


Azərbaycan Respublikası Təhsil Nazirliyi
Azərbaycan Dövlət İqtisad Universiteti (UNEC)

Fakültə : “Mühəndislik”

Təsdiq edirəm: 

“Mühəndislik və tətbiqi elmlər”
kafedrasının müdiri: f.f.d. , b/m.T.Q.Nağıyev

fevral 2025/2026 -cı il

Təsdiq edirəm: 

“Qida mühəndisliyi” bölməsinin
rəhbəri: dos.M.H.Məhərrəmov
fevral 2025/2026 -cı il

“QIDA MƏHSULLARININ KEYFİYYƏTİNƏ TEXNİKİ-KİMYƏVİ NƏZARƏT”
fənni üzrə
İŞÇİ TƏDRİS PROQRAMI
(Syllabus)

I. Fənn haqqında məlumat

Fənnin kodu: İPF ___ 00700 ___
Fənnin növü: əsas/seçmə
Tədris ili: 2025/2026
Tədris semestri: yaz
Tədris forması: əyani/qiyabi/onlayn
Fakültə: ___ “Mühəndislik” ___
Tədris yükü: 60 saat (30/30)

Kredit sayı: _____ 4 _____

Kafedra: “Mühəndislik və tətbiqi elmlər”

II. Müəllim haqqında məlumat

III. Fənnin təsviri

“Qida məhsullarının keyfiyyətinə texniki-kimyəvi nəzarət “ fənninin proqramında fənnin predmeti, məqsəd və vəzifələri, qida məhsulları və xammalların mənşəyi, təsnifatı, fiziki-kimyəvi xüsusiyyətləri, nəzarətin üsul və formalar, insanın həyat fəaliyyətində bitki və heyvan mənşəli qidaların tərkibindəki bioloji fəal maddələrin əhəmiyyəti və s. məsələlərin öyrənilməsi nəzərdə tutulmuşdur.

IV. Fənnin məqsədi və vəzifələri - “Qida məhsullarının keyfiyyətinə texniki-kimyəvi nəzarət “ fənninin öyrənilməsi qida məhsulları və onların texnologiyası sahəsində, həm nəzəri həm də təcrübi biliklərin qazanılmasında, eyni zamanda əhalinin tələbatını tam ödəyən yüksək keyfiyyətli qida məhsullarının istehsal edilməsinə köməklik göstərəcəkdir. Məhz, buna görə də “Qida məhsullarının keyfiyyətinə texniki-kimyəvi nəzarət “ fənninin tədrisi mühüm nəzəri və praktiki əhəmiyyət kəsb edir.

Fənnin tədrisi qarşısında duran vəzifələr aşağıdakılardır:

- Gələcək mütəxəssis bu fənnin tədrisinin sonunda qida məhsullarının keyfiyyətinə qoyulan tələbləri, həmçinin onların təyini üsullarını öyrənəcəkdir.
- Gələcək mütəxəssis bu fənnin tədrisinin sonunda qida məhsullarının tərkibi, saxlanma zamanı baş verən dəyişikliklər, onların fiziki-kimyəvi göstəricilərini, həmçinin hazır məhsulun keyfiyyətinə qoyulan tələblər, məhsulun keyfiyyətinin yüksəldilməsi yollarına yiyələnəcəkdir.

V. Fənnin tədris metodologiyası - *Bu fənnin tədrisi prosesində mühazirələrin təqdimat vasitəsilə tələbələrə çatdırılması, aktiv və interaktiv müzakirələrin aparılması, komanda şəklində layihələrin icrası, dərslərin sonunda mühazirəyə aid videoçarx şəklində materialın təqdim edilməsi, sərbəst işlərin yazılması və test tapşırıqlarının yerinə yetirilməsi kimi geniş çeşiddə tədris və təlim üsullarından istifadə edilir.*

VI. Öyrənmənin nəticələri: Bu kursu bitirdikdən sonra tələbə “Qida məhsullarının keyfiyyətinə texniki-kimyəvi nəzarət“ fənninin dərinliklərinə yiyələnəcək. Çörək, makaron, unlu qənnadı və qida konsentratları, şərəbçilik və qızcırma məhsulları, bitki və heyvan mənşəli yağların, süd, ət, balıq məhsullarının keyfiyyət göstəriciləri, nəzarətin təşkili üsullarına yiyələnəcək. Müxtəlif bitki və heyvan mənşəli məhsulların orqanoleptiki, fiziki-kimyəvi və

mikrobioloji göstəricilərini qiymətləndirməyi bacaracaq qazanılan nəzəri və praktiki biliklərini tətbiq və təhlil edəcək.

Kursun tədrisi başa çatandan və bütün mövzular mənimsənilədikdən sonra tələbələr:

Bilməlidirlər:

- Dənli, paxlalı bitkilərin keyfiyyətini orqanoleptik, fiziki-kimyəvi yolla analizi
- Şəkərli, qənnadı məmulatlarının, meyvə-tərəvəz, qida konsentratlarının texniki-kimyəvi nəzarət göstəriciləri üzrə keyfiyyətinin təyini
- Ət, süd, balıq, şərab və iaşə məhsullarının bir sıra laborator analizlər vasitəsilə keyfiyyət göstəricilərinin təyini

Bacarmalıdır:

- Qida məhsullarının keyfiyyət göstəricilərini orqanoleptik üsullarla müəyyən etmək
- Qida məhsullarının keyfiyyət göstəricilərini laborator analizlər: spektrofotometriya, kalorimetriya, polyarimetriya, piknometr, areometr, ph-metr, nitratometr və s. cihazlar vasitəsilə müəyyən etmək

VII. Prerekvizitlər

Belə bir (və ya bir neçə) fənn “yoxdur”

VIII. Fənnin mühazirə mövzuları

Burada fənn üzrə tələbələrə oxunacaq mühazirə mövzularının adları təqdim olunur:

1. Qida məhsullarının təhlükəsizliyi üçün texniki-kimyəvi nəzarətin rolu
2. Texniki-kimyəvi nəzarətin müasir üsulları və analizləri
3. Dənli və dənli paxlalı kulturaların keyfiyyətinə texniki-kimyəvi nəzarət
4. Çörək-bulka məmulatlarının keyfiyyətinə texniki –kimyəvi nəzarət
5. Makaron məmulatlarının keyfiyyətinə texniki kimyəvi nəzarət
6. Qənnadı məmulatlarının keyfiyyətinə texniki-kimyəvi nəzarət
7. Şəkər və şəkərli məhsulların keyfiyyətinə texniki-kimyəvi nəzarət
8. Meyvə-tərəvəz məhsulları və qida konsentratlarının keyfiyyətinə texniki-kimyəvi nəzarət
9. Şərabçılıq və qıvcırma məhsullarının keyfiyyətinə texniki-kimyəvi nəzarət
10. İctimai iaşə məhsullarının keyfiyyətinə texniki-kimyəvi nəzarət
11. Süd və süd məhsullarının keyfiyyətinə texniki-kimyəvi nəzarət
12. Bitki mənşəli yağların keyfiyyətinə texniki-kimyəvi nəzarət
13. Heyvan mənşəli keyfiyyətinə texniki-kimyəvi nəzarət

14. Ət və ət məhsullarının keyfiyyətinə texniki-kimyəvi nəzarət

15. Balıq və balıq məhsullarının keyfiyyətinə texniki-kimyəvi nəzarət

IX. Fənnin mühazirə mətnləri

Fənn üzrə bütün mühazirə mətnləri və təqdimatlar, habelə zəruri məşğələ materialları elektron formatda Universitetin saytında “Virtual universitet” bölməsində (www.unec.edu.az) və eyni zamanda müəllimin şəxsi kabinetində yerləşdirilir.

X. Əsas dərslik və ədəbiyyat

1. G.A.Abbasbəyli, S.İ.Məhərrəmov, M.R.Yusifova, İ.H.Kazımov. Xammal və qida məhsullarının keyfiyyətinə texniki-kimyəvi nəzarət. dərs vəsaiti - Bakı. İqtisad Universiteti, 2016- 300 səh.
2. N.K.Rəhimov, N.X.Musayev, A.A.Qurbanova Şərabçılıq və qızcırtma məhsullarının ekspertizası Bakı – 2013
3. H.Fətəliyev Şərabçılıqdan praktikum dərs vəsaiti Bakı – 2012
4. Əhmədov Əhməd-Cabir İsmayıl oğlu. Ərzaq mallarının ekspertizası: Ali məktəb tələbələri üçün dərslik. Bitki mənşəli məhsulların ekspertizası: I hissə /Ə.İ.Əhmədov N.X.Musayev.- B.: Çarşıoğlu, 2005
5. Чижова К.Н., Шкваркина Т.И., Запенина Н.В.Технохимический контроль хлебопекарногопроизводства. – М.: Пищевая промышленность,2009.
6. М.Р.Другов, А.Т.Родин Контроль безопасности и качества продуктов питания и товаров детского ассортимента М: .: Пищевая промышленность. 2014.
7. Сидоров Ю.Д., Давлетбаева Д.З., Поливанов М.А. Технохимический контроль пищевых производств. Казань: 2008, 135 с.
8. Управление качеством на предприятиях пищевой и перерабатывающей промышленности: учебник / А.Н.Австриевских, В.М. Кантере, И.В.Сурков, Е.О.Ермолаева. – Новосибирск: 2007 – 268 с.
9. Елисеева С.Н. Контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на хлебзаводе – М.: Агропромиздат, 2005 -192 с.
10. Технология переработки продукции растениеводства / Под ред. Н.М.Личко. – М.: Колос, 2000. – 552 с.
11. Гержикова В.Г. Методы техно-химического контроля в виноделии. 2-е изд., перераб. и доп. – Симферополь: Таврида, 2009 – 304с.
12. Физико-химические и биохимические основы производства мяса и мясных продуктов: Учеб. пособие для вузов. Данилова Н. С., М.: 2008.

13. Бредихина О.В. Технология рыбы и рыбных продуктов. Сушка, вяление и копчение рыбы и нерыбных объектов промысла. Учебное пособие. М.: ВНИРО, 2010, 185.
14. Цыганова Т.Б., Костюченко М.Н. Техно-химический контроль хлебопекарного производства. Москва, 2007
15. <http://ebp.ege.edu.tr/DereceProgramlari/Detay/1/37/2632/932001>
16. İstanbul Texniki Universitesi
<http://www.food.itu.edu.tr/lisans-egitimi/ders-icerikleri>
17. The Universite of British Columbiya
https://wiki.ubc.ca/Course:FNH200/Lessons/Lesson_07
18. Yıldız Teknik Universitesi
<http://www.bologna.yildiz.edu.tr/index.php?r=course/view&id=3767&aid=109>
19. Московский Государственный Университет Пищевых Производств
<https://www.mgupp.ru/sveden/osnovnye-obrazovatelnye-programmy/>
20. <https://ozlib.com/933318/ekonomika/lipidy>
21. <http://ebp.ege.edu.tr/DereceProgramlari/Detay/1/37/2632/932001>

XI. Mövzuların məzmunu və tədris-tematik bölgüsü

Burada cədvəl formasında fənn üzrə tədris olunan mühazirələrin həftələr üzrə bölgüsü verilir. Cədvəldə həftənin sıra sayı, mühazirə mövzularının adları, hər bir mövzuda toxunulacaq əsas məsələlər, mövzunu öyrənmək üçün istifadə olunan əsas mənbə üzrə müvafiq fəsilər yaxud mövzular qeyd olunur.

Məsələn:

| Həftə | Mövzuların adı | Mövzunun əsas məzmunu | Ədəbiyyat |
|--------------|---|--|---|
| 1 | Qida məhsullarının təhlükəsizliyi üçün texniki-kimyəvi nəzarətin rolu | Məhsulun keyfiyyəti haqqında anlayış; ekoloji təhlükəsiz məhsulun alınması; texniki-kimyəvi nəzarətin rolu; texnoloji proses və istehsal nəzarəti nöqtəsinin | M.P.Другов, А.Т.Родин I, II fəsil |

| | | təşkili | |
|---|--|--|---|
| 2 | Texniki-kimyəvi nəzarətin müasir üsulları və analizləri | Məhsulun keyfiyyətinə nəzarətin müasir üsulları və analizlərin mahiyyəti; Qida məhsullarının alətlərlə təyin olunan göstəriciləri; Qida məhsullarının zərəsizlik göstəriciləri; | Сидоров Ю.Д., Давлетбаева Д.З., Поливанов М.А. А.Н.Австриевских III fəsil |
| 3 | Dənli və dənli paxlalı kulturaların keyfiyyətinə texniki-kimyəvi nəzarət | Unun ümumi keyfiyyət göstəricilərinə görə analiz üsulları; analiz üçün dən, yarımfabrikat hazır məhsul və tullantılardan nümunə götürməsinin texnoloji əməliyyatları; emal müəssisələrinə dən qəbulu və daxil olmasına nəzarəti, dənli və dənli paxlalı bitkilərin keyfiyyətinin ümumi qiymətləndirilməsi; dən un üyütmə, çörəkbişirmə və yarma xassələrinin təyini metodikası | Чиждова К.Н., Шкваркина Т.И. III fəsil, Запенина Н.В. Елисеєва С.Н. I, II fəsil |
| 4 | Çörək-bulka məmulatlarının keyfiyyətinə texniki – kimyəvi nəzarət | Çörəkbişirmə müəssisələrində texnoloji nəzarətin xüsusiyyətləri; çörəkbişirmədə texniki-kimyəvi nəzarətin mikrobioloji üsullarının xüsusiyyətləri; çörəkbişirmə istehsalında əsas və əlavə xammallarının keyfiyyəti; xammalların qəbulu, saxlanması və hazırlanmasına nəzarət; yarımfabrikatların orqanoleptiki qiymətləndirilməsi, xəmir tədarükünün saxlanması | Цыганова Т.Б. I fəsil, Костюченко М.Н. II fəsil |
| 5 | Makaron məmulatlarının keyfiyyətinə texniki kimyəvi nəzarət | Makaron istehsalına nəzarət sxemi; normativ və texniki sənədləşmənin növləri, çiy hazır məmulatların tədqiqat üsulları, makaron | Назаров Е.Д. II fəsil Чиждова К.Н., |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | istehsalında əsas və əlavə xammalların qəbulu, saxlanması, hazırlanmasının keyfiyyətinə nəzarət; makaron məmulatları istehsalında yarımfabrikatların xassələri və texnoloji proseslərə nəzarət; | Шкваркина Т.И. II fəsil, |
| 6 | Qənnadı məmulatlarının keyfiyyətinə texniki-kimyəvi nəzarət | Unlu qənnadı məmulatlarının (peçenye, pryanik, vafli, tort, pirojna və s.) istehsalında texniki-kimyəvi nəzarət; nəzarət nöqtələri xammal və yardımçı materialların tərkibi və xüsusiyyəti; unlu qənnadı məmulatlarının keyfiyyətinə qoyulan tələblər; nəzarət obyektləri, standartların tələblərinə uyğun xammal, yarımfabrikat və hazır məmulatların keyfiyyət göstəricilərini nəzarət prinsipləri; qənnadı istehsalında əsas və əlavə xammalların nəzarət obyektləri və üsullarını | Карушева Н.В., Лурье И.С. II fəsil |
| 7 | Şəkər və şəkərli məhsulların keyfiyyətinə texniki-kimyəvi nəzarət | Şəkər istehsalının xammal və məhsullarının tədqiqat üsulları; saxarozanın təyini üsulları; şəkər istehsalı üsulları; fiziki-kimyəvi xassələrinin təyini metodları; ayrı-ayrı şəkər qruplarının təyini üsulları; şəkər istehsalında xammal, məhsul və tullantılarına texniki-kimyəvi nəzarəti, şəkər əvəzediciləri və balın kimyəvi tərkibi, onların keyfiyyət göstəriciləri | Бугаенко И.Ф. I fəsil Сапронов А.Р. II fəsil |
| 8 | Meyvə-tərəvəz məhsulları və qida konsentratlarının keyfiyyətinə texniki-kimyəvi nəzarət | Meyvə, tərəvəzlərin keyfiyyət göstəricilərinə nəzarət və əsas texnoloji prosesdə texnologiya rejimlərinə riayət edilməsi; emala daxil olan xammalın orqanoleptiki və fiziki qiymətləndirilməsi; | Загибалов А.Ф. III fəsil |

| | | | |
|-----------|---|---|---|
| | | marinad, duzlanmış-turşudulmuş, tərəvəz qəlyanaltı konservləri; yüksək şəkərli konserv məmulatlarının istehsalı mürəbbə, cem, povidlo, jele istehsalında texnokimyəvi nəzarətin xüsusiyyətləri | |
| 9 | Şərabçılıq və qızcırma məhsullarının keyfiyyətinə texniki-kimyəvi nəzarət | Şərabçılıqda texniki-kimyəvi nəzarət; emala daxil olan xammalın orqanoleptiki və fiziki-kimyəvi qiymətləndirilməsi; yarımfabrikatların keyfiyyət göstəricilərinə nəzarət; əsas texnoloji: sahə, tara, avadanlıq, üzümün qəbulu, suslanın ayrılması, suslanın rəngsizləşməsi, şərab materialları və şərabın texnoloji sahələrə riayət edilməsi; üzüm şərablarının saxlanması və emalına nəzarət; | N.K.Rəhimov – II fəsil H.Fətəliyev – II fəsil Гержикова В.Г. |
| 10 | İctimai iaşə məhsullarının keyfiyyətinə texniki-kimyəvi nəzarət | İctimai iaşə müəssisələrində istehsal mərhələləri; ictimai iaşə məhsullarının keyfiyyətinin yaxşılaşdırılması problemləri; ictimai iaşə məhsullarının keyfiyyətinə nəzarət üsulları; ictimai iaşə məhsullarının keyfiyyəti və təhlükəsizliyi; qida məhsullarının keyfiyyətinin orqanoleptiki qiymətləndirilməsi | Баранов В.С., Мглинец А.И., Алёшина Л.М. и др. I fəsil; Козьмина Е.П. II fəsil |
| 11 | Süd və süd məhsullarının keyfiyyətinə texniki-kimyəvi nəzarət | Süd sənayesində keyfiyyətin əsas məsələləri; süd emal edən müəssisələrdə texniki-kimyəvi nəzarətin təşkili və aparılması nəzəriyyəsinin əsasları; süd xammalı və süd məhsulları emalının texnoloji proseslərinə nəzarət; anbarlarda xammal, material və hazır məhsulların saxlanma şəraiti; südün keyfiyyətinə nəzarət; süd nümunəsinin götürülməsi və | Бредихин С.А. Генералова, Н.А., Курбанова, М.Г. III fəsil |

| | | | |
|-----------|--|--|---|
| | | saxlanması; südün orqanoleptiki qiymətləndirilməsi; analitik analizlərin aparılma şəraiti; | |
| 12 | Bitki mənşəli yağların keyfiyyətinə texniki-kimyəvi nəzarət | Bitki mənşəli yağlarının ümumi xarakteristikası və keyfiyyətinə qoyulan tələblər; yağlı toxumların qəbulu; nümunə götürülmə üsulları və dövlət standartı tərəfindən xammalların keyfiyyətinə qoyulan tələblər; yağlılıq və onun təyini, texnoloji prosesə nəzarət; hazır məhsulların keyfiyyətinə nəzarət | Ə.İ.Əhmədov II fəsil В.П.Кичигин II fəsil |
| 13 | Heyvan mənşəli yağların keyfiyyətinə texniki-kimyəvi nəzarət | Heyvan mənşəli yağların fiziki-kimyəvi üsullarla analizi; rəngi, konsistensiyası, ərimə və donma prosesləri; oleo-yağ (oleo-oyl) hazırlanması; yağın turşuluq ədədi, heyvanat mənşəli marqarin yağı istehsalında tətbiqi; sümük yağının kimyəvi tərkibi və xassələri; yığıma yağın kimyəvi tərkibi və xassələri; yağların şəffaflığının təyini | О.А.Шейфель I fəsil; Андрианов Ю.П., Вышемирский Ф.А., Качераускис Д.В., Климов В.П., Красуля Н.Г II fəsil |
| 14 | Ət və ət məhsullarının keyfiyyətinə texniki-kimyəvi nəzarət | Ət sənayesində xammalın qəbuluna nəzarət, xammalın emalına daxil olan nümunələrin götürülməsi; onların orqanoleptiki, fiziki-kimyəvi, bakterioloji analizi; ətin saxlanma şəraitinə nəzarət; xammal və yardımçı materialların keyfiyyətinə nəzarət; ət və ət məhsullarının keyfiyyəti və təhlükəsizliyini təyin edən əsas amillər; tədqiq olunan nümunələrin tərkibi və xassələrinin təyininin müasir üsulları | Кецелашвили Д.В. I fəsil; Кудряшов Л.С. М.Б. Ребезов Е.П. Мирошникова I fəsil |

| | | | |
|----------------------|---|--|--|
| 15 | Balıq və balıq məhsullarının keyfiyyətinə texniki-kimyəvi nəzarət | Balıq və balıq məhsullarının orqanoleptik, fiziki-kimyəvi vasitələrlə keyfiyyət göstəricilərinin təyini; hidrobiontlardan alınan məhsulların keyfiyyət göstəriciləri; məhsulun keyfiyyətinin normativ əsasları | БоеваН.П., I fəsil; Бредихина О.В., Бочкарев А.И. II fəsil |
| Yekun imtahan | | | |

XII. Seminar-məşğələlər

Laboratoriya işləri

| <u>№</u> | <u>Laboratoriya mövzuları</u> | <u>Virtual laboratoriya linkləri</u> |
|----------|---|---|
| 1. | Keyfiyyətin orqanoleptik qiymətləndirilməsi və qida məhsullarında nəmliyin, quru maddələrin kütlə payının təyini üsulları | http://amrita.olabs.edu.in/?sub=79&brch=15&sim=123&cnt=1 |
| 2. | Çörək- bulka məmulatlarının və unlu qənnadı məmulatlarının keyfiyyətinə nəzarət | http://amrita.olabs.edu.in/?sub=73&brch=8&sim=209&cnt=1 |
| 3. | Çörək, makaronunun və çörək istehsalının keyfiyyətinə nəzarət | http://amrita.olabs.edu.in/?sub=79&brch=15&sim=121&cnt=1 |
| 4. | Qənnadı istehsalında yarımfabrikatların keyfiyyətinə və şəkərli qənnadı məmulatlarının keyfiyyətinə nəzarət | http://amrita.olabs.edu.in/?sub=79&brch=17&sim=205&cnt=1 |
| 5. | Süd məhsullarının keyfiyyətinə texniki-kimyəvi nəzarət | https://vlab.amrita.edu/index.php?sub=3&brch=63&sim=1091&cnt=4 |
| 6. | Qida yağlarının və konservlərin keyfiyyətinə nəzarət | http://amrita.olabs.edu.in/?sub=73&brch=8&sim=35&cnt=1 |

| | | |
|----|--|---|
| 7. | Ət məhsullarının keyfiyyətinə texniki-kimyəvi nəzarət | http://amrita.olabs.edu.in/?sub=73&brch=8&sim=140&cnt=1 |
| 8. | Balıq məhsullarının keyfiyyətinə texniki-kimyəvi nəzarət | http://amrita.olabs.edu.in/?sub=73&brch=8&sim=140&cnt=1 |
| | Mənbə: | https://amrita.olabs.edu.in/ |

XIII. Fənn üzrə kurs işi

Fənn üzrə kurs işi yoxdur.

XIV. Fənn üzrə qiymətləndirmə

Aralıq qiymətləndirmə: Fənnin tədrisi prosesində tələbənin dərslərdəki cari fəallığı (mühazirədəki fəallıq, laboratoriyada cavabları, qrup işlərində iştirakı və s.) 1 ballıq sistemlə qiymətləndirilir.

Yekun imtahan: Fənnin tədrisinin sonunda bir dəfə yekun imtahan təşkil olunur. Tələbənin imtahandakı cavabı 0-50 bal aralığında (maksimum 50 bal) qiymətləndirilə bilər. İmtahan yazılı formada yaxud test qaydasında təşkil olunur. Fənn üzrə imtahan sualları yaxud testlər mühazirə mətnləri və laboratoriya dərslərinin məzmununa uyğun olaraq tərtib edilir.

Yekun imtahanda tələbə minimum 17 bal toplamazsa, onda imtahana qədər yığılan ballar toplanmır, tələbə bu fəndən krediti qazanmır və onun fənn üzrə akademik borcu qalır.

İmtahanın nəticələrinin qiymətləndirilməsi ilə bağlı tələbənin hər-hansı şikayəti olarsa, tələbə Universitetdə müəyyən olunmuş ümumi qaydalar əsasında Apellyasiya Komissiyasına müraciət edə bilər.

XV. Fənn üzrə yekun qiymətləndirmə

Fənn üzrə tələbələrə yekun biliyi 100 ballıq sistem üzrə qiymətləndirilir. Balların maksimum miqdarı -100 baldır. Yekun imtahandan sonra tələbənin fənn üzrə topladığı bütün ballar toplanır və yekun qiymət (bal) hesablanır.

| İstiqamət | Ballar | Faiz |
|--|---------------|--------------|
| Laboratoriya dərslərindəki cavablar və iştirak fəallığına görə | 20 | 20% |
| Aralıq imtahanı | 30 | 30% |
| Final imtahanı | 50 | 50 % |
| Cəmi: | 100 | 100 % |

Fənn üzrə semestr ərzində (imtahana qədər və imtahanda) tələbənin topladığı balın yekun miqdarına görə onun yekun biliyi aşağıdakı kimi qiymətləndirilir:

- 51 baldan aşağı olduqda - “qeyri-kafi” – **F**
- 51-60 bal - “qənaətbəxş” – **E**
- 61-70 bal - “kafi” – **D**

| | | |
|------------|---------------|------------|
| 71-80 bal | - “yaxşı” | – C |
| 81-90 bal | - “çox yaxşı” | – B |
| 91-100 bal | - “əla” | – A |

Tələbənin topladığı yekun bal 51 baldan aşağı olduqda (yəni onun biliyi “qeyri-kafi” qiymətləndirildikdə) tələbə bu fəndən krediti qazanmır və onun fənn üzrə akademik borcu qalır.