

3	İSF – B03	Qidaların sensor analizi	6	180	135	45	45						Y-1	3
		Qida məhsullarının keyfiyyətinə mikrobioloji nəzarət												
		Qida texnologiyası sənaye tətbiqləri												
		Bioaktiv qida tərkibi												
4	İSF – B04	Orqanik qida məhsullarının istehsal texnologiyaları	6	180	135	45	45						P-2	3
		Qida məhsullarının qurudulma texnologiyaları												
		Hazır yemək texnologiyası												
YEKUN			90	2700	2160	540	540							

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

MAGİSTR DİSSERTASIYASI		Həftə	Kredit	Semestr
1.	Magistr dissertasiyasının hazırlanması və müdafiəsi	12	18	Y-2

III. TƏLİM HAQQINDA MƏLUMAT

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

TƏRTİB EDƏNLƏR:

Tədris üzrə prorektor

dos. G.C. MUSAYEV

“Tədrisin metodiki və keyfiyyət təminatı mərkəzi”nin direktoru

dos. E.H. AZADOV

“Magistratura mərkəzi”nin rəhbəri

dos. S.Z. İSAYEV

“İqtisadi və texnoloji elmlər” kafedrasının müdiri

prof. Y.A. KƏLBİYEV