, əmək resursları və ondan səmərəli istifadə, istehsal fondları, intensivləşmə, investisiya qoyuluşu və onun iqtisadi səmərəliliyi, innovasiya və elmi-texniki tərəqqi, rəqabət və inhisar, istehsal və emal müəssisələri arasında texnoloji-iqtisadi əlaqələr, qiymət sistemi, istehsalat xərcləri və mənfəət, satışın səmərəliliyi və səmərəli satış bazarlarına çıxış məsələlərini öyrənirlər.</i>	4
17	Şərabçılıqda avadanlıqlar və texnoloji qablar <i>İlkin emal avadanlıqları. Əzici daraq ayırıcılar, tipləri və iş prinsipi. Şirə və əzinti</i>	4

	<i>nasosları. Sızdırıcı və sıxıcılar. Membran və hidravlik preslərin quruluşu və onların iş prinsipi. Ekstraktor-vinifikatorlar və onların əsas xüsusiyyətləri və üstünlükləri. Filtrlər və filtrləyici materiallar. Texnoloji qablar. Müxtəlif qabların müqayisəli qiymətləndirilməsi.</i>	
18	Dequstasiya <i>Dequstasiyanın inkişaf tarixi və orqanoleptika (Sensor analiz) anlayışı. Qida məhsullarının sensor xassələri və komponentləri. Orqanoleptikanın psixofizioloji əsasları. Dequstasiya analizlərinin metodları, ballı şkalalarla qiymətləndirilməsi və orqanoleptik analizdə ekspert metodu. Dequstatorların seçilməsi prosesləri. Şərabların orqanoleptik analizi. Dequstasiyanın aparılma texnikası və dequstatorların sensor qabiliyyətlərinə görə testdən keçirilməsi yolları.</i>	5
19	Qida təhlükəsizliyi <i>Qida məhsulunun təhlükəlilik səviyyəsi. Bioloji, kimyəvi və fiziki təhlükəli faktorlar. Yoluxucu bakteriyalar, toksin ifraz edən orqanizmlər, parazitlər, viruslar və s. mikroorqanizmlər. Təbii şəkildə yaranan toksinlər, qida əlavələri, pestisid qalıqları, baytarlıq preparatlarının qalıqları, ətraf mühit çirkləndiriciləri, kimyəvi çirkləndiricilər, allergenlər və s; HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point – Təhlükəli Faktorların Analizi və Kritik Nəzarət Nöqtələri) sistemi. Kodeks Alimentarus.</i>	5
20	Aqroekologiya <i>Ekologiya elmi və ekosistem anlayışları, biotik, abiotik və antropogen amillər, autekologiya, sinekologiya və demekologiya, biosenoz və biosfer. Meşə və abiotik amillər (temperatur və rütubəti, yağıntılar, işıq, külək, iqlim növləri), trofik amillər (torpağın profil xüsusiyyətləri, fiziki, kimyəvi və bioloji xüsusiyyətlər, relyef və mütləq yüksəklik), biotik amillər</i>	3
21	Şərabçılıqda texnokimyəvi nəzarət <i>Kursun predmeti, məqsəd və vəzifələri. Xammalın keyfiyyətinə nəzarət. İlk emal xətt və avadanlıqlarına nəzarət. İkinci emal qab və avadanlıqlarına nəzarət. Borular, boru ötürücüləri və xətlərə nəzarət. Şirə istehsalı proseslərinin gedişi və nəticələrinə nəzarət. Şərab istehsalı prosesləri. Doldurulma prosesinə nəzarət. Şərab butulkaları, tıxac, etiket və s nəzarətin təşkili. Yardımçı mal və materiallara nəzarət.</i>	5
22	Şərabçılıq müəssisələrinin texnoloji layihələndirilməsi <i>Şərabçılıq müəssisələrinin təsnifatı, layihələndirmə və yenidən qurulmanın vacibliyinin əsaslandırılması. Layihənin əsas bölmələrinin işlənməsi. Ümumi analiz prinsipləri, texnoloji avadanlıqların hesabı və seçimi. Prinsipial texnoloji sxemlərin işlənməsi. Memarlıq–tikinti həlli və istehsalın yerləşdirilməsi, istehsal texnoloji sxemin seçilməsinin əsaslandırılması. Texnoloji avadanlıqların seçimi və hesabı. Layihənin qrafiki hissəsinin yerinə yetirilməsi. Zavodun əsas istehsal və inzibati məişət binalarının yerləşdirilməsi</i>	4
23	Şərabın kimyası <i>Karbohidratlar. Monoşəkərlər. Qlükoza və fruktoza. Şirə və şərab istehsalında onların rolu. Disaxaridlər, saxaroza və onların şərab istehsalında rolu. Polişəkərlər. Pektin maddələri və onun şərab istehsalında rolu. Üzvi turşular (şərab, limon, alma və digər turşuların) şirə və şərab istehsalında yeri. Fenol birləşmələrindən antosianlar, katexinlər, flavonoidlər və taninlər. Rəng və aşı maddələrin çevrilmələri və texnoloji rolu. Oksidoreduktozlar və hidrolazlar. Fermentlərin şərab istehsalında texnoloji rolu. Alifatik və aromatik spirtlər. Şərab</i>	7

	<i>istehsalında spirtlərin texnoloji rolu. Yağ sırası aldehidləri. Aromatik aldehidlər və ketonlar. Şərabın inkişaf mərhələləri və bu zaman baş verən proseslər. Şərabın formalaşması. Şərabın yetişməsi və köhnəlməsi. Şərabı təşkil edən ayrı-ayrı maddələrin çevrilmələri.</i>	
24	Şərabın mikrobiologiyası <i>Üzüm, şirə və şərabın mikroflorası. Mayaların sistematikasını. Mayaların morfolojiyasını. Maya fermentləri. Mayaların xarici mühitlə qarşılıqlı əlaqəsi. Bakteriyaların və kif göbəkləri. Sirkə turşu bakteriyaları. Süd turşusu bakteriyaları. Bakteriyaları şərabda apardığı proseslər. Şərab mayalarının təmiz kulturaları. Aktiv quru mayalar. Tərpənmez vəziyyətə salınmış mayalar.</i>	5
25	Alkoqolsuz və az alkoqollu içkilərin texnologiyası <i>Spirtsiz içkilərin istehsalında istifadə edilən xammal və yarımfabrikatların xüsusiyyətləri. Xammal və yarımfabrikatların keyfiyyətinə olan tələblər. Suyun təmizlənmə üsulları və yumşaldılması yolları. Qazlaşdırılmış sular istehsalı. Saturasiya. Karbon qazının fiziki- kimyəvi xassələri. Maye karbon turşusu. Təbii və süni mineral sular. Təbii mineral suların çıxarılması və işlənməsi. Fasiləsiz üsulla şəkər şərbətinin hazırlanması. Quru (toz şəklində) qazlı və qazsız içkilər. Qazlaşdırılmış içkilərin davamlılığının artırılması yolları və keyfiyyətinə verilən tələblər. Bulanmanın növləri və səbəbləri. Bulanmaya davamlılığın artırılması yolları.</i>	5
26	İçkilərin ekspertizası <i>Spirtsiz içkilərin və pivənin keyfiyyət ekspertizası. Şərabların və şərab məhsullarının keyfiyyət ekspertizası və eyniləşdirilməsi. Likor-araq məhsullarının ekspertizası.</i>	5
27	Şərab turizmi <i>Turizm və onu təmin edən şərtlər. Cəlbedicilik, təbii məhsullar. Sosial-mədəni şərtlər. İqtisadi və psixoloji şərtlər. Əlçatanlıq. Turizm infrastrukturuları. Şərab mədəniyyəti. Mədəniyyət karvanı. Şərabların tanıtımı. Şərab seçimi. Şərab servisi. Şərab tarixini əks etdirən əfsanələr. Şərabın həqiqi tarixi. Azərbaycanda şərabçılığın vəziyyəti. Şərabçılıq bölgələri. Şərab bölgələrinin cəlbedicilik xüsusiyyəti.</i>	4
28	Mülki müdafiə <i>Mülki Müdafiə sahəsində qanunvericilik sistemində daxil olan normativ hüquqi aktlar, mülki müdafiə tədbirlərinin təşkili və həyata keçirilməsi üçün hüquqi normativ sənədlər. Müharibə və fəvqəladə hallar şəraitində mülki müdafiənin qarşısında duran başlıca vəzifələr. Fərdi və kütləvi mühafizə qurğuları və vasitələri. Əhalinin təhlükəyə alınması. Kənd təsərrüfatı məhsullarının, heyvanların mühafizəsi.</i>	3
	CƏMI	120
	ALİ TƏHSİL MÜƏSSISƏSİ TƏRƏFİNDƏN MÜƏYYƏN EDİLƏN FƏNLƏR*	
	CƏMI	60
	TƏCRÜBƏLƏR VƏ BURAXILIŞ YEKUN DÖVLƏT ATTESTASIYASI- 30 AKTS	
	Tədris təcrübəsi	
1	Biotexnologiya	3
	İstehsalat təcrübəsi	
1	Şərabın texnologiyası	18
	Buraxılış Yekun Dövlət Attestasiyası	9
	CƏMI	30
	YEKUN	240

3. Tədris və öyrənmə

- 3.1. Tədris və öyrənmə mühiti elə təşkil olunmalıdır ki, tələbələr təhsil proqramında nəzərdə tutulan təlim nəticələrini əldə edə bilsinlər.
- 3.2. Tədris və öyrənmə metodları müvafiq sənədlərdə (məsələn, müəllimin sillabusunda və s.) təsvir edilməli və ictimaiyyətə (məsələn, universitetin veb sahifəsində, proqramın broşurlarında və s.) açıq olmalıdır.
- 3.3. Tədris və öyrənmə metodları innovativ təhsil təcrübələri nəzərə alınaraq davamlı şəkildə nəzərdən keçirilməli və təkmilləşdirilməlidir. Tədris və öyrənmə metodlarının müntəzəm şəkildə təkmilləşdirilməsi universitetin keyfiyyət təminatı sisteminin bir hissəsi olmalıdır.
- 3.4. Təlim prosesində fərqli tədris metodlarından istifadə edilməlidir. Bu metodlar tələbə yönümlü yanaşmanı və tələbələrin təlim prosesindəki fəal rol oynamasını təşviq etməlidir. İstifadə edilə biləcək tədris və öyrənmə metodlarına aşağıdakıları nümunə olaraq göstərmək olar:
 - müəhazirə, seminarlar, praktiki tapşırıqlar;
 - təqdimatlar və müzakirələr, debatlar;
 - müstəqil iş/araşdırma (məsələn, praktiki nümunələrlə iş);
 - layihələr;
 - problemlərə əsaslanan tədris;
 - sahə işləri;
 - rol oyunları;
 - hesabatlar;
 - qrup qiymətləndirməsi;
 - ekspert metodu;
 - video və audio konfrans texnologiyaları;
 - video və audio müəhazirələr;
 - distant təhsil;
 - simulyasiyalar; və s.
- 3.5. Təhsildə nəzəriyyə və praktiki təlim arasında tarazlıq gözlənilməlidir. Əsas diqqət əmək bazarının dəyişən ehtiyaclarına uyğun olaraq praktiki bacarıqların gücləndirilməsinə yetirilməlidir.
- 3.6. Təhsil proqramı tələbələrin müstəqilliyini dəstəkləməli və ömürboyu təlim konsepsiyasını inkişaf etdirməlidir. Təhsil prosesinin sonunda tələbə hər hansı istiqamətdə müstəqil işləyə bilməyi və təhsilini ömürboyu davam etdirməyi bacarmalıdır.

4. Qiymətləndirmə

- 4.1. Qiymətləndirmə elə təşkil olunmalıdır ki, tələbələrin gözlənilən təlim nəticələrini əldə etmələri səmərəli şəkildə ölçülə bilinsin. Bu, əldə olunan irəliləyişi monitorinq etməyə, təhsil proqramlarının nəticələrinə hansı dərəcədə nail olunduğunu qiymətləndirməyə, eləcə də tələbələrlə fikir mübadiləsinə şərait yaratmağa və təhsil proqramlarının təkmilləşdirilməsi üçün ilkin şərtlərin formalaşdırılmasına yardım etməlidir.
- 4.2. Qiymətləndirmə üsulları müvafiq sənədlərdə (məsələn, fənn proqramında, sillabusda və s.) təsvir edilməli və hamı üçün açıq olmalıdır (məsələn, ali məktəbin veb sahifəsində, proqramın broşurlarında və s.).
- 4.3. Qiymətləndirmə üsulları innovativ tədris təcrübələri nəzərə alınaraq davamlı şəkildə nəzərdən keçirilməli və təkmilləşdirilməlidir. Qiymətləndirmə üsullarının müntəzəm şəkildə yenilənməsi ali təhsil müəssisəsinin keyfiyyət təminatı sisteminin bir hissəsi olmalıdır.

- 4.4. Tədris prosesində fərqli qiymətləndirmə üsullarından istifadə edilməlidir. Bu üsullar tələbə yönümlü yanaşmanı və tələbələrə təlim prosesindəki fəal rol oynamasını təşviq etməlidir. İstifadə ediləcək qiymətləndirmə üsullarına nümunələr:
- yazılı tapşırıqlar;
 - bilik və bacarıqlara dair testlər, kompüter əsaslı testlər;
 - şifahi təqdimatlar;
 - sorğular;
 - açıq müzakirələr;
 - praktika hesabatları, sahə işləri hesabatları;
 - praktikada, laboratoriyada müşahidələrə əsasən bacarıqların qiymətləndirilməsi;
 - layihə işlərinə dair hesabatlar;
 - portfolionun qiymətləndirilməsi;
 - frontal sorğu;
 - qrup şəklində və özünü qiymətləndirmə və s.
- 4.5. Təlim nailiyyətlərinin qiymətləndirilməsində istifadə olunan üsullar aydın müəyyənləşdirilmiş meyarlara əsaslanmalı və təhsil müddətində tələbənin əldə etdiyi bilik, bacarıq və qabiliyyət səviyyəsini düzgün və etibarlı şəkildə müəyyən etməyə imkan verməlidir. Təlim nəticələrinin qiymətləndirilməsi zamanı müəllimlər şəffaflıq, qərəzsizlik, qarşılıqlı hörmət və humanistlik prinsiplərini rəhbər tutmalıdırlar.
- 4.6. Tələbələrə müəllimlərlə/qiymətləndiricilərlə təhsillərinin bütün aspektlərini, o cümlədən qiymətləndirmə prosesini müzakirə etmək imkanı verilməlidir. Ali təhsil müəssisəsi qiymətləndirmə prosesi, yaxud qiymətlə bağlı apelyasiya prosedurlarını müəyyən etməlidir.
- 4.7. Akademik etika təhsil prosesində önəmli yer tutur. Tələbələrə akademik dürüstlüyə riayət etmək, plaqiatlıq problemini anlamaq öyrədilir. Onlar intellektual əməyin əqli mülkiyyət hüquqları barəsində məlumatlandırılmalıdırlar.

5. Proqramın və hər bir fənnin təlim nəticələri

- 5.1. Təhsil proqramının təlim nəticələri, eləcə də hər bir fənnin təlim nəticələrinin müəyyənləşdirilməsi və sillabusunun hazırlanması ali təhsil müəssisəsinin/ akademik heyətin səlahiyyətindədir.
- 5.2. Təlim nəticələri hər bir ali təhsil müəssisəsi tərəfindən Əlavə 1-dəki formaya uyğun olaraq müəyyənləşdirilir.
- 5.3. Təhsil Proqramının cəmiyyətin və əmək bazarının dəyişən ehtiyaclarına cavab verən nəzəri və praktiki məzmunu təmin etməsi məqsədilə fənlərin sillabusları müntəzəm şəkildə yenilənməlidir.

6. İnfrastruktur və kadr potensialı

- 6.1. “050707–Şərabçılıq” ixtisasının təhsil proqramına müvafiq hazırlanmış tədris planında nəzərdə tutulan fənlər üzrə dərslərin aparılması, təcrübələrin keçirilməsi və elmi-tədqiqat işlərinin yerinə yetirilməsi üçün müvafiq İKT ilə təchiz olunmuş auditoriyalar, şərabçılıq laboratoriyaları, şərab zirzəmisini, dequstasiya otağı, təcrübə sahələri ilə təmin olunmuş maddi-texniki bazası olmalıdır. Təhsilçilərin ali təhsil müəssisəsinin lokal şəbəkəsinə, internetə, məlumat bazalarına, elektron kitabxanalarına, axtarış sistemlərinə çıxışı təmin edilməlidir.
- 6.2. Ali təhsil müəssisələrinin professor-müəllim heyəti bir qayda olaraq elmi dərəcəyə malik olmalıdır. Digər müəssisələrdən də mütəxəssislər tədrisə cəlb oluna bilərlər.

7. Təcrübə

- 7.1. Təcrübə tələbənin nəzəri biliklərinin praktikada tətbiqi, eləcə də peşə bacarıqlarının gücləndirilməsi baxımından önəmlidir. İxtisas xüsusiyyətindən asılı olaraq təcrübənin təşkili qaydaları ali təhsil müəssisəsi tərəfindən müəyyən oluna bilər.
- 7.2. Təcrübə Azərbaycan Respublikasının Kənd Təsərrüfatı Nazirliyinin strukturuna daxil olan qurumlarda (Azərbaycan Elmi Tədqiqat Üzümçülük və Şərabçılıq İnstitutunda, Dövlət Aqrar İnkişaf Mərkəzlərində və s.), şərabçılıq müəssisələrində, tədqiqat laboratoriyalarında (eləcə də Azərbaycan Milli Elmlər Akademiyası, universitet, yaxud beynəlxalq təşkilat və şirkətlərdə və s.) təşkil oluna bilər.
- 7.3. Təcrübənin əsas vəzifələri aşağıdakılardan ibarətdir: tələbənin aldığı nəzəri bilikləri möhkəmləndirmək, dərinləşdirmək və sonrakı əmək fəaliyyətində istifadəsini təmin etmək; ixtisasın profilindən və xüsusiyyətindən asılı olaraq yeni texnologiyalarla, iş üsulları ilə, elmi-tədqiqatlarla və digər məsələlərlə tanış etmək; tələbələrdə işgüzarlıq, təşkilatçılıq və kommunikativ vərdişləri aşılamaq; tələbələrin kompüter texnologiyaları sahəsindəki biliklərini təkmilləşdirmək və s.
- 7.4. İstehsalat təcrübəsi təhsil müəssisəsi ilə istehsalat müəssisələri arasında bağlanmış ikitərəfli müqavilələr əsasında həyata keçirilir. Həmin müqavilələrə əsasən mülkiyyət və təşkilati-hüquqi formasından asılı olmayaraq istehsalat müəssisələri ali təhsil müəssisələri tələbələrinin təcrübə keçmələri üçün təcrübə yerləri ayırırlar.
- 7.5. Ali təhsil müəssisəsi: hər təqvim ilinə müəssisələrlə müqavilə bağlayır, istehsalat təcrübəsinin proqram və qrafikini onlarla razılaşdırır; təcrübə bazasının profilini nəzərə almaqla ixtisası uyğun gələn və kifayət qədər iş təcrübəsi olan professor-müəllim heyəti sırasından təcrübə rəhbəri təyin edir; təcrübə keçirilən müəssisəni, eləcə də tələbələri müvafiq proqramlarla təmin edir; təcrübənin müəyyən olunmuş müddətdə keçirilməsinə və məzmununa nəzarət edir; zəruri hallarda təcrübəyə göndərilən tələbələrin tibbi müayinədən keçməsini təşkil edir.
- 7.6. İstehsalat müəssisələri: tələbələrin təcrübəsini təşkil edir və keçirir; kifayət qədər təcrübəsi olan işçilər arasından təcrübə rəhbərini təyin edir; tələbələrə təcrübə proqramı əsasında təcrübə yerlərini müəyyən edir; tələbələrin texniki sənədlərdən və ədəbiyyatdan, kompüter və çoxaldıcı texnikadan istifadəsinə imkan yaradır; tələbələri əmək mühafizəsi və təhlükəsizlik, müəssisənin daxili nizam-intizam qaydaları üzrə müvafiq təlimatlarla təmin edir; təcrübə keçən tələbələri qanunvericilikdə nəzərdə tutulmuş hallar istisna olmaqla, vakansiya olduqda, müvafiq vəzifələrə təyin edir; təcrübə müddətində istehsalat müəssisəsinin təqsiri üzündən baş verə biləcək bədbəxt hadisələrə cavabdehlik daşıyır.
- 7.7. Təcrübə rəhbərləri həm təhsil, həm də istehsalat müəssisəsinin işçilərindən təyin olunurlar. Tədris təcrübəsi fənnin davamı olduğu halda, bu təcrübəyə rəhbər kimi həmin fənni tədris edən müəllim təyin edilir.
- 7.8. Təhsil müəssisəsi tərəfindən təyin olunan rəhbər: istehsalatdan olan rəhbərlə birlikdə təcrübənin keçirilməsinə dair işçi proqramını hazırlayır; tələbələrin əmək mühafizəsi və təhlükəsizlik texnikası qaydalarına riayət etmələrinə cavabdehlik daşıyır; tələbələrə fərdi tapşırıqların, təcrübə mövzularının müəyyənləşdirilməsində və onların iş yerlərinə təhkim olunmasında iştirak edir; tələbələrə fərdi tapşırıqların yerinə yetirilməsində metodiki yardım göstərir və onlara buraxılış işi üçün lazım olan materialların toplanmasında kömək edir; tələbələrə təcrübə proqramının yerinə yetirilməsi barədə hesabat tərtib edilməsində metodiki yardım göstərir.
- 7.9. Tələbə gündəliyi və hesabatı komissiyaya təqdim etməklə müdafiə edir və nəticələri 100 bala qədər qiymətləndirilir.

8. Buraxılış Yekun Dövlət Attestasiyası

8.1. Təhsil proqramı təhsilalanların Buraxılış Yekun Dövlət Attestasiyası ilə yekunlaşır. Yekun Dövlət Attestasiyasına tədris planının bütün şərtlərini yerinə yetirmiş, nəzərdə tutulmuş fənlər və təcrübələr üzrə kredit qazanmış tələbələr buraxılırlar. Buraxılış Yekun Dövlət Attestasiyasının təşkili və keçirilməsi qaydaları Azərbaycan Respublikasının Nazirlər Kabineti tərəfindən müəyyənləşdirilir.

9. Məşğulluq və ömürboyu təhsil

- 9.1. “050707–Şərabçılıq” ixtisası üzrə Təhsil Proqramının məzunları Təcrübə Azərbaycan Respublikasının Kənd Təsərrüfatı Nazirliyinin strukturuna daxil olan qurumlarda (Azərbaycan Elmi Tədqiqat Üzümçülük və Şərabçılıq İnstitutunda, Dövlət Aqrar İnkişaf Mərkəzlərində və s.), şərabçılıq müəssisələrində, tədqiqat laboratoriyalarında (eləcə də Azərbaycan Milli Elmlər Akademiyası, universitet, yaxud beynəlxalq təşkilat və şirkətlərdə və s.), eyni zamanda məzunlar strateji idarəetmə mütəxəssisi, istehsalat mütəxəssisi, layihələrinin idarə edilməsi kimi işləyə bilərlər.
- 9.2. Ali təhsil müəssisəsi Təhsil Proqramının məzunlarının məşğulluğuna dair müntəzəm sorğular keçirməli, eləcə də vakant iş yerlərinə dair məlumatları öz veb sahifəsində yerləşdirməlidir.
- 9.3. Təhsil Proqramının müvafiq vakansiyalar barədə tələbələr məlumatlandırılır və həmin məlumatlar veb saytda yerləşdirməlidir.
- 9.4. “050707–Şərabçılıq” ixtisası üzrə Təhsil Proqramının məzunları təhsillərini magistratura səviyyəsinin “Qida məhsulları mühəndisliyi” və “Aqronomluq” ixtisasları qrupuna daxil olan müvafiq ixtisaslaşmalarda davam etdirə bilərlər.
- 9.5. Təhsil müddətində əldə olunan bilik, bacarıq və yanaşmalar məzunların müstəqil şəkildə ömürboyu təhsil almaları üçün ilkin şərtlərdəndir.

Razılaşdırılmışdır:

Azərbaycan Respublikası Təhsil
Nazirliyinin Aparat rəhbərinin müavini,
Elm, ali və orta ixtisas təhsil şöbəsinin
müdiri


Yaqub Piriye

“ 19 ” 08 2020-ci il

Kənd təsərrüfatı ixtisasları
qrupu üzrə Dövlət Təhsil Proqramlarını
hazırlayan işçi qrupun sədri


İbrahim Cəfərov

“ 19 ” 08 2020-ci il



Təhsil Proqramı və fənlər üzrə təlim nəticələri

Ali təhsil müəssisəsi Təhsil Proqramı və hər fənn üzrə gözlənilən təlim nəticələrini müəyyən etməlidir. Aşağıdakı cədvəllərdə ən azı 6 təlim nəticəsi sadalanmalıdır (Təhsil Proqramı və hər fənn üzrə ayrılıqda)

Təhsil Proqramının təlim nəticələri (PTN)
PTN 1. Xarici dillərdən birində və Azərbaycan dilində sərbəst danışmaq, fikirlərini sərbəst ifadə etmək, o cümlədən işgüzar yazışma vərdişlərinə yiyələnmək, peşə təyinatlı mətnləri tərtib etmək, onları redaktə etmək. Tarixi inkişaf konsepsiyalarını bilmək.
PTN 2. Dünyanın dərk edilməsində riyaziyyatın və fizikanın əhəmiyyəti, informasiya texnologiyalarında riyazi və fiziki qanunauyğunluqların yeri və rolu. İnformasiya sistemlərinin riyazi və fiziki (texniki) təminatı, riyazi modeləşdirməni bilmək.
PTN 3. Şərabçılıq məhsulları istehsalında istifadə olunan avadanlıq və texnoloji qabların geniş yayılmış nümunələrinin quruluşunu, istismarını və iş prinsipləri, istehsal proseslərinin avtomatlaşdırılmasına və kompüterləşdirilməsinə təsir edən qurğu və maşınların quruluşu və istismarını, texnoloji iş proseslərinin nizamlanması, avadanlıqların işə hazırlanması, idarə edilməsi və iş keyfiyyətinin qiymətləndirilməsi, təhlükəsizlik texnikası qaydalarını mənimsəyir və bu biliklərin nəzəri və praktiki tətbiqinə yiyələnir.
PTN 4. Şərab və şərab məhsullarının orqanoleptik və keyfiyyət göstəricilərini, xassələrini və komponentlərini, bu məhsulların ekoloji qiymətləndirilməsini təyin etməyi, şərabçılıq müəssisələrində, şərab ticarətində, turizm obyektlərində, restoran və bar şəraitində içkilərin keyfiyyətini orqanoleptik yolla qiymətləndirilməsinin nəzəri və praktiki metodlarını öyrənir.
PTN 5. Müxtəlif növ şərabların hazırlanma texnologiyasını, Şərabların oxşar və fərqli xüsusiyyətlərini təhlil etməyi, Konyak və konyak şərabların texnologiyası, xammal və şərabçılıq məhsulları istehsalının ayrı-ayrı mərhələlərinə texniki və kimyəvi nəzarət, ortaya çıxan çatışmazlıqların aradan qaldırılması yollarının nəzəri və praktiki işlərdə tətbiqi metodlarına yiyələnir.
PTN 6. Üzümçülük və şərabçılığa dair mövcud tədqiqatlar və qabaqcıl təcrübələr diskussiya yolu ilə araşdırılmalı. Qlobal iqlim dəyişkənliyi və torpaqların deqradasiyasının üzümçülükdə yeri. Polifenolların, rəng maddələrinin, müasir analiz metodlarının, mayaların biokimyəsi, şərabların stabilləşdirilməsi, etanolun toksiki təsirləri, alma-süd turşu qıcqırması kimi məsələlərin şərabçılıqda öyrənilir;

Fənn üzrə təlim nəticələri (FTN)

“Azərbaycan tarixi” fənni üzrə təlim nəticələri (FTN)

FTN 1. Azərbaycanın dünyanın ən qədim yaşayış məskənlərindən, ilk sivilizasiya məkanlarından biri olmasını müəyyən etməyi bacarmaq.
FTN 2. Azərbaycanın qədim, orta əsrlər və yeni dövrdə dövlətçiliyinin təşəkkülü şəraitini, siyasi, beynəlxalq amilləri təhlil etməyi bilmək.
FTN 3. Azərbaycan xalqının təşəkkülü, formalaşmasında ideoloji, iqtisadi və mədəni amillərin rolunu təhlil etməyi bacarmaq.
FTN 4. Azərbaycan xalqının mürəkkəb, həm də qəhrəmanlıq nümunələri ilə zəngin tarixinin mərhələlərini, hər dövrün fərqi i xüsusiyyətlərini təhlil etməyi bacarmaq.
FTN 5. Azərbaycan dövlətinin müasir dünyada yeri və rolunu sistemli şəkildə öyrənmək.
FTN 6. Azərbaycan tarixinin inkişafının tarixi təcrübəsindən düzgün nəticələr çıxarmağı bilmək

“Azərbaycan dilində işgüzar və akademik kommunikasiya” fənni üzrə təlim nəticələri (FTN)

FTN 1. Qloballaşma şəraitində Azərbaycan dili və ona göstərilən dövlət qayğısı ilə bağlı məlumatlara yiyələnmək. Dövlət dili haqqında fərman və sərəncamlar, “Ulu öndər Heydər Əliyev və Azərbaycan dili” mövzusunda təqdimatlar hazırlamağı öyrənmək. “Azərbaycan dilində işgüzar və akademik kommunikasiya” fənninin məqsəd və vəzifələrini bilmək. Kommunikaşyanın forma və funksiyaları, kommunikasiya səviyyələri barədə biliklərə sahib çıxmaq.

FTN 2. Akademik kommunikasiya prosesində köməkçi nitq hissələrinin rolunun nədən ibarət olduğunu mənimsəmək. Şifahi və yazılı kommunikasiyalar, habelə nitqə verilən tələblər: nitqin düzgünlüyü, dəqiqliyi, aydınlığı, səlisliyi, təmizliyi, yığcamlığı, sadəliyi, zənginliyi, rabitəliliyi və digər önəmli məsələlərin rolunu müasir tələblər səviyyəsində öyrənmək

FTN 3. Kommunikasiya ritorikasının nədən ibarət olduğunu, ədəbi dilin üslublarını, Azərbaycan ədəbi dilinin aktiv və passiv leksikanı bilmək. Ədəbi dil və kommunikativlik, kommunikativliyin növləri, kommunikativlikdə rabitə və kommunikativ strategiya və yaradıcılıq texnologiyaları mənimsəmək.

FTN 4. Dinləmə mədəniyyəti və dinləmənin kommunikasiya növü kimi mahiyyətini öyrənmək. Dinləmə və diqqət, dinləmə formaları, dinləmə bacarıqlarının təkmilləşdirilməsinin önəmini qavramaq. Kommunikasiya mədəniyyəti, danışmaq etikası və müraciət etikətləri barədə məlumatlara yiyələnmək. Təşkil olunmuş nitqin (mühazirə, məruzə, çıxış, spontan nitq) özünəməxsusluğunu bilmək.

FTN 5. Müasir Azərbaycan dilinin işgüzar üslubu barədə məlumatları və qaydaları öyrənmək. İşgüzar kommunikasiyada məktubların rolu, elektron və onlayn kommunikasiyalar barədə bilikləri ni zəngini əşdirmək.

FTN 6. Rəsmi-ışgüzar sənədləri dili barədə məlumatları öyrənmək. İşgüzar kommunikasiyaların növləri və formaları, həmçinin dili və üslubu barədə məlumatlara yiyələnmək. İşgüzar kommunikasiyada Azərbaycan dilinin saflığının, orfoqrafiya qaydalarının və cümlə quruluşuna əməl olunmasının mahiyyətini öyrənmək. İşgüzar ritorika haqqında nəzəri və praktik çalışmalara sahib çıxmaq

“Xarici dildə işgüzar və akademik kommunikasiya” fənni üzrə təlim nəticələri (FTN)

FTN 1. Ümumi ingilis dilində dinləmə, danışmaq, oxu və yazı bacarıqlarına yiyələnmək, gündəlik söhbətləri eşidib anlama, onlara qeyri-rəsmi cavab vermə, dialoq qurma, mürəkkəb cümlələri düzgün zaman formasında şifahi işlətmə, ingilis dilində kiçik paraqrafların, qeyri-rəsmi məktubların yazılması, habelə kiçik mətnlərin oxuyub anlama, mətnlər üzrə suallara cavab vermə, A2 səviyyəsi üzrə lüğətə yiyələnmək;

FTN 2. Ümumi ingilis dilində B1 səviyyədə dialoqları dinləyib anlamaq, həmin səviyyə üzrə sözlərdən istifadə etməklə mürəkkəb Strukturlu tabeli və tabelsiz mürəkkəb cümlələr qurmaq; 150 sözlük essələr yazmaq, effektiv giriş və nəticə yazmaq bacarıqlarına yiyələnmək; rəsmi-məktubların strukturunu öyrənmək; həmin struktur üzrə işgüzar məktubun yazılışına yiyələnmək; rəsmi təqdimatların edilməsi;

FTN 3. Ümumi ingilis dilində B2 səviyyəsində kinoları izləmək, kitabları oxumaq, onlar haqda şərh yazmaq, onları təhlil etmək, etdikləri təhlilləri təqdimatlar vasitəsilə dinləyiciyə çatdırmaq;

FTN 4. Aqrar terminlərin, habelə işgüzar ingilis dili lüğətinə yiyələnmək, deskriptiv yazının növündən istifadə edərək qrafiklərin, cədvəllərin, faiz göstərən sirkulyar qrafiklərin akademik şifahi təsviri; 3-cü şəxsin adından istifadə edərək fikirlər irəli sürmək, ümumi akademik fikir mübadiləsi aparmaq bacarığı formalaşdırmaq;

FTN 5. İşgüzar mühitdə sərbəst dialoq, müzakirə, diskussiya aparmaq və debat etmək bacarığına yiyələnmək; özünü professiona mühitdə ingiliscə təqdim etmə bacarığı formalaşdırmaq.

FTN 6. 2-ci və 3-cü kondisional cümlələrin şifahi nitqdə düzgün işlədilməsi, vasitəli nitqdə olan dialoqların vasitəsiz nitqdə şifahi istifadə etmə bacarığının inkişafı, akademik söz bazasına yiyələnmə və onlardan şifahi nitq zamanı asanlıqla istifadə edilməsi bacarığı; rəvan ingilis dilində akademik şəkildə danışma bacarığına yiyələnmək

“Riyaziyyat ” fənni üzrə təlim nəticələri (FTN)

FTN 1. Fundamental anlayışları və qanunları, əsas fiziki hadisələri və ideyaları, onların elmdə, texnikada və istehsalatda tətbiqini bilmək.

FTN 2. Fiziki cihaz və avadanlıqların iş prinsipini bilmək.

FTN 3. Fizikanın müxtəlif sahələrində konkret məsələlərin həlli üsullarını bilmək.

FTN 4. Müasir cihaz və avadanlıqla fiziki təcrübənin aparılmasını bacarmaq.

FTN 5. Tədqiqi məsələlərdə konkret fiziki mahiyyəti araşdırıb üzə çıxarmağı yiyələnmək.

FTN 6. Elmi dünya görüşü və müasir fiziki düşüncəyə malik olmaq.

“Kimya” fənni üzrə təlim nəticələri (FTN)

FTN 1. Atomun və molekulların quruluşunu, oksidləşmə reduksiya reaksiyalarını bilmək.

FTN 2. Analitik təhlil aparmaq, analitik təhlil aparmaqla ekologiyanın vəziyyətini, ərzaq məhsullarının qidalılığı və zərərliliyinin aşkar olunması bacarmaq.

FTN 3. Kimyəvi xammal mənbələri və onların işlənmə yollarını bilmək.

FTN 4. Canlı orqanizmlərin əsasını təşkil edən üzvi maddələrin tərkib və xassələrini mənimsəmək.

FTN 5. Canlı orqanizmdə gedən inkişaf və böyüməni, maddələr mübadiləsini və metabolizm mexanizmini bilmək.

FTN 6. İnsektisidlər, herbisidlər, funksidlər və digər preparatların tərkibini müəyyən etməyi bacarmaq.

FTN 1. Kimya elminin nəliyyətlərindən şərabçılığın müxtəlif sahələrində geniş istifadəsini bilmək.

FTN 2. Emal sənayesində kimyanın tətbiqinin vacibliyini dərk etmək.

FTN 3. Qida məhsullarında baş verən kimyəvi reaksiyaları və kimyəvi dəyişikləri, ağır metalların toplanmasını bilmək.

FTN 4. Xammal, yarımfabrikat və hazır məhsulda baş verən assimilyasiya və dissimilyasiya reaksiyalarını bilməli, həmin reaksiyaların istiqamətini və sürətini dəyişməyə təsir edən amilləri təyin etmək.

FTN 5. Ekoloji təmiz məhsullar istehsalını və bu zaman kimyanın rolunu bilmək.

FTN 6. Kimyəvi birləşmələrin və pestisidlərin ətraf mühitə vurduğu ziyanın fəsadlarını bilməli və qarşısının alınma yollarını təyin etməyi bacarmaq.

“Fizika” fənni üzrə təlim nəticələri (FTN)

FTN 1. Fundamental anlayışları və qanunları, əsas fiziki hadisələri və ideyaları, onların elmdə, texnikada və istehsalatda tətbiqini bilmək.

FTN 2. Fiziki cihaz və avadanlıqların iş prinsipini bilmək.

FTN 3. Fizikanın müxtəlif sahələrində konkret məsələlərin həlli üsullarını bilmək.

FTN 4. Müasir cihaz və avadanlıqla fiziki təcrübənin aparılmasını bacarmaq.

FTN 5. Tədqiqi məsələlərdə konkret fiziki mahiyyəti araşdırıb üzə çıxartmağı bacarmaq.

FTN 6. Elmi dünya görüşü və müasir fiziki düşüncəyə malik olmaq.

“Biotexnologiya” fənni üzrə təlim nəticələri (FTN)

FTN 1. Biotexnologiya və onun strukturunu bilməli, qida biotexnologiyasının əsas istiqamətləri və mikrob sintezi məhsulları istehsalının biotexnologiyasını mənimsəmək.

FTN 2. Funksional məqsədli məhsulların qatılaşdırılma, ayrılma metodları və bioloji preparatların konservləşdirilmə üsullarını mənimsəyərək üzvi turşular istehsalının praktik yollarını bilmək.
FTN 3. Qida sənayesində istifadə olunan maddə və birləşmələrin biotexnoloji istehsalına dair biliklərə malik olmaq və ondan istifadə etməyi mənimsəmək.
FTN 4. Bitki mənşəli xammaldan hazırlanan məhsulların biotexnologiyasını və onu idarə etməyi bacarmaq.
FTN 5. Heyvan mənşəli xammaldan hazırlanan içki və digər qida məhsullarının biotexnologiyasını bilmək və onlardan istifadə etmək bacarığına malik olmaq.
FTN 6. Müasir biotexnologiyanın əsas istiqamətləri, o cümlədən gen mühəndisliyi, bioenergetika və nanobiotexnologiyanın əsas müddəaları ilə bağlı bilikləri mənimsəmək.

“İnformatika” fənni üzrə təlim nəticələri (FTN)

FTN 1. İnformasiya proseslərinin əsas üsul və vasitələrinə yiyələnmək, kompüterlərin texniki və proqram təminatlarından istifadəni və onların informasiyanın idarə edilməsi vasitəsi kimi tətbiqi bacarığına və lokal və qlobal kompüter şəbəkələrində informasiya ilə işləmə qabiliyyətinə malik olmaq.
FTN 2 İxtisas sahəsinə uyğun qoyulmuş məsələyə uyğun olaraq verilənlərin emalı üçün aparat və proqram vasitələrini seçmə və məsələnin həllində tətbiq etmə, hesablamaların nəticələrini təhlil etmə və alınmış nəticələri əsaslandırma bacarığına yiyələnmək.
FTN 3 Daxili və xarici ədəbiyyat mənbələrindən və internet resurslarından istifadə edərək ixtisas sahəsinə uyğun zəruri verilənləri toplama, təhlil etmə və analitik hesabat hazırlama bacarığına yiyələnmək.
FTN 4 Analitik və tədqiqat məsələlərinin həlli üçün müasir texniki vasitələrdən və informasiya texnologiyalarından istifadə bacarığına malik olmaq.
FTN 5 Kommunikativ məsələlərin həlli, İnternetdə axtarış və arayış sistemləri vasitəsilə peşə əhəmiyyətli informasiyanın axtarışı və seçimi vasitələrindən və informasiya texnologiyalarından istifadə qabiliyyətinə malik olmaq.
FTN 6 Təlim və özünü təlim proseslərində iştirak üçün İKT vasitələrindən istifadə imkanlarına malik olmaq.

“İxtisasa giriş” fənni üzrə təlim nəticələri (FTN)

FTN 1. Üzüm şərəblərinin istehsalında istifadə olunan xammal, üzümün salxım və giləsinin quruluşu, salxımın inkişafı və gilənin yetişməsi, üzümün yetişməsinə nəzarət üsullarını mənimsəmək.
FTN 2. Üzümün uvoloji xarakteristikasını, üzümün kimyəvi tərkibini, təbii faktorların və aqrotexniki qaydaların üzümün tərkibinə və keyfiyyətinə təsirini bilmək.
FTN 3. Pomologiya və onun inkişaf tarixi, botaniki təsnifat və bioloji-istehsalat təsnifatını bilməklə şərəb üçün seçim yollarını bacarmaq.
FTN 4. Anatmik, fizioloji-biokimyəvi və karioloji tədqiqatlar aparmaqla təsərrüfat xüsusiyyətlərini öyrənmək.
FTN 5. Üzüm, meyvə-giləmeyvə sortlarının təsvirinin texnika və metodikası, sortun (növün) botaniki təsvirinin proqram və metodikasını bilmək.
FTN 6. Xammalın təsərrüfat-texnoloji xüsusiyyətlərini qiymətləndirmə üsullarını mənimsəmək və konkret şəraitdə həyata keçirməyi bacarmaq.

“Dünya şərabçılığı” fənni üzrə təlim nəticələri (FTN)

FTN 1. Üzüm və meyvə-giləmeyvə şərabçılığının coğrafiyasını bilmək və ondan yararlanmağı bacarmaq.
FTN 2. Dünya şərabçılığında mövcud olan əsas trendlər və ölkə şərabçılığı üçün onun rolunu ayırd etməyi bacarmaq.
FTN 3. Avropa şərabçılığı və onun fərqli xüsusiyyətlərini mənimsəyərək ölkəmiz üçün mühüm olan cəhətləri müəyyənləşdirə bilmək.
FTN 4. Yeni dünya ölkələrinin şərabçılığı və buraya daxil olan ölkələrin şərabçılığında fərdi keyfiyyətləri mənimsəmək.
FTN 5. Köhnə dünya ölkələri ilə Amerika şərabçılığının oxşar və fərqli xüsusiyyətlərini və ondan irəli gələn nəticələri mənimsəmək.
FTN 6. Asiya, Afrika və Okeaniya ölkələrində şərabçılığın üstün və çatışmazlıqlarını müqayisəli şəkildə qiymətləndirməyi bacarmaq.

“Şərabçılıqda analiz metodları” fənni üzrə təlim nəticələri (FTN)

FTN 1. Qida xammaları və hazır qida məhsullarının keyfiyyət qiymətləndirilməsinin nəzəri əsaslarını mənimsəmək və keyfiyyət göstəricilərinin təyini metodlarını öyrənmək.
FTN 2 Şərab məhsullarının keyfiyyətini təyin etmək üçün istifadə olunan elektroforez və polyarimetriya üsullarının mahiyyətini mənimsəmək və bu üsulların tətbiqini öyrənmək.
FTN 3. Qida məhsullarının lüminessentli tədqiqat üsullarının əsaslarını öyrənməli və həmin üsulun növləri ilə işləmə qaydalarını bilmək.
FTN 4. Şərab məhsullarının keyfiyyətinin spektral təyini üsulları haqqında məlumatlar əldə etmək, spektroskopiyanın növlərini mənimsəmək.
FTN 5. Şərab məhsullarının xromatoqrafik analiz üsullarını mənimsəmək və həmin üsullarla işləmə qaydalarını bilmək.
FTN 6. Reologiyanın əsas anlayışları ilə tanış olmaq və reoloji analiz üsullarını mənimsəmək.

“Şərabın texnologiyası” fənni üzrə təlim nəticələri (FTN)

FTN 1. Şərabların süzülməsi və ona təsir edən amilləri, eqlizasiya və kupajın aparılma qaydalarını mənimsəmək.
FTN 2. Şərabların butulkalara doldurulması və son tərtibatını öyrənmək.
FTN 3. Natural ağ və qırmızı şərabların hazırlanma texnologiyasını mənimsəmək.
FTN 4. Şəkər qalıqlı şərablar, sarı, çəhrayı və kaxet tipli şərabların istehsal texnologiyasını bilmək.
FTN 5. Xüsusi tip şərabların hazırlanmasının elmi əsaslarını bilmək və tətbiq etməyi bacarmaq.
FTN 6. Ayrı-ayrı tünd və desert şərabların oxşar və fərqli xüsusiyyətlərini bilmək.
FTN 1. Ətirləşdirilmiş və oynaq şərabların ümumi texnologiyasını və klassik üsulla şampan istehsalını öyrənmək.
FTN 2. Oynaq şərabların istehsal üsulları və müxtəlif tip oynaq şərablar istehsalını bilmək.
FTN 3. Konyak üçün şərab materialı və spirt istehsalının nəzəri və praktik həlli yollarını mənimsəmək.
FTN 4. Konyak spirtinin saxlanaraq yetişdirilməsi və baş verən proseslərin mahiyyətini öyrənmək.
FTN 5. Konyakın yetişməsinə tezləşdirən üsulların tətbiqi və hazır konyak buraxılışı, ona təsir edən amilləri mənimsəmək.
FTN 6. Şərabçılıqda resursqoruyucu texnologiyaları tətbiq etməyi bacarmaq.

“Standartlaşdırma və sertifikatlaşdırma” fənni üzrə təlim nəticələri (FTN)

FTN 1. Standartlaşdırmanın qısa inkişaf tarixini və Azərbaycan Respublikasında standartlaşdırmanın inkişafı prespektivlərini öyrənmək.
FTN 2. Standartlaşdırmanın mahiyyəti, metodları, növləri və onların işlənilib hazırlanması, tətbiqi və yenidən baxılmasının öyrənmək. Şərabçılıqda qəbul olunmuş dövlət və beynəlxalq standartları mənimsəmək.
FTN 3. Şərabçılıq sahəsində “Kodeks alimentarius” və HAASP sisteminin tədqiqini və onların qəbul olunmuş standartları öyrənilmək.
FTN 4. Şirə və natural şərablar üçün xammalın keyfiyyəti, şirə və natural şərabların standart göstəriciləri, tünd desert şərablar üçün xammal və məhsulun keyfiyyətinə qoyulan tələbləri öyrənmək.
FTN 5. İnkişaf etmiş ölkələrdə regional və beynəlxalq sertifikatlaşdırmanı və bununla bərabər sertifikatlaşdırma sistemini, mərhələlərini və strukturunu bilmək.
FTN 6. Şərabçılıqda istifadə olunan qatı şirələrə qoyulan tələbləri öyrənmək, qida sənayesi üçün etil spirtinə qoyulan tələbləri bilmək.

“Şərabçılıq müəssisələrinin iqtisadiyyatı” fənni üzrə təlim nəticələri (FTN)

FTN 1. Üzümçülük və şərabçılıq sahəsində dövlət siyasəti, proqramları və strategiyaları, şərabçılıq müəssisələrinin formalarını bilmək.
FTN 2. Şərabçılıq müəssisələrinin fəaliyyətinin planlaşdırılmasını bacarmaq.
FTN 3. Müəssisənin insan resurslarını bilmək, əmək haqqı və əmək məhsuldarlığını hesablamağı mənimsəmək.
FTN 4. Müəssisənin əsas və dövrüyyə fondlarını, onlardan istifadənin iqtisadi səmərəliliyini bilməlidir.
FTN5.İnvestisiya qoyuluşunun mənbələri, onun texniki-iqtisadi əsaslandırılmasını və səmərəliliyinin hesablanması bacarmaq.
FTN 6. İstehsal xərcləri, maya dəyəri, qiymət sistemi, satışın səmərəliliyi, milli şərab brendlərinin səmərəli satış bazarlarına çıxarılması yollarını bilmək.

“Şərabçılıqda avadanlıqlar və texnoloji qablar” fənni üzrə təlim nəticələri (FTN)

FTN 1.Xammalın ilkin emal avadanlıqları haqqında biliklərə malik olmaq və əzici daraqayıranların iş prinsipini mənimsəmək.
FTN 2. Şirə alınmasında istifadə olunan sızdırıcı və preslər, membran preslər haqqında bilməli və iş prinsiplərini müqayisəli təhlil etməyi bacarmaq.
FTN 3. Şirə və əzinti nasoslarının iş prinsipini bilmək və müqayisəli təhlil etmək.
FTN 4. Ekstraktor və vinifikatorların iş prinsipini mənimsəməli və onların əhəmiyyətini dəyərləndirməyi bacarmaq.
FTN 5. Şərabçılıqda istifadə olunan filtrlər haqqında məlumatla malik olmaq və onların iş prinsipini bilmək.
FTN 6. Texnoloji qablar və tutumlar haqqında məlumatlanmalı və müqayisəli təhlilini aparmağı bacarmaq.

“Dequstasiya” fənni üzrə təlim nəticələri (FTN)

FTN 1. Dequstasiya haqqında anlayış və onun inkişaf tarixini haqqında bilgilərə malik olmaq. Qida məhsullarının sensor xassələrini və komponentlərini öyrənmək.
FTN 2. Kolorantlar (rəngləyicilər), aromatizatorlar (ətirləşdiricilər), dad əlavələri və onların insan sağlamlığına təsirini öyrənmək.

FTN 3. Konsistensiya, toxunma, dad, iyilmə və görmə orqanları vasitəsilə qavranılan göstəriciləri öyrənmək və bacarıqlarını artırmaq. Orqanoleptikanın psixofizioloji əsaslarını bilmək.
FTN 4. Dequstatorların dad hissiyatında dadın müəyyən edilmə həddini, rəng və çalarları ayırmaq qabiliyyətinin təyini, iylərin təyin olunma bacarığı və toxunma lamisə qabiliyyətini öyrənmək və təyin etməyi bacarmaq.
FTN 5. Dequstasiya analizlərinin metodlarını və bütün tip şerabların müasir ballı şkalalarla qiymətləndirilməsini öyrənmək və tədqiq etmək.
FTN 6. Konyakın, pivənin, etil spirtinin, likor-araq və spirtsiz içki məhsullarının orqanoleptik qiymətləndirilməsini mənimsəmək.

“Qida təhlükəsizliyi” fənni üzrə təlim nəticələri (FTN)

FTN 1. Qida təhlükəsizliyi haqqında anlayışları və məlumatları mənimsəmək. Azərbaycan Respublikasında və dünyada bu sahədə qəbul olunmuş qanunları öyrənmək. Qida məhsulunun təhlükəsizlik səviyyəsi haqqında məlumatlara malik olmaq.
FTN 2. Dünyada qəbul olunmuş beynəlxalq HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point – Təhlükəli Faktorların Analizi və Kritik Nəzarət Nöqtələri) sistemini bilmək. Müvafiq sahədə normayaratma fəaliyyətini, o cümlədən qida məhsullarının təhlükəsizliyinə dair normativ tənzimləməni (sanitariya norma və qaydalarının, habelə gigiyena normativlərinin hazırlanmasını və təsdiqini) öyrənmək;
FTN 3. Qida məhsullarının təhlükəsizlik qaydalarının öyrənmək. Dövlət baytarlıq və fitosanitar nəzarətində olan yüklərin istehlakçılarının hüquqlarının müdafiəsi haqqında qanunvericiliyə riayət edilməsinə dövlət nəzarətini həyata keçirilməsi qaydalarını bilmək.
FTN 4. İstehsal prosesində, qablaşdırmada, daşınmada və saxlamada təbii şəkildə yaranan toksinlər, qida əlavələri, pestisid qalıqları, baytarlıq preparatlarının qalıqlarını öyrənmək.
FTN 5. Yoluxucu bakteriyalar, toksin ifraz edən orqanizmlər, parazitlər, viruslar və s. mikroorqanizmlər haqqında bütün məlumatları bilmək və onları dərinlən öyrənmək.
FTN 6. Bioloji, kimyəvi və fiziki təhlükəli faktorlar o, cümlədən mühit çirkləndiriciləri, kimyəvi çirkləndiricilər və allergenlər haqqında məlumatları mənimsəmək.

“Aqroekologiya” fənni üzrə təlim nəticələri (FTN)

FTN 1. Ekologiya elminin inkişaf tarixini, aqroekosistemləri, torpaq biotik kompleksini, intensiv aqrar istehsalı şəraitində suyun biogen çirklənməsini bilmək.
FTN 2. Kimyalaşmanın, torpağın suvarılması və qurudulmasının ekoloji problemlərini bilmək.
FTN 3. Ərazidə ekoloji vəziyyətin qiymətləndirilməsi meyarını öyrənmək.
FTN 4. Aqrolandşaftların optimallaşdırılması və davamlı ekosistemlərin təşkilini öyrənmək.
FTN 5. Üzümçülük və şerabçılıq komplekslərinin təşkilinin ekoloji məsələlərini bilmək.
FTN 6. Ekoloji məhsul istehsalının təşkilini bilmək.

“Şerabçılıqda texnokimyəvi nəzarət” fənni üzrə təlim nəticələri (FTN)

FTN 1. Xammalın keyfiyyətinə nəzarət və ekoloji təmiz xammal istehsalı yollarını öyrənmək.
FTN 2. İlk emal xətt və avadanlıqlarına nəzarət qaydaları, nümunələrin təşkili və təhlilini bacarmaq.
FTN 3. İkinci emal qab və avadanlıqlarına nəzarət. Borular, boru ötürücüləri və xətlərə nəzarəti bilmək.
FTN 4. Şirə istehsalı proseslərinin gedişini bilmək və nəticələrinə nəzarəti bacarmaq.
FTN 5. Şerab istehsalı prosesləri, doldurulma prosesinə nəzarətin aparılmasını mənimsəmək.

FTN 6. Şərab butulkaları, tıxac, etiket və s nəzarətin təşkilini, yardımçı mal və materiallara nəzarətin aparılmasını mənimsəmək.

“Şərabçılıq müəssisələrinin texnoloji layihələndirilməsi” fənni üzrə təlim nəticələri (FTN)

FTN 1. Şərab zavodlarının tipləri haqqında məlumatlara malik olmaq və onları texnoloji layihələndirmədə fərqləndirməyi bacarmaq.

FTN 2. Layihələndirmə və yenidənqurmanın vacibliyinin əsaslandırılmasını mənimsəmək.

FTN 3. Layihənin əsas bölmələrinin işlənməsini bilmək.

FTN 4. Ümumi analiz prinsipləri, texnoloji avadanlıqların hesabı və seçimi haqqında məlumata malik olmaq.

FTN 5. Prinsipial texnoloji sxemlərin işlənməsi və işçi sənəndləşmələri bilmək.

FTN 6. İstehsal texnoloji sxemin seçilməsinin əsaslandırılmasını mənimsəmək.

“Şərabın kimyası” fənni üzrə təlim nəticələri (FTN)

FTN 1. Şərablarda alifatik və aromatik spirtlərin rolunu mənimsəməli və şərabçılıqda əhəmiyyətini qiymətləndirmək.

FTN 2. Şərablarda aldehidlər və ketonlar, asetal və mürəkkəb efirlər haqqında məlumatları mənimsəməli və əhəmiyyətini dəyərləndirmək.

FTN 3. Şirə və şərabda lipidlər və mumlar, alkaloidlər, terpenlər və qlukozidlərin miqdarı, rolu və müqayisəli qiymətləndirməyi bacarmaq.

FTN 4. Şərabların inkişaf mərhələlərində baş verən kimyəvi prosesləri öyrənmək və dəyərləndirmək.

FTN 5. Süfrə şərablarının əmələ gəlməsində baş verən kimyəvi prosesləri mənimsəmək və prosesi müqayisəli dəyərləndirməyi bacarmaq.

FTN 6. Konyakın alınmasında baş verən kimyəvi prosesləri öyrənmək və keyfiyyətinə təsir edən amilləri bilmək.

“Şərabın mikrobiologiyası” fənni üzrə təlim nəticələri (FTN)

FTN 1. Mikrobiologiya elminin məzmununu və vəzifələrini bilmək. Üzüm, şirə və şərabın mikroflorasını öyrənmək. Mayaların təsnifatını və maya hüceyrəsinin quruluşunu öyrəni bilmək.

FTN 2. Mayaların inkişaf mərhələlərini və şərabçılıqda əhəmiyyət kəsb edən mayaların cins və növlərini bilmək.

FTN 3. Sirkə turşu bakteriaları və süd turşu bakterialarını öyrənmək. Bakteriaların morfoloqiyasını və fiziologiyasını öyrənmək.

FTN 4. Mayaların vəziyyətinə və qabiliyyətinə fiziki-kimyəvi amillərin təsirini bilmək. Şərabların xəstəlik və nöqsanları, onların aradan qaldırılma yollarını bacarmaq və öyrənmək.

FTN 5. Özbaşına və təmiz qıçqırmaya nəzarət etməyi bacarmaq və qıçqırma prosesə nəzarəti bilmək. Təmiz maya kulturalarının alınması və şərabçılıqda istifadəsini öyrənmək.

FTN 6. Kif göbələkləri, onların təsnifatı, morfoloqiyası, şərabçılıqda mənfi və müsbət təsirlərini bilmək. Şərabçılıqda mikrobioloji nəzarəti bacarmaq və onun əhəmiyyətini bilmək.

“Alkoqolsuz və az alkoqollu içkilərin texnologiyası” fənni üzrə təlim nəticələri (FTN)

FTN 1. Spirtsiz içkilər üçün xammal və suyun təmizlənmə yolları haqqında biliyə malik olmaq.

FTN 2. Mineral suların təsnifatı, təbii və süni mineral suların istehsalı haqqında biliklər əldə etmək və istehsalatda yeni texnologiyaları mənimsəmək.

FTN 3. Qazlaşdırılmış sular istehsalı və saturasiyanın mahiyyətini bilmək.

FTN 4. Meyvəli qazlaşdırılmış içkilər istehsalı haqqında biliyə malik olmaq, yeni texnologiyaların müqayisəli təhlilini bacarmaq.

FTN 5. Quru qazlaşdırılmış içkilərin istehsalını nəzəri olaraq mənimsəmək.

FTN 6. Çörək kvası istehsalı və qazlaşdırılmış çörək içkiləri istehsalı haqqında məlumata malik olmaq.

“İçkilərin ekspertizası” fənni üzrə təlim nəticələri (FTN)

FTN 1. İçkilərin təsnifatı, tərkibi, qida dəyəri, xammal bazası, istehsal və istehlak vəziyyətini bilmək.

FTN 2. Mineral sular və pivənin eyniləşdirmə və ekspertizasını aparmağı bacarmaq.

FTN 3. Müxtəlif tip şerabların eyniləşdirmə və ekspertizası qaydalarını bilmək.

FTN 4. Konyak spirti və konyaklarda eyniləşdirmə və ekspertiza üsullarını bilmək.

FTN 5. Likor-araq məmulatlarının ekspertizasını aparmağı bacarmaq.

FTN 6. Müxtəlif növ, o cümlədən rektifikasiya olunmuş etil spirtinin keyfiyyət ekspertiza üsullarını mənimsəmək.

“Şerab turizmi” fənni üzrə təlim nəticələri (FTN)

FTN 1. Dünyada, o cümlədən Azərbaycanda şerab turizmi və bu sahənin gələcək inkişaf perspektivləri, şerab turizminin əsas istiqamətlərini öyrənmək.

FTN 2. Turizm və onu təmin edən şərtlər. Cəlbedicilik, təbii məhsullar. Sosial-mədəni şərtlər. İqtisadi və psixoloji şərtlər. Əlçatanlıq. Turizm infrastrukturuna dair bilikləri mənimsəmək.

FTN 3. Şerab mədəniyyəti, mədəniyyət karvanı, şerabların tanıtımı, şerab seçimi, şerab servisi, şerab içilmə qaydalarını və şerab tarixini bilmək.

FTN 4. Şerabın həqiqi tarixini, Azərbaycanda şerabçılığın vəziyyətini, şerabçılıq bölgələrini və onların cəlbedicilik xüsusiyyətini öyrənmək.

FTN 5. Turizm sahəsində beynəlxalq və regional təşkilatlar haqqında biliklərə malik olmaq.

FTN 6. Şerab turizminin ənənələrini davam etdirilməsi yollarını, proqramların yaradılması, marşrutların təşkil olunması yollarını öyrənmək və Avropa ölkələrinin təcrübəsindən bəhrələnərək işlərin təşkilini bacarmaq.

“Mülki müdafiə” fənni üzrə təlim nəticələri (FTN)

FTN 1. Fövqəladə hadisələrin (FH) təsnifatı, onların xarakteristikası, mülki müdafiənin yaranma tarixi və onun FH-da rolu və vəzifələrini öyrənmək. Mülki müdafiə ilə bağlı Nazirlər Kabinetinin Qərarları və normativ-hüquqi bazanı bilmək.

FTN 2. Sülh və müharibə dövrlərində mülki müdafiənin rolunu və vəzifələrini bilmək. Texnogen FH-də hadisələrin qarşısının alınması yolları, bakterioloji, kimyəvi və radiasiya şəraitində əhəlinin davranış qaydalarını, mahiyyətini bilmək. Karantin, Observasiya şəraitində, sanitar təmizliyi, ərazinin dezinfeksiyası, kimyəvi zəhərlənmə ocaqlarında deqazasiya, radiasiya şəraitində isə dezaktivasiya üsullarını bilmək.

FTN 3. Fövqəladə halların nəticələrinin aradan qaldırılması üçün Dövlət sisteminin rolu və vəzifələrini bilmək. Hərbiləşdirilməmiş mülki müdafiə dəstələrinin yaradılmasını öyrənmək.

FTN 4. Fövqəladə hallar zamanı əhəlinin mühafizəsinin təşkilini həyata keçirmək. Kollektiv-mühafizə qurğuları və onlardan istifadə qaydalarını bilmək. Fərdi mühafizə vasitələri və onlardan istifadə qaydalarını bilmək. Fövqəladə hallar zamanı əhəlinin köçürülməsini bacarmaq. Fövqəladə hallar zamanı əhəlinin səmərəli mühafizəsinin təşkilini bacarmaq. Kollektiv mühafizə qurğuları və onlardan istifadə qaydalarını bacarmaq. Fərdi mühafizə vasitələri və onlardan istifadə qaydalarını bilmək. Fövqəladə hallar zamanı əhəlinin köçürülməsini həyata keçirmək.

FTN 5. Mülki müdafiə kəşfiyyatının təşkili və aparılması qaydalarını bilmək. Radiasiya və kimyəvi kəşfiyyat cihazlarını işlətməyi bacarmaq. Mülki müdafiə üzrə idarəetmə, mülki müdafiə qərargahları və onların əsas vəzifələrini bilmək.

FTN 6. Mülki müdafiə tədbirlərinin planlaşdırılması və həyata keçirilməsini bacarmaq. FH-in nəticələrinin aradan qaldırılması yollarını bilmək. Qəza- xilasetmə və digər təxirəsalınmaz işlərin dağıntı ocaqlarında təşkil etmək və aparılmasını həyata keçirmək. Əhalinin mülki müdafiə sahəsində hazırlanmasının prinsiplərini öyrənmək. Fövqəladə hadisələr zamanı dağıntı ərazisində ilk tibbi yardım aparmağı bacarmaq.