

13.	IF-B07	Qida kimyası	4	120	75	45	30		15			yaz-4	3
14.	IF-B08	Fizikanın esasları	6	180	120	60	30		30			payız-1	4
15.	IF-B09	Tətbiqi fizika	5	150	90	60	30		30			payız-3	4
16.	IF-B10	İxtisasa giriş	4	120	75	45	30		15			yaz-2	3
17.	IF-B11	Kompüter əsaslı mühəndis qrafikası	4	120	75	45	30	15				payız-3	3
18.	IF-B12	Qida məhsullarının soyudulma texnologiyası	8	240	150	90	45		45			payız-5	6
19.	IF-B13	Qida məhsullarının təhlükəsizliyi	6	180	120	60	30		30			payız-5	4
20.	IF-B14	Qida məhsullarının biokimyəsi	7	210	135	75	45		30			yaz-4	5
21.	IF-B15	Sağlamlıq və əməyin mühafizəsi	4	120	75	45	30	15				payız-7	3
22.	IF-B16	Keyfiyyəti idarəetmə sistemləri	5	150	90	60	30		30			payız-5	4
23.	IF-B17	Qida mikrobiologiyası	7	210	135	75	45		30			yaz-2	5
24.	IF-B18	Qida sənayesində texnoloji emaliyyatlar	4	120	75	45	30	15				payız-7	3
25.	IF-B19	Qida məhsullarının keyfiyyətinə texniki-kimyəvi nəzarət	4	120	75	45	30	15				payız-7	3
26.	IF-B20	Qida mühəndisliyində qidalanma və sağlamlıq	7	210	135	75	45		30			yaz-6	5
27.	IF-B21	Qida biotexnologiyası	4	120	75	45	30		15			yaz-4	3
28.	IF-B22	Qida sənayesi müəssisələrində texnoloji layihələndirmə	6	180	120	60	30		30			yaz-6	4
29.	IF-B23	Mülki müdafiə	3	90	60	30	15	15				payız-5	2
III.	ATMF-B00	Ali təhsil müəssisəsi tərəfindən müəyyən edilən fənlər	60	1800	1080	720	420	105	195				48
30.	ATMF-B01	Ümumi biologiya	4	150	90	60	30	30				payız-1	4
31.	ATMF-B02	Qida və dərman əhəmiyyətli bitkilər	5	150	90	60	30		30			payız-3	4
32.	ATMF-B03	Qida sənayesində tullantıların emalı	3	90	60	30	15		15			yaz-6	2
33.	ATMF-B04	Qida toksikologiyası və çirkəndiricilər	4	120	75	45	30		15			yaz-4	3
34.	ATMF-B05	Statistika	4	120	75	45	15	30				payız-5	3
35.	ATMF-B06	Qida məhsullarının tədqiqi üsulları	4	120	75	45	30	15				yaz-6	3
36.	ATMF-B07	Qida məhsullarının qurudulma texnologiyası	3	90	45	45	30		15			yaz-6	3
37.	ATMF-B08	Xammalın və hazır məhsulun fiziki-kimyəvi xüsusiyyətləri	4	120	75	45	30	15				yaz-4	3
38.	ATMF-B09	Tərəvəz və qablaşdırma materialları	4	120	75	45	30	15				payız-7	3
Seçmə fənlər													
39.	ATMF-B10	I Blok	4	120	75	45	30	15				Payız-5	3
		Süd və süd məhsullarının istehsal texnologiyası											
		Meyvə və tərəvəz məhsullarının emalı texnologiyası											
40.	ATMF-B11	II Blok	3	90	45	45	30	15				Yaz-6	3
		Bioiqtisadiyyat											
		Qida mühəndisliyi dizaynı və iqtisadiyyatı											
		Bioinformatika											
41.	ATMF-B12	III Blok	4	120	75	45	30		15			Yaz-6	3
		Ferment və fermentasiya texnologiyası											
		Şərabçılıq və qıcırma texnologiyası											
42.	ATMF-B13	IV Blok	4	120	75	45	30		15			Payız-7	3
		Funksional qida məhsullarının hazırlanma texnologiyası											
		Ət məhsullarının hazırlanma texnologiyası											
		Qida məhsullarının saxlanması texnologiyası											
43.	ATMF-B14	V Blok	5	150	90	60	30		30			Payız-7	4
		Un məhsullarının hazırlanma texnologiyası											
		Qənnadı məmulatlarının istehsalı texnologiyası											
		Balıq və balıq məhsullarının hazırlanma texnologiyası											
44.	ATMF-B15	VI Blok	5	150	90	60	30		30			Payız-7	4

	Tamı məhsul istehsalı texnologiyası												
	Dərman bitkilərindən bioloji fəal maddələrin alınması texnologiyası												
	Qida konsentratları texnologiyası												
CƏMI:		210	6300	3930	2370	1245	510	615					

Təcrübəyə və buraxılış işinə ayrılan müddətin 1 həftəsi – 1.5 kreditdir.

III. TƏLİMƏ AYRILAN MÜDDƏT

Tədris ili	Nəzəri təlim	İmtahan	Təcrübə	Buraxılış işi	Tətil
I	30 həftə	10 həftə	-		10 həftə
II	30 həftə	10 həftə	-		12 həftə
III	30 həftə	10 həftə	-		12 həftə
IV	15 həftə	5 həftə	14 həftə	6 həftə	4 həftə
Cəmi:	105 həftə	35 həftə	14 həftə	6 həftə	38 həftə

Tədrisin təşkili və təlim texnologiyaları
üzrə prorektor

Fərda İmanov

"12" Sentyabr 2023-cü il

Tədrisin təşkili və idarə olunması Mərkəzinin direktoru

Elçin Məmmədov

"12" Sentyabr 2023-cü il

Biologiya fakültəsinin dekani

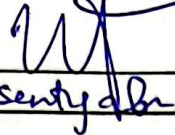

Afət Məmmədova

"12" Sentyabr 2023-cü il

İXTİSAS ÜZRƏ İLLİK İŞÇİ TƏDRİS PLANI
050635 – Qida mühəndisliyi

TƏSDİQ EDİRƏM
Tədrisin təşkili və təlim texnologiyaları üzrə prorektor Fərdə İmanov

Təhsil səviyyəsi – Bakalavriat
Təhsil müddəti: 4 il
Auditoriya saatları: 2370 saat


"14" sentyabr 2023-cü il


I tədris ili

Semestrlər	Sıra №	Fənlərin adı	Auditoriya saatları Semestrlər üzrə bölgü				Həftəlik auditoriya saati	Kurs işi və ya kurs layihəsi	Tələbələr sayı	Kreditin sayı	
			Cəmi	mühazirə	seminar (məşğələ)	laboratoriya					
Payız semestri (15 həftə)	1	Xətti cəbr və analitik həndəsə	45	15	30		3		4		
	2	Xarici dildə işgüzar və akad.kommunik.-1	60		60		4		6		
	3	Ümumi kimya	60	30		30	4		6		
	4	Azərbaycan dilində işgüzar və akad. kommunikasiya	45			45	3		4		
	5	Fizikanın əsasları	60	30		30	4		6		
	Ali təhsil müəssisəsi tərəfindən müəyyən edilən fənlər										
	6	Ümumi biologiya	60	30	30		4		4		
	Cəmi:		330				22		30		
Yaz semestri (15 həftə)	1	Xarici dildə işgüzar və akad.kommunik.-2	90		90		6		9		
	2	Azərbaycan tarixi	75	45	30		5		5		
	3	İxtisasa giriş	45	30		15	3		4		
	4	Analitik kimya	60	30		30	4		5		
	5	Qida mikrobiologiyası	75	45		30	5		7		
		Cəmi:		345				23		30	

II tədris ili

Semestrlər	Sıra №	Fənlərin adı	Auditoriya saatları Semestrlər üzrə bölgü				Həftəlik audit. saatı	Kurs işi və ya kurs layihəsi	Tələbələr sayı	Kreditin sayı	
			Cəmi	müh.	sem. (məş)	labor.					
Payız semestri (15 həftə)	1	Riyazi analiz	90	30	60		6			8	
	2	Üzvi kimya	60	30		30	4			5	
	3	Tətbiqi fizika	60	30		30	4			5	
	4	Kompüter əsaslı mühəndisqrafikası	45	30	15		3			4	
	Ali təhsil müəssisəsi tərəfindən müəyyən edilən fənlər										
	5	Qida və dərman əhəmiyyətli bitkilər	60	30		30	4				5
	Seçmə fənlər (Ümumi fənlər üzrə)										
	6	I Blok	30	15	15		2				3
		Fəlsəfə									
		Sosiologiya									
		AR Konstitusiyası və hüququn əsasları									
		Məntiq									
		Etika və estetika									
		Multikulturalizmə giriş									
		Cəmi:	345				23				30
Yaz semestri (15 həftə)	1	Tətbiqi riyaziyyat	45	15	30		3			4	
	2	Qida kimyası	45	30		15	3			4	
	3	Qida məhsullarının biokimyası	75	45		30	5			7	
	4	Qida biotexnologiyası	45	30		15	3			4	
	Seçmə fənlər (Ümumi fənlər üzrə)										
	5	II blok	30	15	15		2				3
		Informasiya texnologiyaları (ixtisas üzrə)									
		Informasiyanın idarə edilməsi									
		Sahibkarlığın əsasları və biznesə giriş									
		Politologiya									
	Ali təhsil müəssisəsi tərəfindən müəyyən edilən fənlər										
	6	Xammalın və hazır məhsulun fiziki-kimyəvi xüsusiyyətləri	45	30	15		3				4
7	Qida toksikologiyası və çirkləndiricilər	45	30		15	3				4	
	Cəmi:	330				22				30	

III tədris ili

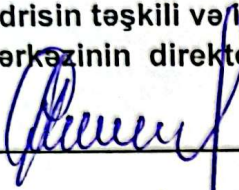
Sıra №	Fənlərin adı	Auditoriya saatları Semestrlər üzrə bölgü				Həftəlik auditoriya saati	Kurs işi və yakurs layihəsi	Tələbələrinsayı	Kreditin sayı
		Cəmi	Mühazirə	Seminar (məşğələ)	Labor.				
1	Keyfiyyəti idarəetmə sistemləri	60	30		30	4			5
2	Qida məhsullarının təhlükəsizliyi	60	30		30	4			6
3	Qida məhsullarının soyudulma texnologiyası	90	45		45	6			8
4	Mülki müdafiə	30	15	15		2			3
Ali təhsil müəssisəsi tərəfindən müəyyən edilən fənlər									
5	Statistika	45	15	30		3			4
Ali təhsil müəssisəsi tərəfindən müəyyən edilən seçmə fənlər									
6	I Blok	45	30	15		3			4
	Süd və süd məhsullarının istehsal texnologiyası								
	Meyvə və tərəvəz məhsullarının emalı texnologiyası								
Cəmi:		330				22			30
Yaz semestri (15 həftə)									
1	Qida sənayesi müəssisələrində texnoloji layihələndirmə	60	30		30	4			6
2	Qida mühəndisliyində qidalanma və sağlamlıq	75	45		30	5			7
Ali təhsil müəssisəsi tərəfindən müəyyən edilən fənlər									
3	Qida məhsullarının tədqiqi üsulları	45	30	15		3			4
4	Qida məhsullarının qurudulma texnologiyası	45	30		15	3			3
5	Qida sənayesində tullantıların emalı	30	15		15	2			3
Ali təhsil müəssisəsi tərəfindən müəyyən edilən seçmə fənlər									
6	II Blok								
	Bioiqtisadiyyat	45	30	15		3			3
	Qida mühəndisliyi dizaynı və iqtisadiyyatı								
	Bioinformatika								
7	III Blok	45	30		15	3			4
	Ferment və fermentasiya texnologiyası								
	Şərabçılıq və qızcırma texnologiyası								
Cəmi:		345				23			30

IV tədris ili

Semestrlər	Sıra №	Fənlərin adı	Auditoriya saatları Semestrlər üzrə bölgü				Həftəlik auditor. saatı	Kurs işi və ya kurs layihəsi	Tələbələr sayı	Kreditin sayı	
			Cəmi	Mühaz.	Sem. məşğ.	Laborat.					
Payız semestri (15 həftə)	1	Sağlamlıq və əməyin mühafizəsi	45	30	15		3			4	
	2	Qida məhsullarının keyfiyyətinə texniki-kimyəvi nəzarət	45	30	15		3			4	
	3	Qida sənayesində texnoloji əməliyyatlar	45	30	15		3			4	
	Ali təhsil müəssisəsi tərəfindən müəyyən edilən fənlər										
	4	Tara və qablaşdırıcı materiallar	45	30	15		3				4
	Ali təhsil müəssisəsi tərəfindən müəyyən edilən seçmə fənlər										
	5	IV Blok		45	30		15	3			4
		Funksional qida məhsullarının hazırlanma texnologiyası									
		Ət məhsullarının hazırlanma texnologiyası									
		Qida məhsullarının saxlanması texnologiyası									
	6	V blok		60	30		30	4			5
		Un məhsullarının hazırlanma texnologiyası									
		Qənnadı məmulatlarının istehsalı texnologiyası									
		Balıq və balıq məhsullarının hazırlanma texnologiyası									
	7	VI blok		60	30		30	4			5
	Tamı məhsul istehsalı texnologiyası										
	Dərman bitkilərindən bioloji fəal maddələrin alınması texnologiyası										
	Qida konsentratları texnologiyası										
	Cəmi:		345				23			30	

	Təcrübə (Qida mühəndisliyi)	14 həftə (16.02-24.05)	21
	Buraxılış işi	6 həftə (25.05-05.07)	9
	Cəmi:		30

Tədrisin təşkili və idarə olunması
Mərkəzinin direktoru



Elçin Məmmədov

"12" sentyabr 2023-cü il

Biologiya fakültəsinin dekani



Afət Məmmədova

"12" sentyabr 2023-cü il

1	1	1	1
2	2	2	2
3	3	3	3
4	4	4	4
5	5	5	5
6	6	6	6
7	7	7	7
8	8	8	8
9	9	9	9
10	10	10	10
11	11	11	11
12	12	12	12
13	13	13	13
14	14	14	14
15	15	15	15
16	16	16	16
17	17	17	17
18	18	18	18
19	19	19	19
20	20	20	20
21	21	21	21
22	22	22	22
23	23	23	23
24	24	24	24
25	25	25	25
26	26	26	26
27	27	27	27
28	28	28	28
29	29	29	29
30	30	30	30
31	31	31	31
32	32	32	32
33	33	33	33
34	34	34	34
35	35	35	35
36	36	36	36
37	37	37	37
38	38	38	38
39	39	39	39
40	40	40	40
41	41	41	41
42	42	42	42
43	43	43	43
44	44	44	44
45	45	45	45
46	46	46	46
47	47	47	47
48	48	48	48
49	49	49	49
50	50	50	50
51	51	51	51
52	52	52	52
53	53	53	53
54	54	54	54
55	55	55	55
56	56	56	56
57	57	57	57
58	58	58	58
59	59	59	59
60	60	60	60
61	61	61	61
62	62	62	62
63	63	63	63
64	64	64	64
65	65	65	65
66	66	66	66
67	67	67	67
68	68	68	68
69	69	69	69
70	70	70	70
71	71	71	71
72	72	72	72
73	73	73	73
74	74	74	74
75	75	75	75
76	76	76	76
77	77	77	77
78	78	78	78
79	79	79	79
80	80	80	80
81	81	81	81
82	82	82	82
83	83	83	83
84	84	84	84
85	85	85	85
86	86	86	86
87	87	87	87
88	88	88	88
89	89	89	89
90	90	90	90
91	91	91	91
92	92	92	92
93	93	93	93
94	94	94	94
95	95	95	95
96	96	96	96
97	97	97	97
98	98	98	98
99	99	99	99
100	100	100	100

[Handwritten signature]