

17	00113	Tətbiqi Fizika	5	150	90	60	30		30			Y-1	4
18	00066	İxtisasa giriş	4	120	75	45	30		15			Y-1	3
19	00482	Kompüter əsaslı mühəndis qrafikası	4	120	60	60	30		30			P-3	4
20	00703	Qida məhsullarının soyudulma texnologiyası	8	240	180	60	30		30			P-3	4
21	00704	Qida məhsullarının təhlükəsizliyi	6	180	120	60	30		30			Y-3	4
22	00699	Qida məhsullarının biokimyası	7	210	150	60	30		30			Y-2	4
23	00756	Sağlamlıq və əməyin mühafizəsi	4	120	75	45	30	15				P-4	3
24	00464	Keyfiyyəti idarəetmə sistemləri	5	150	105	45	30		15			P-4	3
25	00705	Qida mikrobiologiyası	7	210	150	60	30		30			Y-2	4
26	00709	Qida sənayesində texnoloji əməliyyatlar	4	120	60	60	30		30			P-4	4
27	00700	Qida məhsullarının keyfiyyətinə texniki-kimyəvi nəzarət	4	120	60	60	30		30			Y-2	4
28	00707	Qida mühəndisliyində qidalanma və sağlamlıq	7	210	150	60	30		30			P-2	4
29	00696	Qida biotexnologiyası	4	120	75	45	30		15			Y-3	3
30	00708	Qida sənayesi müəssisələrində texnoloji layihələndirmə	6	180	120	60	30	30				Y-3	4
31	00034	Mülki müdafiə	3	90	45	45	30	15				P-3	3
Seçmə fənlər (ixtisas fənləri üzrə)			60	1800	1170	630	330	45	255				
32	00076 00099 00098	1.Biologiya 2.Qida toksikologiyası və çirkləndiricilər 3.Qida müəssisələrində HACCP standartları	5	150	90	60	30		30			Y-1	4
33	00909 00369 00898 00952	1.Ümumi mikrobiologiya 2.Hazır qida istehsal texnologiyası 3.Tibbi və funksional qidalar kimyası 4.Fiziki kimya	7	210	150	60	30		30			P-2	4
34	00252 00564 00877	1.Ədədi analiz 2.Maye mexanikası 3.Termodinamika	4	120	75	45	30	15				Y-3	3
35	00458 00510 00721	1.İstilik və kütlə transferi 2.Kütlə və enerji balansları 3.Reaksiya kinetikasi	6	180	120	60	30	15	15			P-3	4
36	00203 00134 00698	1.Bölmə əməliyyatları laboratoriyası 2.Alkoqollu və alkoqolsuz içkilərin texnologiyası 3.Qida konsentratlarının texnologiyası	6	180	120	60	30		30			P-3	4
37	00706 00838 00444	1.Qida mühəndisliyi dizaynı və iqtisadiyyatı 2.Statistika 3.İqtisadiyyat	5	150	105	45	30	15				Y-2	3
38	00940 00953 00701 00954	1.Yağ texnologiyası 2.Qida əlavələri 3.Qida məhsullarının qablaşdırılması 4.Təhlil nəticələrinin qiymətləndirilməsi	5	150	90	60	30		30			Y-3	4
39	00854 00691 00191	1.Taxıl texnologiyası 2.Qənnadı məmulatların texnologiyası 3.Bitkiçilik məhsullarının texnologiyası	5	150	90	60	30		30			Y-3	4
40	00586 00607 00215 00344	1.Meyvə və tərəvəz texnologiyası 2.Müalicəvi dərman bitkilərinin istehsal texnologiyası 3.Qida məhsullarının qurutma texnologiyası 4.Ferment və fermentasiya texnologiyası	5	150	90	60	30		30			P-4	4
41	00318 00348 00702	1.Ət texnologiyası 2.Funksional qida məhsullarının texnologiyası 3.Qida məhsullarının saxlanması texnologiyası	6	180	120	60	30		30			P-4	4
42	00847 00661 00228 00228	1.Süd texnologiyası 2.Pendirin texnologiyası 3.Dəniz məhsullarının emalı texnologiyası	6	180	120	60	30		30			P-4	4

	Təcrübə və buraxılış işi		30	900	900							
43	00861	Təcrübə	21	630	630						Y-4	0
44	00210	Buraxılış işi	9	270	270						Y-4	0

III. TƏLİMƏ AYRILAN MÜDDƏT

Tədris ili		Kredit		Nəzəri təlim (həftə)		İmtahan sessiyası (həftə)		Təcrübə (həftə)		Yekun attestasiya (həftə)		Tətil	
I	P-1	60	30	30	15	10	5					12	2
	Y-1		30		15		5						10
II	P-2	60	30	30	15	10	5					12	2
	Y-2		30		15		5						10
III	P-3	60	30	30	15	10	5					12	2
	Y-3		30		15		5						10
IV	P-4	30 + 21 ^x + 9 ^{//}	30	15	15	5	5	14	14	6	6	2	2
	Y-4		21 ^x + 9 ^{//}		5		2						
Cəmi:			210 + 21^x + 9^{//} = 240		105		35		14		6		38

TƏCRÜBƏ		Həftə	Kredit	Semestr
1	İstehsalat təcrübəsi	14	21	Y-4

Təcrübəyə ayrılan müddətin 1 həftəsi – 1,5 kreditdir.

YEKUN ATTESTASIYASI		Həftə	Kredit	Semestr
1	Yekun dövlət attestasiyası	6	9	Y-4

TƏQDİM EDİR:

Tədris üzrə prorektor

Tədrisin metodiki və keyfiyyət təminatı mərkəzinin direktoru

dos. G.C.Musayev

dos. E.H. Azadov