

QIDA MÜHƏNDİSLİYİ İXTİSASI (Ege Universiteti ilə birgə program)**Tədris proqramı**

Fənlərin adı	Kredit		
I tədris ili			
1.Azərbaycan tarixi; Azərbaycan Tarixi	4	13.Ümumi mikrobiologiya Genel Mikrobiyoloji	4
2.Xarici dildə işgüzar və akademik kommunikasiya-1 Teknik ingilizce I	4	14.Qida məhsullarının kimyası Gıda Kimyası-II	4
3.Xətti cəbr və analitik həndəsə; Matematik	4	15.Ədədi analiz Numerik analiz	4
4.Ümumi kimya; Genel kimya	4	III tədris ili	
5.Analitik kimya; Analitik kimya	4	1.Qida sənayesində texnoloji əməliyyatlar Gıda Mühəndisliyi Temel İşlemler II	3
6.Fizikanın əsasları; Fizik I	4	2.İstilik və kütlə transferi Isı ve kütle transferi	4
7.Türk dili I; Türk dili I	2	3.Qida sənayesi müəssisələrində texnoloji layihələndirmə Gıda mühəndisliyi Temel İşlemler I	6
8.Atatürkün prinsipləri və Türk İnqilabı Tarixi I Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi I	2	4.Qida məhsullarının soyudulma texnologiyası Enstrümental Gıda Analizleri	5
9.Karyera Planlaması; Kariyer Planlama	2	5.Qida mikrobiologiyası Gıda Mikrobiyolojisi	5
10.Xarici dildə işgüzar və akademik kommunikasiya-2 Teknik ingilizce II	3	6.Qida məhsullarının biokimyası Gıda Biokimyası	4
11.Türk Dili II; Türk Dili II	2	8.Taxıl texnologiyası Hububat Teknolojisi	3
12.Atatürkün prinsipləri və Türk İnqilabı Tarixi II Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi II	2	9.Yağ texnologiyası Yağ texnolojisi	3
13.Riyazi analiz Matematik II	5	10.Qida mühəndisliyi dizaynı və iqtisadiyyatı Gıda Mühəndisliyi Dizayn ve Ekonomisi	4
14.Tətbiqi fizika Fizik II	4	11.Qida məhsullarının keyfiyyətinə texniki-kimyəvi nəzarət Proses Kontrol	4
15.Üzvi kimya Organik kimya	4	12.Qida mühəndisliyində qidalanma və sağlamlıq Beslenme	7
16.İxtisasa giriş Gıda Mühəndisliyinə Giriş	3	13.Təcrübə I Gıda Mühəndisliyi Temel İşlemler Laboratuvarı	3
17.Biologiya Biyoloji	3	14.Təcrübə II Staj 1	9
1.Fəlsəfə Felsefe	2	IV tədris ili	
2.Hüququn əsasları Hukukun temelleri	2	1.Sağlamlıq və əməyin mühafizəsi İş Sağlığı ve Güvenliği	4
1.Kompüter Bilgisayar	2	2.Süd texnologiyası Süt texnolojisi	3
2.Universitet həyatına giriş Üniversite hayatına giriş	2	3.Qida biotexnologiyası Biyoteknoloji	4
II tədris ili		4.Azərbaycan dilində işgüzar və akademik kommunikasiya	4
1.Tətbiqi riyaziyyat Diferansiyel denklemler	6	5.Ət texnologiyası Et texnolojisi	3
2.Fiziki kimya Fiziksel Kimya	3	6.Xarici dildə işgüzar və akademik kommunikasiya-3 Teknik İngilizce III	4
3.Kütlə və enerji balansları Kütle ve Enerji Denklilikleri	4	7.Meyvə və tərəvəz texnologiyası Meyve ve Sebze Teknolojisi	4
4.İqtisadiyyat Ekonomi	2	8.Kompüter əsaslı mühəndis qrafikası Teknik Çizim	4
5.Qida kimyası Gıda Kimyası-1	4	9.Qida məhsullarının qablaşdırılması Gıda maddelerinin ambalajlanması	3
6.Reaksiya kinetikasi Reaksiyon kinetiği	4	10.Xarici dildə işgüzar və akademik kommunikasiya-4 Teknik İngilizce IV	3
7.Keyfiyyəti idarəetmə sistemləri Gıda Kalite Sağlama	4	11.Qida məhsullarının təhlükəsizliyi Besin güvenliği	4
8.Kompüter proqramlaşdırması Bilgisayar Programlama	3	12.Mülki müdafiə Sivil savunma	2
9.Cəmiyyətə xidmət Topluma Hizmet Uygulamaları	1	13.Təcrübə III Staj 2	9
10.Statistika İstatistik	4	14.Buraxılış işi Bitirme Ödevi (Dönemlik)	9
11.Termodinamika Termodinamik	6		
12.Maye mexanikası Akışkanlar Mekaniği	7		

* Seçmə fənlərdən yalnız bir fənn seçilərək dinlənir