

II. TƏDRİS PROSESİNİN PLANI
Qida məhsulları mühəndisliyi
(Magistratura səviyyəsi üçün)
Təhsil müddəti 2 il (4 semestr)

Sıra №	Fənnin şifri	Fənlərin adı	Kredit sayı	Fənnin tədrisi nəzərdə tutulan semestr (payız və ya yaz)
İxtisasın (proqramın) fənləri (mecburi)			42	
1	MİF-4801	Elmi tədqiqat metodları və etika	6	P-1
2	MİF-4001	Statistik eksperiment dizaynı və dataların təhlili	6	P-1
3	MİF-3907	Qida məhsulları istehsalı texnologiyasının elmi əsasları	6	P-1
4	MİF-3908	Qida məhsulları texnologiyasında bioloji aktiv əlavələr	6	P-1
5	MİF-4002	Süni intellekt metodları	6	Y-1
6	MİF-3436	CAD/CAE sistemləri	6	Y-1
7	MİF-3909	Qida məhsulları istehsalında mühəndis reologiyası	6	Y-1
İxtisaslaşma Üzrə (Seçmə fənlər)			18	

İxtisaslaşma 1:Qida təhlükəsizliyi

1	MİFS-3960 MİFS-3961 MİFS-3962	Qida sənayesində aseptik emal texnologiyaları Qida sənayesi maşın və aparatlarının diaqnostikası Qida sənayesi avadanlıqlarının mexatronkası	6	P-1
2	MİFS-3963 MİFS-3964 MİFS-3965	Qida məhsullarının saxlanma texnologiyası Texniki tənzimləmə sistemində qida məhsullarının keyfiyyəti və təhlükəsizliyi Qida məhsulları sferasında keyfiyyətin idarə edilməsinin metodologiyası	6	Y-1

3	MİFS-3966 MİFS-3967 MİFS-3968	Qida məhsullarının zərərsizliyi Xammal və qida məhsullarının xüsusi tədqiqi üsulları Xammal və hazır məhsulların ekoloji və sosial aspektləri	6	Y-1
----------	-------------------------------------	---	----------	------------

İxtisaslaşma 2: Çörək, makaron, unlu qənnadı məmulatlarının və qida konsentrantlarının texnologiyası

1	MİFS-3960 MİFS-3961 MİFS-3962	Qida sənayesində aseptik emal texnologiyaları Qida sənayesi maşın və aparatlarının diaqnostikası Qida sənayesi avadanlıqlarının mexatronkası	6	P-1
2	MİFS-3969 MİFS-3970 MİFS-3971	Qida məhsullarının zərərsizliyi Sahə xammal resurslarının istehsal texnologiyası ÇMUQMQK istehsalının ekoloji aspektləri	6	Y-1
3	MİFS-3972 MİFS-3973 MİFS-3974	ÇMUQMQK istehsalında tullantısız texnologiyalar Xammal və qida məhsullarının xüsusi tədqiqi üsulları Bitki xammalının biokonversiyası	6	Y-1

İxtisaslaşma 3: Konservləşdirmə texnologiyası

1	MİFS-3960 MİFS-3961 MİFS-3962	Qida sənayesində aseptik emal texnologiyaları Qida sənayesi maşın və aparatlarının diaqnostikası Qida sənayesi avadanlıqlarının mexatronkası	6	P-1
2	MİFS-3963 MİFS-3976 MİFS-3977	Qida məhsullarının saxlanma texnologiyası Qida məhsullarının qurutma texnologiyası Konserv məhsullarının keyfiyyətinə texniki-kimyəvi nəzarət	6	Y-1
3	MİFS-3978 MİFS-3979 MİFS-3980	Konservləşdirmənin nəzəri əsasları Şəkərlə emal edilmiş konserv məhsullarının texnologiyası Meyvə-tərəvəz içkilərinin texnologiyası	6	Y-1

Təcrübələr və yekun attestasiya

			60	
8	MT-1001	Elmi-tədqiqat təcrübəsi (ETT)	8	Y-2
9	MT-1002	Elmi-pedaqoji təcrübəsi (EPT)	8	Y-2
10	MT-1003	Tədqiqat işinin aparılması (TİA)	8	P-2
11	MT-1004	Layihələrin idarə olunması (LİO)	6	Y-2
12	MT-1005	Magistr dissertasiyasın hazırlanması və müdafiəsi	30	P-2, Y-2

YEKUN		120	
-------	--	-----	--