

QIDA MÜHƏNDİSLİYİ İXTİSASI
Tədris proqramı

Fənlərin adı	Kredit
I tədris ili	
1. Azərbaycan tarixi	5
2. Xarici dildə işgüzar və akademik kommunikasiya-1	4
3. Xətti cəbr və analitik həndəsə	4
4. Ümumi kimya	6
5. Analitik kimya	5
6. Fizikanın əsasları	6
7. Xarici dildə işgüzar və akademik kommunikasiya-2	3
8. Riyazi analiz	8
9. Üzvi kimya	5
10. Tətbiqi fizika	5
11. İxtisasa giriş	4
Seçmə fənlər:*	5
1. Biologiya;	
2. Qida toksikologiyası və çirkləndiricilər;	
3. Qida müəssisələrində HACCP standartları	
II tədris ili	
1. Xarici dildə işgüzar və akademik kommunikasiya-3	4
2. Azərbaycan dilində işgüzar və akademik kommunikasiya	4
3. Tətbiqi riyaziyyat	4
4. Qida kimyası	4
5. Qida mühəndisliyində qidalanma və sağlamlıq	7
6. Xarici dildə işgüzar və akademik kommunikasiya-4	4
7. Qida məhsullarının keyfiyyətinə texniki-kimyəvi nəzarət	4
8. Qida məhsullarının biokimyəsi	7
9. Qida mikrobiologiyası	7
Seçmə fənlər:*	7
1. Ümumi mikrobiologiya	
2. Hazır qida istehsalı texnologiyası	
3. Tibbi və funksional qidalara kimyası	
4. Fiziki-kimya	
Seçmə fənlər:*	3
1. Fəlsəfə	
2. Sosiologiya	
3. Azərbaycan Respublikasının Konstitusiyası və hüququn əsasları	
4. Məntiq	
5. Etika və estetika	
6. Multikulturalizmə giriş	
Seçmə fənlər:*	5
1. Qida mühəndisliyi dizaynı və iqtisadiyyatı	
2. Statistika	
3. İqtisadiyyat	
III tədris ili	
1. Kompüter əsaslı mühəndis qrafikası	4
2. Qida məhsullarının soyudulma texnologiyası	8
3. Mülki müdafiə	3
4. Qida məhsullarının təhlükəsizliyi	6
5. Qida biotexnologiyası	4
6. Qida sənayesi müəssisələrində texnoloji layihələndirmə	6

Seçmə fənlər:*	3
1. İnformasiya texnologiyaları	
2. İnformasiyanın idarə edilməsi	
3. Sahibkarlığın əsasları və biznesə giriş	
4. Politologiya	
Seçmə fənlər:*	6
1. İstilik və kütlə transferi	
2. Kütlə və enerji balansları	
3. Reaksiya kinetikasi	
Seçmə fənlər:*	6
1. Bölmə əməliyyatları laboratoriyası	
2. Alkoqollu və alkoqolsuz içkilərin texnologiyası	
3. Qida konsentratlarının texnologiyası	
Seçmə fənlər:*	4
1. Ədədi analiz	
2. Maye mexanikası	
3. Termodinamika	
Seçmə fənlər:*	5
1. Yağ texnologiyası	
2. Qida əlavələri	
3. Qida məhsullarının qablaşdırılması	
4. Təhlil nəticələrinin qiymətləndirilməsi	
Seçmə fənlər:*	5
1. Taxıl texnologiyası	
2. Qənnadı məmulatların texnologiyası	
3. Bitkiçilik məhsullarının texnologiyası	
IV tədris ili	
1. Sağlamlıq və əməyin mühafizəsi	4
2. Keyfiyyəti idarəetmə sistemləri	5
3. Qida sənayesində texnoloji əməliyyatlar	4
4. İstehsalat təcrübəsi	21
5. Yekun Dövlət Attestasiyası	9
Seçmə fənlər:*	5
1. Meyvə və tərəvəz texnologiyası	
2. Müalicəvi dərman bitkilərinin istehsal texnologiyası	
3. Qida məhsullarının qurutma texnologiyası	
4. Ferment və fermentasiya texnologiyası	
Seçmə fənlər:*	6
1. Ət texnologiyası	
2. Funksional qida məhsullarının texnologiyası	
3. Qida məhsullarının saxlanması texnologiyası	
Seçmə fənlər:*	6
1. Süd texnologiyası	
2. Pendirin texnologiyası	
3. Dəniz məhsullarının emalı texnologiyası	

* Seçmə fənlərdən yalnız bir fənn seçilərək dinlənir