

UNEC rektoru

AZƏRBAYCAN DÖVLƏT İQTİSAD UNİVERSİTETİ

prof.Ə.C.Muradov

(imza)

“ ” 20__ il

Elmi Şuranın qərarı

“ ” 20__ - ci il

(protokol №)

(magistratura səviyyəsi üzrə)

Təhsil müddəti 2 il (4 semestr)

İxtisasın şifri və adı:
060642 Qida məhsulları mühəndisliyi

TƏDRİS PLANI

I. TƏDRİS PROSESİNİN QRAFİKİ

Sıra №	Sentyabr				Oktyabr				Noyabr				Dekabr				Yanvar				Fevral				Mart				Aprəl				May				İyun				İyul				Avqust																		
	1	7	15	22	6	13	20	27	3	10	17	24	1	8	15	22	5	12	19	26	1	8	15	22	2	9	16	23	6	13	20	27	1	8	15	22	4	11	18	25	1	8	15	22	5	12	19	26	10	17	24	31	7	14	21	28	6	13	20	27	3	10	17
1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-							
2	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=							

ŞƏRTİ İŞARƏLƏR:

Nəzəri təlim

İmtahan sessiyası

Elmi-pedaqoji və elmi-praktiki
təcrübəDissertasiyanın
hazırlanması

Tətil



II. TƏDRİS PROSESİNİN PLANI

Sıra №	Fənnin şifri	Fənlərin adı	Kreditin sayı	Ümumi saatlar	Auditoriyada n kənar saatlar	Auditoriya saatları	O cümlədən			Prerekvizit (öncə tədrisi zəruri olan) fənlərin şifri	Korekvizit (tədrisi parallel nəzərdə tutulan) fənlərin şifri	Fənnin tədrisi nəzərdə tutulan semestr (payız və ya yaz)	Həftəlik dərslər yükü
							Mühazirə	Seminar məşğələ	Laboratoriya				
İxtisas fənləri bölmü (məcburi dərslər)			66	1980	1725	255	255					17	
1	MHF – B01	Xarici dil	6	180	165	15	15				Y-1	1	
2	MİF – B01	Qida məhsulları mühəndisliyinin müasir problemləri	4	120	90	30	30				Y-1	2	
3	MİF – B02	Qida məhsulları mühəndisliyinin tarixi və metodologiyası	2	60	45	15	15				P-1	1	
4	MHF – B02	Ali məktəb pedoqogikası	4	120	90	30	30				P-2	2	
5	MHF – B03	Psixologiya	2	60	45	15	15				P-2	1	
6	MİF – B06	Akademik yazı.	8	240	210	30	30				P-1	2	
7	MİF – B07	Gələcəyin qidaları.	10	300	270	30	30				P-1	2	
8	MİF – B08	Bio mühəndislik.	10	300	270	30	30				Y-1	2	
9	MİF – B09	Təbii qida zənginləşdiriciləri.	10	300	270	30	30				P-2	2	
10	MİF – B10	Yeni qida emalı texnologiyaları.	10	300	270	30	30				P-1	2	
SEÇMƏ FƏNLƏR: (İxtisaslaşmalar üzrə)													
İxtisaslaşma: İaşa məhsullarının texnologiyası və iaşənin təşkili													
İxtisaslaşmaya ayrılan seçmə fənlər			54	1620	1470	150	150					10	
1	MİF – B11	1. Toz qida texnologiyası. 2. Klasik və molekular diaqnostika. 3. Qida fermentasiya prosesləri.	5	150	120	30	30				Y-1	2	
2	MİF – B12	1. Yeni inkişaf edən qida texnologiyaları. 2. Qabaqcıl sanitariya üsulları. 3. Qabaqcıl qida texnologiyaları.	5	150	120	30	30				Y-1	2	
3	MİF – B13	1. Qidaların sensor analizi. 2. Qida məhsullarının xüsusiyyətləri. 3. Qida texnologiyası sənaye tətbiqləri.	4	120	90	30	30				P-2	2	
4	MİF – B14	1. Orqanik qida məhsullarının istehsal texnologiyaları. 2. Qida məhsullarının qurudulma texnologiyaları. 3. Hazır yemək texnologiyası.	5	150	120	30	30				P-2	2	
5	MİF – B15	1. Funksional Qidalar 2. Molekulyar Klonaşdırma. 3. Bioaktiv Qida Tərkibi.	5	150	120	30	30				P-2	2	

6	MİF – B16	1. Elmi-pedaqoji təcrübə.	6	180	135	45					Y-2	2
		2. Elmi-tədqiqat təcrübəsi.	6	180	135	45						
		3. Magistrlik dissertasiyasının hazırlanması və müdafiəsi.	18	540	500	40						
İxtisaslaşma: Qida təhlükəsizliyi												
İxtisaslaşmaya ayrılan seçmə fənlər			72	720	450	180	180					10
1	MİF – B11	1. Qida təhlükəsizliyi. 2. Keyfiyyətin idarəetməsi. 3. Klasik və molekular diaqnostika.	5	150	120	30	30				Y-1	2
2	MİF – B12	1. Qida əlavələri. 2. Qida stabilizatorları. 3. Qida toksikologiyası.	5	150	120	30	30				Y-1	2
3	MİF – B13	1. Qida qablaşdırması. 2. Meyve-tərəvəzin saxlanması üsulları. 3. Qidalarda saxlanma müddəti.	4	120	90	30	30				P-2	2
4	MİF – B14	1. Ferment texnologiyası. 2. Proteinlərin saflaşdırılması. 3. Qida mikrobiologiyası.	5	150	120	30	30				P-2	2
5	MİF – B15	1. Qida Sənayesində Kapsülləmə Tətbiqləri. 2. Tullantıların Qiymətləndirilməsi. 3. Analiz Texnikaları və Qidalarda İstehlakçı Testləri.	5	150	120	30	30				P-2	2
6	MİF – B16	1. Elmi-pedaqoji təcrübə.	6	180	135	45					Y-2	2
		2. Elmi-tədqiqat təcrübəsi.	6	180	135	45						
		3. Magistrlik dissertasiyasının hazırlanması və müdafiəsi.	18	540	500	40						

TƏCRÜBƏ		Həftə	Kredit	Semestr
1.	Elmi-pedaqoji təcrübə	4	6	Y – 2
2.	Elmi-tədqiqat təcrübəsi	4	6	Y – 2

Magistrlik dissertasiyası		Həftə	Kredit	Semestr
1.	Magistrlik dissertasiyasının hazırlanması və müdafiəsi	12	18	Y – 2

III. TƏLİM HAQQINDA MƏLUMAT

Tədris ili		Kredit		Nəzəri təlim (həftə)	İmtahan sessiyası (həftə)	İmtahanların sayı		Təcrübə (həftə)	Dissertasiya işi (həftə)	Tətil	
I	P – 1	60	30	30	10	9	4			12	2
	Y – 1		30				5				5
II	P – 2	60	30	15	10	6	6	8	12	2	2
	Y – 2		30				5				-
Cəmi:			120	45	20	15	8		12		14

TƏQDİM EDİR:

Tədris üzrə prorektor

Tədrisin metodiki və keyfiyyət təminatı mərkəzinin direktoru

Beynəlxalq magistratura və doktorantura mərkəzinin direktoru

İqtisadiyyat və texnoloji elmlər kafedrasının müdiri

dos. G.C.Musayev

dos. E.H. Azadov

dos. F.S.Əhmədov

prof. Y.A.Kəlbiyev