

Azərbaycan Dövlət İqtisad Universiteti

**“ƏT VƏ ƏT MƏHSULLARININ
TEKNOLOGİYASI”**

fənni üzrə

**İŞÇİ TƏDRİS PROQRAMI
(SİLLABUS)**

“TƏSDİQ EDİRƏM”

“Qida məhsullarının texnologiyası”
kafedrasının müdiri

Abbasbəyli G.A.

İmza: _____

Tarix: _____

FƏNNİN KODU:

İS 2965

FƏNNİN NÖVÜ:

Məcburi

FƏNNİN TƏDRİS SEMESTRİ:

payız 4

FƏNNİN KREDİTİ:

4 kredit

FƏNNİN TƏDRİS FORMASI:

Əyani, qiyabi

FƏNNİN TƏDRİS DİLİ:

Azərbaycan dili

FƏNNİN TƏDRİS EDƏN MÜƏLLİMLƏR:

KAFEDRANIN ƏLAQƏ NÖMRƏLƏRİ:

012 464-60-34

E-MAIL:

PREREKVİZİTLƏR:

Fənnin tədrisi üçün öncə tədrisi zəruri olan fənnlər mövcuddur.

KOREKVİZİTLƏR:

Bu fənn ”Ət və ət məhsullarının istehsalına texniki-kimyəvi nəzarət” , “Ət və ət məhsullarının soyudulma texnologiyası” , “Ət və ət məhsullarının texnologiyasının nəzəri əsasları” kimi fənnlərlə qarşılıqlı əlaqədə öyrənilir.

KURSUN TƏSVİRİ:

“Ət və ət məhsullarının texnologiyası” fənninin proqramında fənnin predmeti, məqsədi və vəzifələri, qaramalın, quşların daşınması, qəbulu, kəsimdən qabaq saxlanması və emalı üsullarının, müxtəlif növ ət məhsulları istehsalının texnoloji proseslərinin və rejiminin öyrənilməsi nəzərdə tutulur. Proqramda həmçinin

xammalın, köməkçi materialların və hazır məhsulların keyfiyyətinin, keyfiyyətinə təsir edən amillərin və keyfiyyətə verilən tələblərin öyrənilməsinə də yer verilmişdir. Burada həmçinin istehsal prosesləri zamanı xammalın, materialların sərf norması, hazır məhsul çıxımının hesablanması, xammal və materialların keyfiyyətinə verilən tələblərin müəyyən edilməsi də nəzərdə tutulmuşdur.

KURSUN MƏQSƏDİ:

Ət və ət məhsulları yüksək bioloji dəyərə malik bir qida məhsulu kimi insanın qidalanmasında mühüm əhəmiyyət kəsb edir. Ətin tərkibində orqanizmin normal böyüməsi, inkişafı və normal həyat fəaliyyəti üçün lazım olan zülal, yağ, vitamin və mineral maddələr vardır. Ona görə də keyfiyyətli, müxtəlif çeşidli ət məhsullarının istehsalı mühüm əhəmiyyət kəsb edir. Məhz bu səbəbdən “Ət və ət məhsullarının texnologiyası” kursunun öyrənilməsi bu sahə üzrə ixtisasçıların yetişdirilməsində mühüm əhəmiyyət kəsb edir.

KURSUN NƏTİCƏLƏRİ:

“Ət və ət məhsullarının texnologiyası” fənninin öyrənilməsi texnologiya sahəsində tələbələrin həm nəzəri, həm də təcrübi bilikləri qazanmasına, həmçinin gələcəkdə texnoloji proseslərin gedişini düzgün təhlil etməklə, yüksək keyfiyyətli, əhalinin tələbatını ödəyən məhsulların istehsal edilməsinə köməklik göstərəcəkdir.

FƏNNİN MÖVZULARI:

1. Giriş. Kursun ümumi məsələləri.
2. Heyvanların daşınması, qəbulu və kəsimdən əvvəl saxlanması.
3. Ətin və digər kəsim məhsullarının kimyəvi tərkibi və xüsusiyyətləri.
4. Heyvanların emalı texnologiyası.
5. Quşların emal texnologiyası.
6. Subməhsulların emal texnologiyası.

7. Endokrin-ferment və xüsusi xammalın emalı və konservləşdirilməsi.
8. Ət və ət məhsullarının soyudulması, dondurulması və saxlanması.
9. Qanın yığılması və emalı.
10. Bağırsaqların emalı.
11. Dərinin və kreatin təşkil edən xammalların emalı.
12. Duzlanmış ət məhsullarının istehsal texnologiyası.
13. Kolbasa məmulatlarının istehsal texnologiyası.
14. Ət yarımfabrikatlarının istehsal texnologiyası.
15. Ət konservlərinin istehsal texnologiyası.
16. Yeyinti heyvanat yağlarının istehsal texnologiyası.
17. Heyvan mənşəli yemlərin və texniki yağların istehsal texnologiyası.
18. Yumurtanın emal texnologiyası.
19. Yapışqan və jelatinin istehsal texnologiyası.

FƏNNİN MÜHAZİRƏ MƏTNLƏRİ

Fənnin bütün mövzuları üzrə müəhazirə mətnləri və nümunəvi testləri elektron formada Universitetin “Virtual Universitet” ində yerləşdirilib.

Virtual Universitetin ünvanı : **vu.aseu.az**

Fənn üzrə testlər bu mətnlərdən tərtib edilib.

QIYMƏTLƏNDİRMƏ:

Fənn üzrə krediti toplamaq üçün lazımı 100 balın toplanması aşağıdakı kimi olacaq:

50 bal - imtahana qədər

o cümlədən:

10 bal - dərəcə davamiyyəti

10 bal - sərbəst iş

30 bal - seminar dərslərindən toplanılacaq ballar.

Seminar ərzində 3 dəfə kollokvium keçiriləcəkdir (minimum 3).

Kollokviumda iştirak etmədikdə jurnalda 0 (sıfır) bal qeyd olunacaqdır.

50 bal- imtahanda toplanılacaq.

İmtahan test üsulu ilə keçiriləcəkdir. Test 50 sualdan ibarət olacaqdır. Hər sual bir baldır. Səhv cavablanan suallar, düzgün cavabların ballarını salır.

Qeyd:

İmtahanda minimum 17 bal toplanmasa , imtahana qədər yığılan ballar toplanılmayacaq.

İmtahan və imtahana qədər toplanan ballar cəmlənir və yekun miqdarı aşağıdakı kimi qiymətləndirilir:

A- “Əla”	-91 - 100
B- “Çox yaxşı”	-81 - 90
C- “Yaxşı”	-71 - 80
D- “Kafi”	-61 - 70
E- “Qənaətbəxş”	-51- 60

SƏRBƏST İŞ

Semestr ərzində 10 sərbəst iş tapşırığı verilir. Hər tapşırığın yerinə yetirilməsi 1 balla qiymətləndirilir.

Sərbəst iş yazılı formada, **word faylı** formasında, (şifr 12) həcm 1-2 səhifə olmalıdır. Sərbəst iş çap olunmuş və ya elektron formada təhvil verilə bilər.

Hər bir sərbəst iş tələbənin fikirlərinin məcmusu olduğuna görə **plagiat yol verilməzdir.**

SƏRBƏST İŞLƏRİN MÖVZULARI VƏ TƏHVİL VERİLMƏSİNİN SON TARİXİ

Nö	MÖVZULAR:	Son tarix
1.	Ətin kimyəvi tərkibi və qidalılıq dəyəri.	4-cü həftə
2.	Ət məhsulları istehsalı üzrə texnoloji hesablamaların aparılması.	5-ci həftə
3.	Endokrin-ferment məhsulunun və qanın yığılması və emalı.	6-cı həftə
4.	Subməhsulların konservləşdirilməsi.	7- ci həftə
5.	Ətin və ət məhsullarının soyuqla emalı üsulları və rejimləri , texnoloji hesablamaların aparılması.	8-ci həftə
6.	Kolbasa məmulatlarının istehsal texnologiyası.	9-cu həftə
7.	Ət yarımfabrikatlarının çeşidləri.	10-cu həftə
8.	Ət konservlərinin çeşidləri.	11-ci həftə
9.	Heyvan yemlərinin .çeşidləri və istehsal texnologiyası.	12-ci həftə
10.	Texniki məhsulların istehsal edilməsi və alınan	13-cu həftə

	məhsulların təsnifatı.	
--	------------------------	--

Son tarixd ən sonra təqdim olunan sərbəst işlər səbəbindən asılı olmayaraq nəzərə alınmayacaq.

Sərbəst işlərin nəticələri jurnala yazılır.

ƏDƏBİYYAT VƏ MATERİALLAR:

1. Qədimova N.S. “Ət və ət məhsullarının emalı və əsas texnoloji xüsusiyyətləri”. Ali məktəblər üçün dərs vəsaiti, Bakı, “Yazıcı”, 2006, -269s.
2. İsfəndiyarov S.H. ”Yeyinti məhsullarının soyuduculuq texnikası və texnologiyası”. Bakı,”Maarif”, 1998, -158s.
3. Ящмядов Я.М., Исфандийаров С.Щ. «Йейинти мящсулларынын ямтящцнаслыы», Бакы, 1982, - 299 с.
4. Ящмядов Я.М., Щясянова Й.Я. «Ят вя ят мящсулларынын технолоэийасы», Бакы, 1996.
5. Ялийев Р.А., Гядимова Н.С. «Ят вя ят məhsullarının технолоэийасы» фянни цзря практикум, Бакы, 2005.
6. Алехина Л.Т., Большаков А.С. и др. «Технология мяса и мясопродуктов», М: Агропромиздат, 1988, - 576с.
7. Алмаши Э., Эрдели Л, Шарой Т. «Быстрое замораживание пищевых продуктов». Под ред. А. Р. Нелистникова, М: Легкая и пищевая промышленность, 1981,-408с.
8. Винникова Л.Г. «Технология мяса и мясных продуктов», Киев-2006.
9. Витамины и минеральные вещества. Полная энциклопедия. Сост. Т.П.Емельянова СПб: ИД Весь, 2001, 368с.

10. Головкин Н.А. «Холодильная технология пищевых продуктов» М: Легкая и пищевая промышленность, 1984, -240с.
11. Граф В.А, Митрофанов Н.С. «Использование нитрита при производстве мясных продуктов». Москва, 1978.
12. Габорович Р.Д., Припутина Л.С. «Гигиенические основы охраны продуктов питания от вредных химических веществ», Киев: «Здоровье», 1987.
13. Журавская Н.К., Алехина Л.Т., Отрященкова Л.М. «Исследование и контроль качества мяса и мясопродуктов», М: Агропромиздат, 1985, - 296 с.
14. Журавская Н.К., Гутник Б.Е., Журавская Н.Л. «Технохимический контроль производства мяса и мясопродуктов», Москва: Колос, 2001, - 176с.
15. Журавская Н.К. и др. «Перспективы применения мясных ароматизаторов при производстве мясных продуктов», Москва, 1989.
16. Лясковская Ю.Н., Горбатов В.М., Солнцева Г.Л. и др. «Влияние нитритов на качество мясных продуктов», ЦНИИТЭ и мясомолпром СССР, обз. Информация, Москва, 1984.
17. Либерман С.Г., Петровский В.П. «Справочник по производству пищевых животных жиров». Москва, Пищевая промышленность, 1972.

KURS İSİ

Bu fənn üzrə kurs işi nəzərdə tutulub.

TƏCRÜBƏ

Bu fənn üzrə istehsalat və buraxılış qabağı təcrübələr nəzərdə tutulub.

