

Azərbaycan Dövlət İqtisad Universiteti

«TƏSDİQ EDİRƏM»
«Qida məhsullarının texnologiyası»
kafedrasının müdiri
dos. ABASBƏYLİ G. A.

**BALIQ EMALI MÜƏSSİSƏLƏRİNİN
TEXNOLOJİ LAYİHƏLƏNDİRİLMƏSİ**

fənni üzrə

İmza: _____

İŞÇİ TƏDRİS PROQRAMI
(SİLLABUS)

Tarix: 23.01.2015–ci il.

FƏNNİN KODU:	İS – 2979
FƏNNİN NÖVÜ:	Məcburi
FƏNNİN TƏDRİS SEMESTRİ:	Yaz - 4
FƏNNİN KREDİTİ:	4 kredit
FƏNNİN TƏDRİS FORMASI:	Əyani, qiyabi
FƏNNİN TƏDRİS DİLİ:	Azərbaycan dili, Rus dili
FƏNNİ TƏDRİS EDƏN MÜƏLLİM:	t. e. n., dos. FƏRZƏLİYEV E. B.
KAFEDRANIN ƏLAQƏ NÖMRƏSİ:	
E – MAİL:	elsevar60@rambler.ru

PREREKVİZİTLƏR:

Fənnin tədrisi üçün öncədən tədrisi zəruri olan fənn yoxdur.

KOREKVİZİTLƏR:

Bu fənnin tədrisi ilə eyni vaxtda başqa fənlərin də tədris olunması zərurəti yoxdur.

KURSUN TƏSVİRİ:

Balıq məhsulları müasir zamanda strateji qida məhsulları qrupuna aid edilməklə yanaşı, həm də qida məhsulları içərisində özünəməxsus, xüsusi əhəmiyyət kəsb edir. Balıq məhsullarının çeşidinin artırılması, istehsal həcmının yüksəldilməsi və keyfiyyət göstəricilərinin daha da yaxşılaşdırılması müasir dövrdə uyğun sənaye sahəsində çalışan ixtisaslı mütəxəssislər qarşısında mühüm və həlli vacib sayılan vəzifələr qoyur.

Bu vəzifələrin müvəffəqiyyətlə yerinə yetirilməsini asanlaşdırmaq məqsədi ilə, T. 27. 09. 00 – «Balıq və balıq məhsullarının texnologiyası» ixtisası üzrə bakalavr pilləsində təhsil alan tələbələrə «Balıq emalı müəssisələrinin texnoloji layihələndirilməsi» fənninin tədris edilməsi planlaşdırılmışdır.

Məlum olduğu kimi qida sənayesinin istənilən hər hansı bir sahəsində çalışan mühəndis - texnoloq, uyğun sahə müəssisəsinin həm texniki və həm də texnoloji cəhətdən layihələndirilməsini bacarmalıdır. Bu hal eyni zamanda balıq emalı müəssisələrində çalışan uyğun mütəxəssislərə də şamil edilir. “Balıq emalı müəssisələrinin texnoloji layihələndirilməsi” fənninin tədrisi kursun ümumi məsələləri, predmeti, məqsəd və vəzifələri; layihələndirilən müəssisələrin texniki – iqtisadi əsaslandırılması; İstehsalın texnoloji sxemi. istehsala texnoloji və bakterioloji nəzarət; məhsul hesabatları, xammal və materialların sərf norması; normativ göstəricilər, iş rejimi, layihənin tikinti və digər hissələrinə olan tələblər; avadanlıqların seçilməsi və texnoloji hesabatı; nəqletdirici avadanlıqların seçilməsi və hesablanması; istehsal sexlərinin komponovkası; avadanlıqların planlaşdırılması və sahələrin hesablanması üsulları; məişət və anbar otaqlarının əlaqələndirilməsi; istehsala sərf əmsalları; balıq emalı zavodunun komponovkası və baş planı; texnoloji layihələndirmənin iqtisadiyyat hissəsi kimi mövzuların öyrənilməsini nəzərdə tutur.

Yuxarıda qeyd edilən bütün məsələlərin müvəffəqiyyətlə həll edilməsi “Balıq emalı müəssisələrinin texnoloji layihələndirilməsi” kursunun tədris olunması vacibliyini əsaslandırır.

KURSUN MƏQSƏDİ:

Məlumdur ki, yüksək keyfiyyət göstəriciləri ilə üstünlük təşkil edən qida məhsulları istehsalı, hər şeydən əvvəl qida xammallarının yüksək keyfiyyətliliyi ilə şərtlənir. Müasir zamanda elmi – texniki tərəqqinin və kompüter texnologiyasının yüksək inkişafı yeni tədqiqat üsullarının və laboratoriya cihazlarının yaradılmasına zəmin yaradır.

“Qida məhsullarının müasir tədqiqat üsulları” kursunun tədris edilməsinin əsas məqsədi tələbələrə absorbsiyalı, infraqırmızı və atom - absorbsiyalı spektroskopiya, qaz, kağız üzərində paylaşdırıcı, nazik təbəqəli və kolonkalı xromatoqrafiya üsulları haqqında, eləcə də qida məhsullarının aromatinin analizi, ali yağ turşularının təyini,

lüminessentli analiz üsullarının məqsədi və bu kimi bir sıra digər vacib sayılan məlumatları, ayrı – ayrı tədqiqat metodlarının mahiyyətini və fərqli xüsusiyyətlərini, bu və ya digər keyfiyyət göstəricisinin müəyyənləşdirilməsi zamanı hansı tədqiqat metodundan istifadə edilməsinin məqsədəuyğunluğunu aşılamaqdan ibarətdir.

KURSUN NƏTİCƏLƏRİ:

Bu kursu müvəffəqiyyətlə bitirən hər bir tələbə qida xammallarının və hazır qida məhsullarının biokimyəvi tərkib xüsusiyyətlərini təyin etməyi, qida məhsulları istehsal edən müəssisənin laboratoriyasında istifadə olunan cihazların təyinatını, iş prinsiplərini və istifadə qaydalarını, qida xammalları və hazır qida məhsullarının qidalıq, fizioloji və bioloji dəyərinin müəyyənləşdirilməsi qaydalarını biləcəkdir. Bildiyi məlumatlara əsaslanaraq yüksək keyfiyyət göstəriciləri ilə üstünlük təşkil edən qida məhsulları istehsalı üçün lazım olan tədbirləri görəcək və qarşıya qoyulan məqsədə çatmaq üçün müəyyən addım atacaqdır.

FƏNNİN MÜHAZİRƏ MÖVZULARI:

S/ s	Mövzu	Saat	Tarix
1	Giriş. Kursun ümumi məsələləri, predmeti, məqsəd və vəzifələri	2	
2	Layihələndirilən müəssisələrin texniki – iqtisadi əsaslandırılması	2	
3	İstehsalın texnoloji sxemi. İstehsala texnoloji və bakterioloji nəzarət	2	
4	Məhsul hesabatları. Xammal və materialların sərf norması	2	
5	Normativ göstəricilər, iş rejimi, layihənin tikinti və digər hissələrinə olan tələblər.	2	
6	Avadanlıqların seçilməsi və texnoloji hesabatı.	2	
7	Nəqletdirici avadanlıqların seçilməsi və hesablanması.	2	
8	İstehsal sexlərinin komponovkası.	2	
9	Avadanlıqların planlaşdırılması və sahələrin hesablanması üsulları.	2	
10	Məişət və anbar otaqlarının əlaqələndirilməsi.	2	
11	İstehsala görə sərf əmsalları.	2	
12	İstehsala görə sərf əmsalları.	2	
13	Balıq emalı zavodunun komponovkası və baş planı.	2	
14	Balıq emalı zavodunun komponovkası və baş planı.	2	
15	Texnoloji layihələndirmənin iqtisadiyyat hissəsi	2	

FƏNNİN MÜHAZİRƏ MƏTNLƏRİ:

Fənnin bütün mövzularını özündə əks etdirən Azərbaycan dilində dərslik (Fərzəliyev E. B. “Balıq emalı müəssisələrinin texnoloji layihələndirilməsi” – Bakı, İqtisad Universiteti, 2011) və mühazirə mətnləri elektron formada Azərbaycan Dövlət İqtisad İniversitetinin “Virtual Universitet”ində yerləşdirilib. Eyni zamanda həm yuxarıda göstərilən dərslik və həm də mühazirə mətnləri www.foodengineerelsevar.com veb - səhifəsində yerləşdirilmişdir.

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

Fənn üzrə testlər bu materiallardan tərtib edilmişdir.

QİYMƏTLƏNDİRMƏ:

Fənn üzrə kredit toplamaq üçün lazımı 100 balın toplanması, aşağıdakı qaydada olacaq:

50 bal – **İmtahana qədər**

O cümlədən:

10 bal – dərəcə davamiyyəti;

10 bal – sərbəst iş;

30 bal – seminar dərslərindən toplanacaq ballardır.

Laboratoriya dərslərində bal qazanmayan tələbələrə jurnalda 0 (sıfır) bal qeyd olunacaqdır.

50 bal imtahanda toplanacaqdır.

İmtahan test üsulu ilə keçiriləcəkdir. Test 50 sualdan ibarət olacaq və hər bir sual 1 balla qiymətləndirilir. Səhv cavablanan suallar, düzgün cavablanan sualların ballarını silir.

QEYD:

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

İmtahanda qazanılan və imtahana qədər yığılan ballar cəmlənir və yekun miqdarı aşağıdakı kimi qiymətləndirirlər:

A – “Əla” – 91–100

B – “Çox yaxşı” – 81 – 90

C – “Yaxşı” – 71 – 80

D – “Kafi” – 61 – 70

E – “Qənaətbəxş” – 51 – 60

F – “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), 1 – 2 səhifə həcmində olmalıdır.

Hər bir sərbəst iş tələbənin fərdi fikirlərinin nəticəsi olduğundan **plagiat yolverilməzdir.**

SƏRBƏST İŞLƏRİN MÖVZULARI VƏ TƏHVİL VERİLMƏSİNİN SON TARİXİ

№	Mövzular	Son tarix
1	Balıq emalı müəssisələrinin layihələndirilməsinin texniki – iqtisadi əsaslandırılması	4 – cü həftə
2	Balıq xammalının ovlanma mövsümləri	5 – ci həftə
3	Balıqlardan istehsal edilən konserv məhsullarının çeşidləri	6 – cı həftə
4	Layihələndirilən balıq emalı müəssisələrinin texniki – iqtisadi əsaslandırılması	7 – ci həftə
5	Balıq məhsulları istehsalının mühüm texnoloji cəhətləri	8 – ci həftə
6	Balıq emalı və onun iqtisadi səmərəsi	9 – cu həftə
7	Balıq emalı müəssisələrinin rentabelliyi	10 – cu həftə
8	Balıq məhsulları, onların saxlanma rejimləri	11 – ci həftə
9	Balıq emalı müəssisələrinin baş planına daxil olan obyektlər	12 – ci həftə
10	Balıq emalı müəssisələrinin baş planının qurulması	14 – cü həftə

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

Sərbəst işlərin nəticələri jurnala yazılır.

ƏDƏBİYYAT VƏ MATERIALLAR:

1. Analitik kimyanın əsasları. Kitab 1 və kitab 2. /Y.A. Zolotov, E.N.Doroxova, V.İ.Fadeyeva və b. - M.: 436 s.

2. Fərzəliyev E. B. Qida məhsullarının müasir tədqiqat üsulları. – Bakı.: İqtisad Universiteti, 2014. – 380 s.
3. Fərzəliyev E. B., Əliyev Ə.Y. Yeyinti məhsullarının ümumi texnologiyası.- Bakı, İqtisad Universiteti, 2005 – 392 s.
4. Fərzəliyev E.B. “Yeyinti məhsullarının ümumi texnologiyası” fənnindən laboratoriya işlərinin yerinə yetirilməsinə dair metodiki göstərişlər – Bakı,: İqtisad Universiteti, 2002. – 60 s.
5. Fərzəliyev E.B. “Meşə qida məhsulları və dərman bitkilərinin emal texnologiyası” fənnindən laboratoriya işlərinin yerinə yetirilməsinə dair metodiki göstərişlər – Bakı,: İqtisad Universiteti, 2002.-74s.
6. Лабораторный практикум по общей технологии пищевых производств / А.А. Виноградова, Г.М. Мелькина, Л.А. Фомичева и др. Под ред. Ф.П.Ковальской.- М.: Агропромиздат, 1991. - 335 с.
7. Методы биохимического исследования растений / А.И.Ермаков, В.В.Арасимович, Н.П. Ярош и др. Под ред. А.И. Ермаков.- Л.: Агропромиздат, 2002.- 430 с.
8. Плахотин В.Я. Контроль качества пищевых продуктов. – Киев.: Урожай. 1988. - 144с.
9. Современные методы исследования качества пищевых продуктов. – М. : Дели, 2006.- 222с.

KURS İŞİ:

Bu fənn üzrə, fənnin tədrisi ilə paralel olaraq, yəni Y – 4 semestri ərzində kurs işinin yerinə yetirilməsi nəzərdə tutulmuşdur.

TƏCRÜBƏ:

Bu fənn üzrə istehsalat təcrübəsi nəzərdə tutulmamışdır.

Hazırladı:

Dos. FƏRZƏLİYEV E. B.

İmza:

Tarix: 23. 01. 201 – ci il.