

# **AZƏRBAYCAN RESPUBLİKASI TƏHSİL NAZİRLİYİ**

**Azərbaycan Respublikası  
Təhsil Nazirliyinin  
1463 sayılı 31 avqust 2012-ci il  
tarixli əmri ilə təsdiq edilmişdir.**

## **ALİ TƏHSİL PİLLƏSİNİN DÖVLƏT STANDARTI**

### **MAGİSTRATURA SƏVİYYƏSİNİN İXTİSAS ÜZRƏ**

### **TƏHSİL P R O Q R A M I**

**İxtisasın (proqramın) şifri və adı: 060642 – Qida məhsulları mühəndisliyi**

**BAKI – 2012**

## 1. Ümumi müddəalar

- 1.1. Magistratura səviyyəsinin **060642 – Qida məhsulları mühəndisliyi** ixtisası üzrə Təhsil Proqramı «Təhsil haqqında» Azərbaycan Respublikası Qanununa, Azərbaycan Respublikası Nazirlər Kabinetinin müvafiq qərarları ilə təsdiq olunmuş «Ali təhsil pilləsinin dövlət standartı və proqramı», «Magistratura təhsilinin məzmunu, təşkili və «magistr» dərəcələrinin verilməsi Qaydaları»nın tələblərinə, «Ali təhsilin magistratura səviyyəsi üzrə ixtisasların (ixtisaslaşmaların) Təsnifatı»na və digər qanunvericilik aktlarına uyğun hazırlanmışdır.
- 1.2. Tabeliyindən, mülkiyyət növündən və təşkilati-hüquqi formasından asılı olmayaraq Azərbaycan Respublikasında fəaliyyət göstərən ali təhsil müəssisələri **060642 – Qida məhsulları mühəndisliyi** ixtisası üzrə magistr hazırlığını bu Təhsil Proqramı ilə həyata keçirir.
- 1.3. Strukturda istifadə olunan işarələr:  
ÜK – ümummədəni kompetensiyalar  
PK – peşə kompetensiyaları

## 2. 060642 – Qida məhsulları mühəndisliyi ixtisasının xarakteristikası

- 2.1. Təhsil Proqramının mənimsənilməsinin normativ müddəti və məzunlara verilən elmi-ixtisas dərəcəsi:

İxtisasın şifri və adı	Verilən elmi-ixtisas dərəcəsi	Əyani forma üzrə təhsil müddəti	Kreditlərin sayı
<b>060642 – Qida məhsulları mühəndisliyi</b> <b>İxtisaslaşmalar:</b> <i>- Bitki mənşəli qida məhsullarının emalı texnologiyası</i> <i>- Heyvan mənşəli qida məhsullarının emalı texnologiyası</i> <i>- İaşə məhsullarının texnologiyası və iaşənin təşkili</i> <i>- Qida təhlükəsizliyi</i> <i>- Çörək, makaron, unlu qənnadı məmulatlarının və qida konsentratlarının texnologiyası</i> <i>- Ət və ət məhsullarının</i>	Magistr	2 il (qiyabi forma üzrə təhsil müddəti 6 ay artıqdır)	120

<p><i>texnologiyası</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>Balıq və balıq məhsullarının texnologiyası</i></li> <li>- <i>Şərabçılıq və qızcırtma istehsalının texnologiyası</i></li> <li>- <i>Konservləşdirmə texnologiyası</i></li> <li>- <i>Uşaq və funksional qidalanma məhsullarının texnologiyası</i></li> <li>- <i>Bitkiçilik məhsullarının saxlanması və emalı texnologiyası</i></li> <li>- <i>Meyvə-tərəvəz məhsullarının saxlanması və emalı texnologiyası</i></li> <li>- <i>Dənli bitki məhsullarının saxlanması və emalı texnologiyası</i></li> <li>- <i>Üzümiün saxlanması və emalı texnologiyası</i></li> <li>- <i>Qızcırtma məhsullarının istehsal texnologiyası</i></li> <li>- <i>Taxıl, taxıl məhsullarının saxlanması və emalı texnologiyası</i></li> <li>- <i>Şəkərli məhsulların texnologiyası</i></li> <li>- <i>Konserv və qida konsentratlarının texnologiyası</i></li> <li>- <i>Qida biotexnologiyası</i></li> </ul>			
--	--	--	--

### **3. Məzunun ixtisas xarakteristikası və kompetensiyası**

#### **3.1. Magistrin ixtisas xarakteristikası**

Magistr nəzəri prinsip və tədqiqat metodları haqqında ümumi təsvirə və geniş biliyə malik olmalı, peşə hazırlığı tələb edən elmi-tədqiqat işi aparmağa və pedaqoji fəaliyyətə hazır olmalı, peşəkar fəaliyyəti çərçivəsində gözlənilməz və mürəkkəb məsələləri həll etməyi bacarmalıdır.

#### **3.2. Proqramın mənimsənilməsi nəticəsində məzunun kompetensiyasına qoyulan tələblər.**

##### **3.2.1. Məzun aşağıdakı ümummədəni kompetensiyalara (ÜK) yiyələnməlidir:**

- kollektivdə işləmək (ÜK-1);
- digər sahələrin mütəxəssisləri ilə ünsiyyətdə olmaq (ÜK-2);
- fəal sosial mobillik (ÜK-3);
- beynəlxalq arenada işləmək (ÜK-4);
- hüquqi biliklər və etik normalara malik olmaq (ÜK-5);
- yeni ideyalar irəli sürmək (ÜK-6);
- müstəqil işləmək (ÜK-7);

- elmi-tədqiqat və elmi-istehsalat işlərinin təşkilində, elmi kollektivin idarə olunmasında bacarıq və vərdislərə (**ÜK-8**);
- təşəbbüskarlıq və liderlik (**ÜK-9**);
- işi təşkil etmək və planlaşdırmaq qabiliyyətinə malik olmaq (**ÜK-10**);
- öz əməyini elmi əsas üzərində qurmaq, təşkil etmək, öz peşə fəaliyyəti dairəsində tətbiq olunan məlumatları toplamaq, saxlamaq və işlənilməsinin kompyuter üsullarını bilmək (**ÜK-11**);

**3.2.2.** Məzun aşağıdakı peşə kompetensiyalarına (**PK**) yiyələnmişdir:

***Elmi-tədqiqat sahəsi üzrə:***

- xammal və qida məhsullarının, onlar üçün çox təhlükəli və zərərli amillərin kəmiyyət və keyfiyyət analizi metodlarını bilmək (**PK-1**);
- qida ekologiyasını, qida məhsullarına tibbi-bioloji tələbləri, ekoloji təmiz məhsulların yaradılması yollarını bilmək (**PK-2**);
- elmi-texniki məlumatları yığmaq, emalı, tədqiqi və sistemləşdirilməsini bacarmaq (**PK-3**);

***Pedaqoji sahə üzrə:***

- tətbiqi məsələlərin həllində kompyuter texnikası və texnologiyalarından istifadə etmək, hesablama texnikasının, kommunikasiya və rəqiblərin müasir üsullarını mənimsəmək (**PK-4**);
- xammal və qida məhsullarının tədarükündə, istehsalında, istehlakında, daşınmasında, satışında tələb olunan mikrobioloji və sanitariya-gigiyenik biliklərə malik olmaq (**PK-5**);
- ali təhsilin bakalavriat səviyyəsində ixtisas fənlərinin tədrisi qabiliyyətinə malik olmaq (**PK-6**);
- tədris, təlim və ya digər üsullarla öz biliklərini başqasına ötürə bilmək (**PK-7**);

***İstehsalat-texnoloji sahəsi üzrə:***

- qida və iaşə məhsulları texnologiyalarını, əsas texnoloji avadanlıqların iş prinsipini, onların quraşdırılması və istismarı zamanı texnoloji və ekoloji üsullardan istifadə etmək (**PK-8**);
- antioksidantlar, konservantlar, antimikrob agentlər və onların texnologiyada rolunu bilmək (**PK-9**);
- texniki nəzarətin və sınaqların aparılması üsullarını işləyib hazırlamaq (**PK-10**);

***Təşkilati-inzibatçılıq sahəsi üzrə:***

- qida məhsulları mühəndisliyinin ümumi prinsiplərini və metodlarını, qida məhsulları istehsalının texnoloji proseslərini, elmi və praktiki müddəalarını bilmək (**PK-11**);
- standartlar, texniki şərtlər, sertifikatlaşdırmanın əsaslarını və keyfiyyətin idarə olunmasını bilmək (**PK-12**);

- qida əlavələri, rəngləyicilər, səthi-aktiv maddələr, dadverici maddələr, məhsul bazarının kompleks tədqiqini, qiymət siyasətinin işlənilib hazırlanmasını, marketing fəaliyyətinin təşkilini bacarmaq **(PK-13)**;
- istehsalatın səmərələşdirilməsi üçün texnika və texnologiyaya aid yerli və xarici xüsusi ədəbiyyatları və digər elmi-texniki məlumatları, ixtiraları bilmək, təkliflər irəli sürmək **(PK-14)**;
- peşəkar fəaliyyəti çərçivəsində gözlənilməz və mürəkkəb məsələləri həll etmək **(PK-15)**;
- müvafiq fəaliyyət və metodları təklif etmək və planlaşdırmaq, onların qısa və uzunmüddətli nəticələrini təhlil etmək **(PK-16)**;
- fəaliyyət və ya təhsil sahəsi ilə bağlı problemləri yaradıcı şəkildə müəyyənləşdirmək və ortaya qoya bilmək, konkret vaxt çərçivəsində və məhdud informasiya şəraitində onları həll edə bilmək **(PK-17)**;
- fəaliyyət və təhsil sahəsi ilə bağlı problemlərin həlli zamanı müvafiq texnologiya və metodları seçmək və onlardan istifadə edə bilmək, həmçinin potensial nəticələri müəyyənləşdirmək və/və ya qiymətləndirə bilmək **(PK-18)**;
- fəaliyyət və təhsil sahəsi ilə bağlı problemlərin həlli zamanı şəxsi davranışlarını tənqidi şəkildə qiymətləndirmək **(PK-19)**;
- fəaliyyət və təhsil sahəsi ilə bağlı problemləri Azərbaycan və bir xarici dildə şifahi və yazılı olaraq təqdim etmək və əsaslandırmaq, həmçinin mütəxəssis və qeyri-mütəxəssislərlə birgə müvafiq müzakirələrdə iştirak edə bilmək **(PK-20)**;
- innovativ yanaşma tələb edən mürəkkəb və gözlənilməz şəraitlərdə müstəqil şəkildə fəaliyyət göstərmək **(PK-21)**;
- təşkilat və ya qrupların strateji fəaliyyəti ilə bağlı məsuliyyət daşımaq **(PK-22)**;
- mürəkkəb şəraitlərdə etik qaydalara uyğun şəkildə davranma bilmək, şəxsi davranışların etik aspektləri, imkanları, məhdudiyət və sosial rolunu anlamaq, fəaliyyət və təhsil sahəsi ilə bağlı məsələlərdə əsaslandırılmış qiymətləndirmə aparmaq **(PK-23)**;
- davamlı təlim və peşəkar inkişafı ilə bağlı şəxsi və digərlərinin ehtiyaclarını qiymətləndirmək, həmçinin müstəqil təhsil üçün zəruri olan səmərəli metodlardan istifadə edə bilmək **(PK-24)**.

#### **4. Peşə fəaliyyəti üzrə hazırlıq səviyyəsinə və təhsilin məzmununa qoyulan minimum tələblər**

##### **4.1. Peşə fəaliyyətinin xarakteristikası.**

##### **4.1.1. 060642 – Qida məhsulları mühəndisliyi ixtisası üzrə magistrlərin peşə fəaliyyətinin əsas istiqamətləri:**

- elmi-tədqiqat;
- pedaqoji;
- istehsal-texnoloji;
- təşkilati-inzibatçılıq və s.

#### **4.1.2. Hazırlıq səviyyəsinə qoyulan tələblər:**

##### ***Elmi-tədqiqat sahəsi üzrə:***

- elm və texnikanın nailiyyətlərindən, Azərbaycanın və xarici ölkələrin qabaqcıl təcrübəsindən istifadə etməklə qida mühəndisliyi sahəsində aparılan elmi-tədqiqat işlərini təhlil etmək və nəticələri ümumiləşdirmək;
- biotexnoloji modifikasiya yolu ilə alınmış qida məhsullarının təhlükəsizliyini araşdırmağı bacarmaq;
- rəqabət qabiliyyətinə malik qida məhsullarının istehsalında elmi və praktiki əsasları işləyib hazırlamaq;
- texnoloji proseslərin texniki təminatını, istiqamətini proqnozlaşdırmağa imkan verən, tədqiqatın aparılması üçün lazımi planlarla, proqramlarla və üsullarla təmin olunmuş teoretik modelləri yaratmaq
- konfranslar, seminarlar, simpoziumlar hazırlamaq və keçirmək;
- elmi nəşrlər hazırlamaq və redaktə etmək.

##### ***Pedaqoji sahə üzrə:***

- mühazirələrdə iştirak etmək;
- seminar aparmaq və s.

##### ***İstehsalat-texnoloji sahəsi üzrə:***

- istehsalatın təşkili, planlaşdırılması və idarə modelinin hazırlanmasında müasir hesablama texnikasından istifadə etmək;
- istehsalat münasibətləri və idarəetmə prinsipləri biliklərinə yiyələnmək;
- müxtəlif sistem parametrlərinin optimal nisbətlərini təyin etmək.

##### ***Təşkilati- inzibatçılıq sahəsi üzrə:***

- elmi-tədqiqat qruplarının işini təşkil etmək;
- fəaliyyət nəticələrini proqnozlaşdırmaq üçün elmi yenilikləri tətbiq etmək;
- qəbul olunmuş qərarların nəticələrini kəmiyyət və keyfiyyətə qiymətləndirmək;
- texniki nəzarətin və məhsulun keyfiyyətinin idarə olunmasının həyata keçirmək.
- həm uzunmüddətli, həm də qısamüddətli planlaşdırma zamanı istehsalatın (dəyərin, keyfiyyətin, təhlükəsizliyin və icra müddətinin) səmərəliliyinin analizi və istehsal proseslərinin keyfiyyətli axarını təmin edən müvafiq qərarları qəbul etmək.

#### **4.2. Təhsilin məzmununa qoyulan minimum tələblər.**

□ İxtisas üzrə fənn bölümləri, fənlərin kreditləri, onların mənimsənilməsinin nəticələri (bilik, bacarıq və vərdişlər baxımından) və qazanılması nəzərdə tutulan kompetensiyaların kodları.

Fənn bölümünün kodu	Fənn bölümləri, onların mənimsənilməsinin nəticələri (bilik, bacarıq vərdişlər baxımından)	Fənn bölümləri üzrə kreditlərin sayı	Fənnin kodu və adı	Fənn üzrə kreditlərin sayı	Qazanılması nəzərdə tutulan kompetensiyaların kodları
<b>Təhsil hissəsi</b>					
<b>MHF – B00</b>	<p><b>Humanitar fənlər bölümü</b> Bu bölümə daxil olan fənlərin öyrənilməsi nəticəsində magistr <b>bilməlidir:</b></p> <p><u>xarici dillər üzrə:</u> xarici dildə neytral səs informasiyasının və ritminin özünəməxsusluğunu, texnologiya sahəsi üçün səciyyəvi olan tələffüz üslubunun əsas xüsusiyyətlərini, ümumi və terminoloji səciyyəvi 4000 minimumu, elmi üslubun əsas xüsusiyyətlərini, rəhbərlik və idarəetmə məsələlərini, elmi-tədqiqat (müəllim və tələbə) işinin metodikasını, psixologiyanın obyekt, predmeti və metodlarını.</p> <p><u>Ali məktəb pedaqogikası üzrə:</u> Azərbaycanda ali təhsil sistemini, ali məktəbin, tələbə və müəllimlərin vəzifələrini, ali təhsil müəssisəsində təlim prosesi və təhsilin məzmununu, didaktika və onun müasir problemlərini, mühazirə və ona verilən müasir tələbləri, tərbiyə və özünütərbiyə, rəhbərlik və idarəetmə məsələlərini, elmi-tədqiqat (müəllim və tələbə) işinin metodikasını;</p> <p><u>Psixologiya üzrə:</u> psixologiyanın obyekt, predmeti və metodlarını, psixologiyanın əsas istiqamətlərini, psixikanın quruluşunu, şüurluluq və qeyri-şüurluluğun qarşılıqlı münasibətini, tələbə psixologiyasını və s.</p> <p><b>bacarmalıdır:</b></p> <p><u>xarici dillər üzrə:</u> “Qida mühəndisliyi” ixtisasına dair mətnləri oxumağı, ixtisas dair internetdən götürülmüş mətnləri tərcümə etməyi, anotasiya, referat, tezis, tərcüməyi hal və s. yazmağı.</p> <p><u>ali məktəb pedaqogikası üzrə:</u> qida mühəndisliyi üzrə elmi-tədqiqat işlərində eksperimentləri aparmağı, fərziyyələr irəli sürməyi və nəticələri araşdırmağı.</p> <p><u>psixologiya üzrə:</u></p>	14	<p><b>MHF – B01</b> <i>Xarici dil</i></p> <p><b>MHF – B02</b> <i>Ali məktəb pedaqogikası</i></p> <p><b>MHF – B03</b> <i>Psixologiya</i></p> <p><b>MHF – B04</b> <i>Seçmə fənn*</i></p>	<p>6</p> <p>4</p> <p>2</p> <p>2</p>	<p>ÜK-1</p> <p>ÜK-2</p> <p>ÜK-3</p> <p>ÜK-4</p> <p>ÜK-5</p> <p>ÜK-6</p> <p>ÜK-7</p> <p>ÜK-8</p> <p>ÜK-9</p> <p>ÜK-10</p> <p>ÜK-11</p>

	<p>hər bir tələbəyə psixoloji baxımdan fərdi qaydada yanaşmağı, tələbələrə eksperimentlərə cəlb etməyi və s.</p> <p><b>Yiyələnməlidir:</b> xarici dildə lüğətin köməyi ilə oxumaq və yazmaq vərdişlərinə, ali təhsil müəssisəsində tədqiqat işləri aparmağa, tələbələrə psixoloji yanaşma keyfiyyətlərinə və s.</p>				
<b>MİF – B00</b>	<p><b>İxtisas (ixtisaslaşma) fənləri bölümü bilməlidir:</b> Bu bölümə daxil olan fənlərin öyrənilməsi nəticəsində magistr <b>bilməlidir:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- xammalın, yarımfabrikatların və hazır məhsulun fiziki-kimyəvi, texnoloji, mikrobioloji, keyfiyyət və reoloji xüsusiyyətlərinin tədqiqi üsullarını bilmək və onları texnoloji proseslərin layihələndirilməsində tətbiq etməyi;</li> <li>- qida mühəndisliyinin əsas anlayışlarını, müasir problemlərini;</li> <li>- qida məhsulları üzrə ölkədaxili və xarici standart və normativ sənədləri və s.</li> </ul> <p><b>bacarmalıdır:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- nəzəri, metodik və təcrübi məsələlərin həllini;</li> <li>- müxtəlif mənbələrdən informasiyanı almağı, onu təhlil etməyi və işləməyi;</li> <li>- informatika, EHM və proqramlaşdırmanı tətbiq etməyi;</li> <li>- dünya standartlarına uyğun yüksək metodoloji səviyyədə qida məhsullarının texnoloji proseslərinin təşkilini və s.</li> </ul> <p><b>Yiyələnməlidir:</b> -informasiyanın toplanması və işlənməsində müasir üsullardan istifadə etmək vərdişlərinə.</p>	76	<p><b>MİF – B01</b> <i>Qida məhsulları mühəndisliyinin müasir problemləri</i></p> <p><b>MİF – B02</b> <i>Qida məhsulları mühəndisliyinin tarixi və metodologiyası</i></p> <p><b>MİF – B03</b> <i>Ali məktəb tərəfindən müəyyən edilən fənn</i></p> <p><b>MİF –B04</b> <i>İxtisaslaşmaya ayrılan fənlər**</i></p> <p><b>MİF – B05</b> <i>Seçmə fənn*</i></p>	<p>4</p> <p>2</p> <p>4</p> <p>42</p> <p>24</p>	<p>PK – 1</p> <p>PK – 2</p> <p>PK – 3</p> <p>PK – 4</p> <p>PK – 5</p> <p>PK – 6</p> <p>PK – 7</p> <p>PK – 8</p> <p>PK – 9</p> <p>PK – 10</p> <p>PK – 11</p> <p>PK – 12</p> <p>PK – 13</p> <p>PK – 14</p> <p>PK – 15</p> <p>PK – 16</p> <p>PK – 17</p> <p>PK – 18</p> <p>PK – 19</p> <p>PK – 20</p> <p>PK – 21</p> <p>PK – 22</p> <p>PK – 23</p> <p>PK – 24</p>
<b>MET – B00</b>	<p><b>Elmi-tədqiqat işləri</b> Magistr elmi-tədqiqat işini yerinə yetirməklə aşağıdakıları <b>bilməli</b> və <b>bacarmalıdır:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- elmi-tədqiqat işlərini planlaşdırmağı;</li> <li>- tədqiqat mövzusu seçməyi;</li> <li>- ədəbiyyat siyahısının tərtibini;</li> <li>- elmi-tədqiqat işi aparmağı;</li> <li>- elmi-tədqiqat işinin nəticələrini təhlil etməyi, onu digər müəlliflərin nəticələri ilə müqayisə etməyi;</li> <li>- alınmış nəticələrin praktiki əhəmiyyətini və onun tətbiqi imkanlarını müəyyənləşdirməyi;</li> </ul>	30	<p>Elmi-tədqiqat təcrübəsi</p> <p>Elmi-pedaqoji təcrübə</p> <p>Magistrlik dissertasiyasının hazırlanması və müdafiəsi</p>	<p>6</p> <p>6</p> <p>18</p>	<p>ÜK-1</p> <p>ÜK-2</p> <p>ÜK-6</p> <p>ÜK-7</p> <p>ÜK-8</p> <p>PK-1</p> <p>PK-2</p> <p>PK-3</p>



	<ul style="list-style-type: none"> <li>- elmi-tədqiqat işinin gələcəkdə davam etdirilməsi imkanlarını müəyyənləşdirməyi;</li> <li>- yerinə yetirilmiş tədqiqat işinin müdafiəsini;</li> <li>- elmi-tədqiqat işinin nəticələrinin çap üçün hazırlanmasını;</li> <li>- elmi-tədqiqat və elmi pedaqoji təcrübələrdə iştirak etməyi, onların nəticələrini ümumiləşdirməyi və magistrlik dissertasiyasında istifadə etməyi və s.</li> </ul>				
	<b>Kreditlərin ümumi cəmi</b>	<b>120</b>		<b>120</b>	

*\*Bütün bölümlərdə seçmə fənlər müvafiq sərişlələrə (kompetensiyalara) uyğun ali təhsil müəssisələri tərəfindən müəyyənləşdirilir.*

*\*\*İxtisaslaşmalar üzrə sərişlələr (kompetensiyalar) və buna müvafiq fənlər ali təhsil müəssisələri tərəfindən müəyyənləşdirilir.*

**4.3.** İxtisas üzrə magistr təhsil proqramının yerinə yetirilməsi müddəti: ümumi həftələrin sayı – 94

o cümlədən:

- nəzəri təlim – 45 həftə
- təcrübələr (elmi-tədqiqat və elmi-pedaqoji) – 8 həftə
- imtahan sessiyaları – 15 həftə
- magistrlik dissertasiyasının hazırlanması və müdafiəsi – 12 həftə
- tətilər – 14 həftə

## **5. Maddi-texniki tədris bazası və kadr potensialı**

**5.1.** Ali təhsil müəssisəsinin **060642 – Qida məhsulları mühəndisliyi** 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 kabinet və laboratoriyalar, kompyuter sinifləri, emalatxanalar və s. ilə təmin olunmuş maddi-texniki bazası olmalıdır. Təhsilalanların ali təhsil müəssisəsinin lokal şəbəkəsinə, internetə, məlumat bazalarına, elektron kitabxanalar, axtarış sistemlərinə çıxışı təmin edilməlidir.

**5.2.** Fənlərin tədrisi, bir qayda olaraq, ali təhsil müəssisələrinin elmi dərəcəsi və ya elmi adı olan professor-müəllim heyəti tərəfindən aparılır. Bu fəaliyyətə həmin şərtləri ödəyən digər müəssisə və təşkilatlarda çalışan şəxslər cəlb oluna bilər.

**5.3.** Magistrlik dissertasiyalarına elmi rəhbərlik, bir qayda olaraq, həmin təhsil müəssisəsində çalışan professor-müəllim heyətinin elmi adı və ya elmi dərəcəsi olan nümayəndələri və ya həmin şərtləri ödəyən digər müəssisə və təşkilatlarda çalışan şəxslər tərəfindən həyata keçirilir.

## 6. Tədris prosesinin forma və metodları

- 6.1. Magistrantın nəzəri təlimi və pedaqoji hazırlığı mühazirə, məşğələ, seminar, məsləhət, sərbəst iş, pedaqoji təcrübə və s. formalarda həyata keçirilir.
- 6.2. Magistr hazırlığı üzrə tədris prosesində şifahi şərh, müsahibə, interaktiv təlim, müstəqil iş, diskussiya, dəyirmi masa, illüstrasiya, tədqiqatçılıq, laboratoriya və praktik iş və digər metodlardan istifadə edilə bilər.
- 6.3. **060642 – Qida məhsulları mühəndisliyi** ixtisası üzrə magistr hazırlığında elmi-tədqiqat və elmi-pedaqoji təcrübələr nəzərdə tutulur (təcrübələrin məqsəd və vəzifələri ixtisasdan asılı olaraq müəyyənləşdirilir). Təcrübələr növündən asılı olaraq müvafiq təşkilatlarda, yaxud ali məktəblərin kafedra və laboratoriyalarında keçirilə bilər.

## 7. Yekun dövlət attestasiyasına qoyulan tələblər və qiymətləndirmə

- 7.1. Yekun dövlət attestasiyası magistrlik dissertasiyasının müdafiəsindən ibarətdir. Dissertasiyanın məzmununa, həcminə, strukturuna qoyulan tələblər və onun müdafiəsi qaydaları Azərbaycan Respublikası Təhsil Nazirliyi tərəfindən müəyyənləşdirilir.
- 7.2. Təhsilalanların biliyinin qiymətləndirilməsi Azərbaycan Respublikası Nazirlər Kabineti tərəfindən təsdiq edilmiş qaydalar əsasında həyata keçirilir.
- 7.3. Yekun Dövlət Attestasiyası nəticəsində məzunlara magistr ali elmi-ixtisas dərəcəsi və dövlət nümunəli diplom verilir.

### Razılaşdırılmışdır:

Azərbaycan Respublikası Təhsil  
Problemləri İnstitutunun  
direktoru

\_\_\_\_\_A.Mehrabov

«\_\_\_» \_\_\_\_\_ 2012-ci il

Azərbaycan Respublikası Təhsil  
Nazirliyinin Ali və orta ixtisas  
təhsili şöbəsinin rəisi

\_\_\_\_\_İ.Mustafayev

«\_\_\_» \_\_\_\_\_ 2012-ci il

Təhsil ixtisaslar qrupu  
üzrə Dövlət Təhsil Standartları  
hazırlayan işçi qrupun sədri

\_\_\_\_\_X.Yahudov

«\_\_\_» \_\_\_\_\_ 2012-ci il

Azərbaycan Respublikası Təhsil  
Nazirliyinin Elmi Metodiki-Şurasının  
«İqtisadiyyat» bölməsinin sədri

\_\_\_\_\_Ə.Bayramov

«\_\_\_» \_\_\_\_\_ 2012-ci il