

Azərbaycan Dövlət İqtisad Universiteti

“Təsdiq edirəm”

“Qida məhsulları texnologiyalarının 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. Qida məhsulları texnologiyası elmi əsasları kursunun predmeti, məqsədi və vəzifələri
2. Qida məhsullarının tərkibi
3. Qida məhsulları üçün xammallar.
4. Qida xammalları və onların xassələri.
5. Xammal və qida məhsullarının xarabəmə səbəbləri və onların aradan qaldırılma üsulları
6. Bitki mənşəli qida xammallarının ilkin emalı.
7. Qida texnologiyalarının biokimyəvi əsasları .
8. Texnologiyaların fiziki-kimyəvi əsasları.
9. Texnologiyaların reoloji əsasları.

10. Qida məhsulları istehsalı texnologiyalarının istilik-fiziki əsasları.
11. Tara və qablaşdırıcı materiallar.
12. İstiliklə sterilləşdirmə və aseptik konservləşdirmə.
13. Qida xammalları və hazır məhsulların təzə halda aşağı temperaturda saxlanması.
14. Qida məhsullarının emalı və saxlanması radiasiyadan istifadə olunması.
15. Qida sənayesində membran və nanotexnologiyalardan istifadə olunması.

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 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:

- 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 balndan 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

№	Mövzular	Son tarix
1.	Texnologiyaların biokimyəvi və mikrobioloji əsasları	4-cü həftə
2.	Texnologiyaların istilik-fiziki əsasları.	5-ci həftə
3.	Texnologiyaların fiziki-kimyəvi əsasları	6-cı həftə
4.	Qızcırtma məhsulları texnologiyasının elmi əsasları	7-ci həftə
5.	Şəkərli maddələrin istehsal texnologiyasının elmi əsasları	8-ci həftə
6.	Niştasta və miştasta məhsulları texnologiyasının elmi əsasları	9-cu həftə
7.	Qida yağları istehsalının elmi əsasları	10-cu həftə
8.	Unlu və qənnadı məmulatların istehsal texnologiyasının elmi əsasları	11-ci həftə
9.	Meyvə-tərəvəz konservləri istehsalı texnologiyasının elmi əsasları.	12-ci həftə
10.	Qida məhsulları istehsalında qida əlavələrindən istifadənin elmi aspektləri	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.
5. Мəһəռəтəмəв М.Ə. Qida məhsulları texnologiyasının elmi əsasları. – Bakı.: “Avanqard E. H.” MMC, 2012. – 448 s.
6. Fərzəliyev E. B., Əliyev Ə. Y. Yeyinti məhsullarının ümumi texnologiyası. – Bakı.: İqtisad Universiteti nəşriyyatı, 2014. – 392 s.

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