

Azərbaycan Dövlət İqtisad Universiteti

**QIDA MƏHSULLARININ ÜMUMİ
TEKNOLOGİYASI – 2**

fənni üzrə

**İŞÇİ TƏDRİS PROQRAMI
(SİLLABUS)**

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

İmza: _____

Tarix: 27. 10. 2016–cı il.

FƏNNİN KODU:	İ – 2930
FƏNNİN NÖVÜ:	Məcburi
FƏNNİN TƏDRİS SEMESTRİ:	Yaz - 2
FƏNNİN KREDİTİ:	4 kredit
FƏNNİN TƏDRİS FORMASI:	Əyani, qiyabi
FƏNNİN TƏDRİS DİLİ:	Azərbaycan dili, Rus dili
FƏNNİ TƏDRİS EDƏN MÜƏLLİMLƏR:	t. e. n., dos. FƏRZƏLİYEV E. B.
KAFEDRANIN ƏLAQƏ NÖMRƏSİ:	
E – MAİL:	elsevar60@rambler.ru

PREREKVİZİTLƏR:

Fənnin tədrisi üçün öncədən tədrisi zəruri olan fənn var:

İ – 2929 “Qida məhsullarının ümumi texnologiyası – 1”

KOREKVİZİTLƏR:

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

KURSUN TƏSVİRİ:

Bu fənn, qida xammallarının və hazır qida məhsullarının kimyəvi tərkib göstəriciləri, ayrı – ayrı qida məhsulları istehsalı zamanı xammal və yarımfabrikatların biokimyəvi, mikrobioloji, istilik – fiziki, fiziki – kimyəvi, reoloji və digər xüsusiyyətləri, xammalların hazır qida məhsullarına çevrilməsi üsulları, hazır məhsulların uzunmüddətli, xammalların isə emaladək saxlanması rejimləri haqqında

elmi məlumatları özündə birləşdirir. Xammalların tədarük edilməsi, ilkin məntəqələrdə saxlanması, daşınması, bu zaman təhlükəsizliyinin qorunması, qəbul edilən ilkin ümumi emal üsullarının tətbiqi, bu məqsədlə müvafiq texnoloji avadanlıqların seçilməsi və bu kimi digər şərtlərin öyrənilməsi “Qida məhsullarının ümumi texnologiyası” kursunun tədris olunması vacibliyini əsaslandırır.

Eyni zamanda ayrı – ayrı xammallardan müxtəlif çeşidli yüksək keyfiyyət göstəriciləri ilə fərqlənən qida məhsullarının istehsal, istehsal zamanı xammalların vacib keyfiyyət göstəricilərinin itirilmədən hazır məhsullara keçməsinə şərtləndirən üsulların öyrənilməsi də bu fənnin əhatə dairəsinə aid edilir.

KURSUN MƏQSƏDİ:

Hazır qida məhsullarının özləri də qida xammalları kimi olduqca böyük müxtəliflik təşkil edir. Böyük müxtəlifliklə şərtlənən bu məhsulların istehsal edilməsi, təbii ki, bir çox müxtəlif qanunauyğunluqların tətbiqinə əsaslanır.

“Qida məhsullarının ümumi texnologiyası” kursunun keçirilməsində əsas məqsəd, hər bir mütəxəssisə müxtəlif qida məhsulları istehsalında mövcud olan özəl cəhətlərin aşılmasıdır. Bu özəl cəhətlər, hazır məhsulların bitki və ya heyvan mənşəli qida xammallarından istehsal edilməsi ilə şərtlənir.

“Qida məhsullarının ümumi texnologiyası” kursu qida xammalları və hazır qida məhsullarının tərkibini, bundan asılı olaraq qidalanmada onların əhəmiyyətini, qida xammallarının biokimyəvi, mikrobioloji, fiziki – kimyəvi, istilik – fiziki və reoloji xüsusiyyətlərini, ayrı – ayrı qida məhsullarının istehsal texnologiyasını, qida konsentratlarının və biotexnologiyanın əsaslarını öyrənən bir elmdir. Kursun tədris edilməsinin əsas məqsədini, qeyd olunan bu məsələlərlə bağlı olan biliklərin öyrədilməsi təşkil edir.

KURSUN NƏTİCƏLƏRİ:

Bu fənni müvəffəqiyyətlə bitirən hər bir tələbə qida məhsullarının tərkib xüsusiyyətlərini, onların qidalanmadakı rolunu, müalicəvi əhəmiyyətini, qida məhsullarının enerji dəyərini və bu dəyərin hesablanma üsulunu, qida xammalları və hazır qida məhsullarının bioloji dəyərini, onların mikrobioloji, istilik – fiziki, reoloji və fiziki – kimyəvi xüsusiyyətlərini, qida məhsullarının istehsal texnologiyasını,

daşınmasını, saxlanması rejimlərini və saxlanma müddətlərini, fiziki və mikrobioloji korlanma səbəblərini biləcəkdir. Kursu tam başa vuran hər bir tələbə eyni zamanda ayrı – ayrı məhsul çeşidləri üzrə xammalların sərf norması və hazır məhsul çıxımı ilə bağlı olan müxtəlif məsələlərin həllini yerinə yetirə biləcəkdir.

FƏNNİN MÖVZULARI:

1. Şəkər istehsalının texnologiyası.
2. Meyvə - tərəvəz konservlərinin istehsal texnologiyası.
3. Nişasta və nişasta məhsullarının istehsal texnologiyası.
4. Qənnadı məmulatlarının istehsal texnologiyası.
5. Tamlı məhsulların istehsal texnologiyası.
6. Bitki və heyvan mənşəli qida yağlarının istehsal texnologiyası.
7. Süd və süd məhsullarının istehsal texnologiyası.
8. Ət və ət məhsullarının istehsal texnologiyası.
9. Balıq və su mənşəli qeyri-balıq məhsullarının istehsal texnologiyası.
10. Qida konsentratlarının istehsal texnologiyası.
11. Biotexnologiyanın əsasları.

FƏNNİN MÜHAZİRƏ MƏTNLƏRİ:

Fənnin bütün mövzularını özündə əks etdirən Azərbaycan dilində dərslik (Fərzəliyev E. B., Əliyev Ə. Y. “Yeyinti məhsullarının ümumi texnologiyası” – Bakı, İqtisad Universiteti, 2005. – 392 s.) və Rus dilində mühazirə mətnləri elektron formada universitetin “Virtual Universitet”ində yerləşdirilib. Eyni zamanda həm yuxarıda göstərilən dərslik və həm də Rus dilində mühazirə mətnləri **elsevarfarzaliyev.com** veb - sahifəsində 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 – dərslə davamiyyət;

10 bal – sərbəst iş;

30 bal – laboratoriya 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), 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	“ASSORTİ” kompotlar istehsalı	4 – cü həftə
2	Səmənə istehsalında ən vacib texnoloji mərhələlər	5 – ci həftə
3	Şərab növləri və onların müalicəvi əhəmiyyəti.	6 – cı həftə
4	Dünya ölkələrində konyak istehsalının vəziyyəti	7 – ci həftə
5	Lənkəranda çay istehsalının mövcud vəziyyəti	8 – ci həftə
6	Marqarinin istehsal texnologiyasının ən vacib mərhələləri	9 – cu həftə
7	Süd zərdabı və onun sənayedə əhəmiyyəti	10 – cu həftə
8	Ətin kimyəvi tərkib göstəriciləri və qidalanmada ətin rolu	11 – ci həftə
9	Balıq konservlərinin çeşidi və onların qidalanmada əhəmiyyəti.	12 – ci həftə
10	Tut bəhməzi və onun istehsal texnologiyası.	14 – cü həftə

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

Sərbəst işlərin nəticələri jurnala yazılır.

ƏDƏBİYYAT VƏ MATERIALLAR:

1. Fərzəliyev E. B., Əliyev Ə. Y, Yeyinti məhsullarının ümumi texnologiyası. – Bakı.: İqtisad Universiteti, 2005. – 392 s.

2. Технохимический контроль консервного производства /А.Т.Марх, Т.Ф.Зыкина, В.Н.Голубев. – М.: Агропромиздат, 1989. – 304 с.

3. Химический состав пищевых продуктов. – Книга 1 и 2. / Под ред. проф., д-ра техн. наук И.М.Скурихина, проф., д-ра мед. наук М.Н.Волгарева – М.: Агропромиздат, 1987. – 224 с.

4. Балашов В.Е., Балантер И.И., Беленький С.М. и др.Справочник по производству безалкогольных напитков. – М.: Пищевая промышленность, 1979. – 367 с.

5. Технология пищевых производств / А. П. Нечаев, И. С. Шуб, О. М. Аношина и др. Под ред. А. П. Нечаева. – М.: КолосС, 2008. 768 с.

6. Общая технология пищевых производств / [Н. И. Назаров, А. С. Гинзбург, С. М. Гребенюк и др.]; под ред. Н. И. Назарова.–М.:Легкая и пищевая промышленность,1981–360 с.

7. Стандартизация и контроль качества продукции / Г. Н. Ловачева, А. И. Мглинец, Н. Р. Успенская . – М.: Экономика, 1990. – 239 с.
8. Технология консервирования/ Э.С.Горенков, А.Н.Горенкова, Г.Г.Усачева. –М.: Агропромиздат,1987.–351 с.
9. Бабиченко Л.В. Основы технологии пищевых производств. – М.: Экономика, 1983. – 216 с.
10. Бачурская Л. Д., Гуляев В. Н. Пищевые концентраты. – М.: Пищевая промышленность, 1976. – 335 с.
11. Консервы и концентраты для детского питания / Е. Т. Дмитриева, Г.М. Евстигнеев, З.А. Марх и др.; под ред. канд. техн. наук А.Н. Самсоновой.–М.: Агропромиздат,1985. – 246 с.14. Сапронов А.Р. Технология сахарного производства. – М.: Агропромиздат, 1986. – 431 с.
12. Технология мяса и мясопродуктов/ Л.Т.Алехина, А.С.Большакова, В.Г. Боресков и др.; Под ред. И.А.Рогова. – М.:Агропромиздат,1988. –576 с.
13. Ермаков Н.Ф. Пряные овощные культуры. – М.:Росселхозиздат, 1984. – С. 8–10.
14. Смирнов В.П. Сорта зеленых пряно-вкусовых , многолетних и других овощей. – М.: Каталог.1981. – С. 76.
15. Тихомиров В.Г. Технология пивоваренного и безалкогольного производств. – М.: Колос, 1999. – 448 с.
16. Рогов И.А., Забашта А.Г. Общая технология мяса и мясопродуктов. – М.:Колос, 2000. – 367 с.
17. Донченко Л.В. Технология пектина и пектинопродуктов. – М.:ДеЛи, 2000. – 256 с.
18. Драгилев А.И., Сезанаев Я.М. Производство мучных кондитерских изделий. – М.:ДеЛи,2000. – 448 с.
19. Зубченко А.В. Технология кондитерского производства. –Воронеж.: ВГТА, 1999. – 432 с.
20. Медведев Г.М. Технология макаронного производства. – М.: Колос, 1998. – 272 с.

21. Сапронов А.Р. Технология сахарного производства. – М.: Колос,1999. – 495 с.
- 22.Фитол И.С. и др. Ферменты и их применение в пищевой промышленности. – М.: МГУПП, 2000. – 60 с.
23. Голубев В.Н. Безотходная технология консервного производства. – М.: МГЗИПП, 1998. – 214 с.
24. Сапронов А.Р. Технология сахарного производства. – М.: Агропромиздат, 1986. – 430 с.
25. Бекер М. Е., Лиепиньш Г. К., Райпулис Е. П. Биотехнология. – М.: Агропромиздат, 1990. – 334 с.
26. Голубев В. Н., Жиганов И. Н. Пищевая биотехнология.- М.: ДеЛи принт, 2001. – 123 с.

KURS İŞİ:

Bu fənn üzrə kurs işi nəzərdə tutulmayıb.

TƏCRÜBƏ:

Bu fənn üzrə istehsalat təcrübəsi nəzərdə tutulmamışdır.

Hazırladı:

Dos. FƏRZƏLİYEV E. B.

İmza:

Tarix: 27. 10. 2016 – cı il.