



AZƏRBAYCAN RESPUBLİKASI ELM VƏ TƏHSİL NAZİRLİYİ
LƏNKƏRAN DÖVLƏT UNIVERSİTETİ

İmzalıram:

Lənkəran Dövlət Universitetinin rektoru:

prof.N.S.Ibrahimov

İxtisasın şifri və adı: 060635 Qida mühəndisliyi (Qiyabi)

Təhsil müddəti: 5 il (10 semestr)

"02" sentyabr 2024-cü il

TƏDRİS PLANI

(bakalavr səviyyəsi üçün)

I Tədris prosesinin qrafiki

Tədris illəri	SENTYABR	OKTYABR	NOYABR	DEKABR	YANVAR	FEBRAL	MART	APREL	MAY	İYUN	İYUL	AVGUST
	1 8 15 22 29	5 12 19 26	2 9 16 23 30	6 13 20 27	3 10 17 24 31	7 14 21 28	4 11 18 25	8 15 22 29	5 12 19 26	3 10 17 24 31	6 13 20 27	4 11 18 25 29
I												
II												
III												
IV												
V												

	Nəzəri təlim	::	İmtahan sessiyası	X	Təcrübə	//	Buraxılış işi	=	Tətil
--	--------------	----	-------------------	---	---------	----	---------------	---	-------

II Tədris prosesinin planı

Sıra N-si	Fənnin kodu	Fənnin adı	Kreditin sayı	Ümumi saatlar	Auditoriyadan kənar saatlar	Auditoriya saatları	O cümlədən	Mühazirə	Seminar məşğələ	Laboratoriya	Prerekvizit (öncə tədris zəruri olan fənlərin şifri)	Korekvizit (tədrisi paralel nəzərdə tutulan fənlərin şifri)	Fənnin tədrisi nəzərdə tutulan semestr (payız və yaz)	Həftəlik dars yükü
	HF-B00	Humanitar və sosial fənlər bölümü – 30 kredit												
			24	240	164	76	10	66						
1	HF-B01	Azərbaycan tarixi	5	50	36	14	10	4					2	
2	HF-B02.1	Xarici dildə işgüzar və akademik kommunikasiya-1	7	70	46	24		24					1	
	HF-B02.2	Xarici dildə işgüzar və akademik kommunikasiya-2	8	80	56	24		24					2	
3	HF-B03	Azərbaycan dilində işgüzar və akademik kommunikasiya	4	40	26	14		14					3	
	II FS-B04	Seçmə fənlər-6 kredit												
			6	60	40	20	10	10						
	II FS-B04.1	I blok	3	30	20	10	5	5					4	
4		Fəlsəfə												
		Sosiologiya												
		AR-nın Konstitusiyası və hüququn əsasları												
		Məntiq												
		Etika və estetika												
		Multikulturalizmə giriş												
	II FS-B04.2	II blok	3	30	20	10	5	5					3	
5		Informasiya texnologiyaları (ixtisas üzrə)												
		Informasiyanın idarə edilməsi												
		Sahibkarlığın əsasları və biznesə giriş												
		Politologiya												
	IPF-B00	İxtisas peşə hazırlığı fənləri - 120 kredit												
			120	1200	808	392	239	34	119					
6	IPF-B01	Xətti cəbr və analitik həndəsə	4	40	26	14	4	10					1	
7	IPF-B02	Riyazi analiz	8	80	56	24	14	10					2	
8	IPF-B03	Tətbiqi riyaziyyat	4	40	26	14	10	4					3	
9	IPF-B04	Ümumi kimya	6	60	40	20	10		10				4	
10	IPF-B05	Analitik kimya	5	50	36	14	10		4				3	
11	IPF-B06	Üzvi kimya	5	50	36	14	10		4				1	

12	IPF-B07	Qida kimyası	4	40	26	14	10		4			6
13	IPF-B08	Fizikanın əsasları	6	60	40	20	10	5	5			4
14	IPF-B09	Təbii fizika	5	50	36	14	10		4			5
15	IPF-B10	İxtisas giriş	4	40	26	14	10		4			1
16	IPF-B11	Kompüter əsaslı mühəndis qrafikası	4	40	26	14	10		4			1
17	IPF-B12	Qida məhsullarının soyudulma texnologiyası	8	80	56	24	14		10			3
18	IPF-B13	Qida məhsullarının təhlükəsizliyi	6	60	40	20	10		10			8
19	IPF-B14	Qida məhsullarının biokimyası	7	70	46	24	14		10			6
20	IPF-B15	Sağlamlıq və əməyin mühafizəsi	4	40	26	14	10		4			5
21	IPF-B16	Keyfiyyəti idarəetmə sistemləri	5	50	36	14	10		4			6
22	IPF-B17	Qida mikrobiologiyası	7	70	46	24	14		10			5
23	IPF-B18	Qida sənayesində texnoloji əməliyyatlar	4	40	26	14	10		4			4
24	IPF-B19	Qida məhsullarının keyfiyyətinə texniki-kimyəvi nəzarət	4	40	26	14	10		4			7
25	IPF-B20	Qida mühəndisliyində qidalanma və sağlamlıq	7	70	46	24	14		10			7
26	IPF-B21	Qida biotexnologiyası	4	40	26	14	10		4			6
27	IPF-B22	Qida sənayesi müəssisələrində texnoloji layihələndirmə	6	60	40	20	10		10			9
28	IPF-B23	Mülki müdafiə	3	30	20	10	5	5				2
İPFS-B00			Ali təhsil müəssisəsi tərəfindən müəyyən edilən fənlər – 60 kredit									
			60	600	404	196	108	88				
29	IPFS-B01	Məşə qida məhsullarının saxlanması, tədarükü və emalı	7	70	46	24	14	10				7
		Bitkiçilik məhsullarının saxlanması və emalı texnologiyası										
30	IPFS-B02	Qida məhsulları texnologiyasının əsasları	6	60	40	20	10	10				7
		Qida məhsullarının müasir analiz üsulları										
31	IPFS-B03	Çay və onun emalı texnologiyası	5	50	36	14	10	4				4
		Subtropik bitkilərin saxlanması və emalı										
32	IPFS-B04	Qida sənayesinin proses və aparatları	6	60	40	20	10	10				8
		Qida sənayesi müəssisələrinin avadanlıqları										
33	IPFS-B05	Qıcqırma və şərəbçilik texnologiyası	6	60	40	20	10	10				8
		Alkoqollu və alkoqolsuz içkilərin texnologiyası										
34	IPFS-B06	Konservləşdirmə texnologiyası	6	60	40	20	10	10				8
		Qurutma və qida konsentrantlarının texnologiyası										
35	IPFS-B07	Taxıl və taxıl məhsullarının ilkin emalı və saxlanması	4	40	26	14	10	4				6
		Unüytmə və yarma istehsalı texnologiyası										
36	IPFS-B08	Ət və balıq məhsulları texnologiyası	6	60	40	20	10	10				9
		Süd və süd məhsulları texnologiyası										
37	IPFS-B09	Çörək, makaron və qənnadı məmulatları texnologiyası	6	60	40	20	10	10				9
		Dünya xalqlarının qida mədəniyyəti və adət-ənənələri										
38	IPFS-B10	İlaş məhsulları texnologiyası	8	80	56	24	14	10				5
		Qida sənayesində sanitariya və gigiyena										
39		İstehsalat təcrübəsi	21									

III. VAXT BÜDCƏSİ

Semestr	I	II	III	IV	V	VI	VII	VIII	IX	X	cəmi
Həftəlik dərslər yükü											0
Saat-semestr	80	72	76	78	76	80	82	80	60		684
İmtahan sayı	5	4	5	5	4	5	4	4	3		39
Kreditin sayı	24	24	24	24	24	24	24	24	18	30	240

IV. TƏLİMƏ AYRILAN MÜDDƏT (Həftələrə)

Tədris ili	Nəzəri təlim	İmtahan sesiyası	Təcrübə	Yekun Dövlət Attestasiyası (Buraxılış işi)			Tətil
I	30	2					
II	30	2					
III	30	2					
IV	30	2					
V	15	1	5	6			
Cəmi:	135	9	5	6			

Tədrisin təşkili və təlim

texnologiyaları üzrə prorektor:

Fakültə dekani:

Kafedra müdiri:

Lənkəran Dövlət Universitetinin

Elmi şurasının 22.08.2024-cü il tarixli iclasında (protokol № 01)