

**Azərbaycan Dövlət İqtisad Universiteti**

**“Təsdiq edirəm”**

**“Qida məhsulları texnologiyasının elmi əsasları” fənni üzrə**

**“Qida məhsullarının texnologiyası”  
kafedrasının müdiri  
G.A.Abbasbəyli**

**İŞÇİ TƏDRİS PROQRAMI  
(SİLLABUS)**

**FƏNNİN KODU:**

**FƏNNİN NÖVÜ:**

**FƏNNİN TƏDRİS SEMESTRİ:**

**FƏNNİN KREDİTİ:**

**FƏNNİN TƏDRİS FORMALARI:**

**FƏNNİN TƏDRİS DİLİ:**

**FƏNNİ TƏDRİS EDƏN MÜƏLLİMLƏR:**

**KAFEDRANIN ƏLAQƏ NÖMRƏLƏRİ:**

**E-MAIL:**

İmza \_\_\_\_\_

Tarix 06.09.2016

Magistr təhsil pilləsi

Məcburi

P-1

6 kredit

Əyani

Azərbaycan dili, rus dili

t.e.n., dos. Fərzəliyev E. B.

012 564-60-34

elsevar60@rambler.ru

**PREREKVİZİTLƏR:**

Fənnin tədrisi üçün öncə tədrisi zəruri olan fənnlər mövcuddur.

**KOREKVİZİTLƏR:**

Bu fənn “Qida məhsullarının ümumi texnologiyası”, “Sahə texnologiyası və s. fənlərlə qarşılıqlı əlaqədə öyrənilir.

**KURSUN TƏSVİRİ:**

“Qida məhsulları istehsalı texnologiyasının elmi əsasları” fənninin proqramında fənnin predmeti, məqsədi və vəzifələri, qida məhsulları istehsalında texnoloji proseslər və qida məhsullarının xüsusiyyətləri, qida məhsullarının əsas maddələrinin tərkibinin dəyişmələrinin öyrənilməsi nəzərdə tutulmuşdur.

“Qida məhsulları istehsalı texnologiyasının elmi əsasları” fənnində əsas vəzifə qida məhsullarının keyfiyyətinin yaxşılaşdırılması, onun bioloji qiymətliliyi və dad qabiliyyətinin yaxşılaşdırılması və istehsal edilən məhsulların keyfiyyətinin yüksəldilməsidir.

Proqramda fənnin predmetində - fiziki, kimyəvi və biokimyəvi proseslər, onların emalı zamanı baş verən zaman öyrənilir və bu texnoloji prosesin idarə edilməsi zamanı tətbiq edilən üsullar göstərilməklə yüksək keyfiyyətli məhsulların alınması əsas məqsəd sayılır.

### **KURSUN MƏQSƏDİ:**

“Qida məhsulları istehsalı texnologiyasının elmi əsasları” fənninin əsas məqsədi qida məhsulları istehsalında texnoloji prosesin xarakterizə olunması qida məhsullarının texnoloji xüsusiyyətlərinin təsviri, qida məhsullarının hazırlanması prosesində əsas maddələrin öyrənilməsi olmuşdur. Eyni zamanda qida məhsullarının müxtəlif fiziki-kimyəvi emal üsullarına məruz etməklə onların kimyəvi tərkibinin öyrənilməsi və qida məhsullarının istehsal texnologiyasının təkmilləşdirilməsi və texnoloji prinsiplərinin öyrənilməsi olmuşdur.

### **KURSUN NƏTİCƏLƏRİ:**

“Qida məhsulları istehsalı texnologiyasının elmi əsasları” fənninin öyrənilməsi qida sənayesi sferasında magistrantların həm nəzəri və həm də praktiki biliklərinin qavramasına, gələcəkdə texnoloji proseslərin gedişini təyin etməyə imkan verəcəkdir.

### **FƏNNİN MÖVZULARI:**

1. Введение. Общие вопросы курса.
2. Химический состав пищевых продуктов
3. Сырье для производства пищевых продуктов.
4. Свойства пищевого сырья.
5. Причины порчи сырья и готовых пищевых продуктов и способы их предотвращения
6. Первичные обработка зернового сырья.
7. Биохимические основы пищевых технологий.
8. Физико-химические основы технологий.
9. Реологические основы технологий.

10. Тепло-физические основы технологии производства пищевых продуктов.

11. Тара и упаковочные материалы.

12. Тепловая стерилизация и асептическое консервирование.

13. Хранение в свежем виде пищевого сырья и готовых продуктов в низких температурах.

14. Использование радиации при хранении и переработке пищевых продуктов.

15. Использование мембранной технологии и нанотехнологии в пищевой промышленности.

### **FƏNNİN MÜHAZİRƏ MƏTNLƏRİ:**

Fənnin bütün mövzuları üzrə müəhazirə mətnləri və nümunəvi testləri elektron formada universitetin “Virtual Universitet”ində yerləşdirilib. Bununla yanaşı müəhazirə mətnləri ilə [www.foodengineerelsevar.com](http://www.foodengineerelsevar.com) veb – səhifəsində yaxından tanış olmaq üçün şərait yaradılmışdır.

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

### **QIYMƏTLƏNDİRMƏ:**

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

**50 ball** - İmtahana qədər

o cümlədən:

**10 ball** - dərəcə davamiyyət

**10 ball** - sərbəst iş

**30 ball** - seminar dərslərindən toplanılacaq ballardır.

Semestr ərzində 3 dəfə kollokvium keçiriləcəkdir (minimum 3). Kollokviumda iştirak etmədikdə jurnalda “0” (sıfır) bal qeyd olunacaqdır.

**50 ball** - İmtahanda toplanılacaq.

İmtahan test üsulu ilə keçiriləcəkdir. Test 50 sualdan ibarət olacaqdır. Hər bir sual bir balldır. Səhv cavablanan suallar, düzgün cavablanan sualların ballarını silir.

### **Qeyd:**

İmtahanda minimum 17 ball toplanması, imtahana qədər yığılan ballar toplanılmayacaq.

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

<b>A</b> -“Əla”	- 91-100
<b>B</b> -“Çox yaxşı”	- 81-90
<b>C</b> -“Yaxşı”	- 71-80
<b>D</b> -“Kafi”	- 61-70
<b>E</b> -“Qənaətbəxş”	- 51-60
<b>F</b> -“Qeyri-kafi”	- 51 baldan aşağı

### **SƏRBƏST İŞ:**

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

Sərbəst iş yazılı formada, word faylı formasında, şrift 12, həcmi 1-2 səhifə olmalıdır. Sərbəst iş çap olunmuş və ya elektron formada təhvil verilə bilər.

Hər bir sərbəst iş tələbənin fərdi fikirlərinin məcmusu olduğuna görə plagiat yolverilməzdir.

### **SƏRBƏST İŞLƏRİN MÖVZULARI VƏ TƏHVİL VERİLMƏSİNİN SON TARİXİ**

<b>№</b>	<b>Mövzular</b>	<b>Son tarix</b>
1.	Микробиологические и биохимические основы технологии.	4-cü həftə
2.	Теплофизические основы технологии.	5-ci həftə
3.	Физико-химические основы технологии.	6-cı həftə
4.	Научные основы технологии продуктов брожения.	7-ci həftə

5.	Научные основы технологии сахаристых веществ.	8-ci həftə
6.	Научные основы технологии крахмала и крахмало-продуктов.	9-cu həftə
7.	Научные основы технологии жиров и масел.	10-cu həftə
8.	Основы технологии мучных и кондитерских изделий.	11-ci həftə
9.	Научные основы технологии плодоовощных консервов.	12-ci həftə
10.	Научные аспекты применения пищевых добавок пищевых производствах.	13-cü həftə

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

Sərbəst işlərin nəticələri jurnala yazılır.

### **ƏDƏBİYYAT VƏ MATERIALLAR:**

1. Ковальская Л.Н. Технология пищевых производств. М.: Агропромиздат, 1988.
2. Нечаев А.П., Шуб Н.С. Технология пищевых производств. М.: Колос, 2005.
3. Сарафанова Л.А. Применение пищевых добавок в индустрии напитков. М., Профессия, 2007.
4. Украинец А.Н. и др. Технология пищевых продуктов. Учебник. Изд-ва «Аскания», 2008.

### **KURS İŞİ:**

Bu fənn üzrə kurs işi nəzərdə tutulmamışdır.

### **TƏCRÜBƏ:**

Bu fənn üzrə istehsal təcrübəsi nəzərdə tutulmamışdır.

**Hazırladı: t.e.n., dos. Fərzəliyev E. B.**

**İmza:**

**Tarix: 06. 09. 2016**