



**Azərbaycan Respublikası Kənd Təsərrüfatı Nazirliyi**



**Azərbaycan Dövlət Aqrar Universiteti Publik Hüquqi Şəxs**

**Aqrotexnologiya fakültəsi**

**Qida mühəndisliyi və ekspertizası kafedrası**

**2024/2025 ci tədris ili üzrə özünütəhlil hesabatı**



**İxtisasın adı: 050635 – Qida məhsulları mühəndisliyi ixtisası**

**Tərtib etdilər:**

**Professor H.K.Fətəliyev**

**Assistent N.N.Məmmədova**

**Assistent G.R.Əliyeva**

**Gəncə - 2024**

## **Qida mühendisliyi ixtisası üzrə özünüqiymətləndirmə hesabatı**

### **1) Proqram haqqında ümumi məlumat**

**Ünvan:** Gəncə şəhəri, M.A.Abbaszadə küçəsi 62, AZ2000

**Mail:** qida\_ekspertiza@adau.edu.az

### **2) Proqramın dili:** Azərbaycan dili

**Kafedranın missiyası:** Milli və qlobal səviyyədə tədqiqat aparmaq bacarığı olan, yaradıcı, azad düşünmə qabiliyyətinə və mənəvi dəyərlərə malik, qida məhsullarının istehsalında rəqabət apara bilən, nəşrlər və tədqiqatlar vasitəsilə elmi biliklər istehsal edən və ömür boyu təhsilə töhfə verən akademik heyət və məzunlar yetişdirmək.

**Kafedranın vizyonu:** Dəyişən sosial-iqtisadi şəraitin və qlobal akademik icmanın tələblərinə uyğun, istər ayrı-ayrılıqda müəssisə və təşkilatların, istərsə də ümumilikdə ölkədə qida təhlükəsizliyinin inkişafında rol oynayaraq, iş dünyasının ehtiyaclarına cavab verə biləcək məzunlar yetişdirmək üçün müvafiq nizam-intizam və keyfiyyət anlayışı ilə bütün maraqlı tərəflərin iştirakçılığını təmin edəcək güclü və dinamik akademik heyətə və maddi-texniki bazaya, beynəlxalq nüfuza malik kafedraya çevrilmək.

#### **Proqramın strateji məqsədləri:**

**Məqsəd 1:** İxtisas üzrə məzunun kompetensiyalarını, ixtisasın çərçivəsini, fənlər üzrə təlim və öyrənmə metodlarını, qiymətləndirmə üsullarını, təlim nəticələrini, kadr hazırlığı aparmaq üçün infrastruktura və kadr potensialına olan tələbləri, tələbənin təcrübəkeçmə, işə düzəlmə və təhsilini artırma imkanlarını müəyyənləşdirir;

**Məqsəd 2:** Tələbələrə və işəgötürənlərə məzunların əldə etdiyi bilik və bacarıqlar, eləcə də təlim nəticələri bəradə məlumatlandırmaq;

**Məqsəd 3:** Təhsil Proqramı üzrə kadr hazırlığının bu proqrama uyğunluğunun qiymətləndirilməsi zamanı bu prosesə cəlb olunan ekspertləri məlumatlandırmaq.

**Məqsəd 4:** Təhsil proqramında əks edilən təcrübənin ikinci forması olan müəssisə və təşkilatlar tərəfindən sifariş layihəsinin daxil olması üçün bu qurumlarda maarifləndirmə işinin təşkili edilməsi, daxil olan tələb üzrə tələbə və mentor müəllim tərəfindən müvafiq layihənin hazırlanması yolu ilə təcrübənin təşkili.

**Məqsəd 5:** Tələbə mobilliyinin təşviqi üçün digər universitetlərin müvafiq kafedraları ilə müqavilələrin bağlanması.

**Məqsəd 6:** Qida mühendisliyi ixtisasının məzunları ilə əlaqələrin gücləndirilməsi.

## **Proqramın qısa tarixi və dəyişikliklər:**

Azərbaycan Respublikası Nazirlər Kabinetinin “Ali təhsilin bakalavr pilləsi üzrə ”Qida mühəndisliyi ixtisası”nın təsdiq edilməsi haqqında 12 yanvar 2009-cu il tarixli 8 nömrəli qərarına təsdiq edilmiş, 11 fevral tarixli 2019-cu il tarixli 45 nömrəli qərarı ilə isə müvafiq düzəliş edilmiş Ali təhsilin bakalavr pilləsi ixtisaslarının (proqramlarının) siyahısı əsasında ADAU-da qida mühəndisliyi ixtisası açılmışdır (Əlavə 1). Müvafiq olaraq ADAU-nun 11 sentyabr 2009-cu il tarixli 552 sayılı əmrinə əsasən “Meyvəçilik, tərəvəzçilik, üzümçülük və qida məhsulları mühəndisliyi” kafedrası iki müstəqil kafedraya bölünmüş və “Qida məhsulları mühəndisliyi və dizayn” kafedrası yaradılmışdır. Cari proqram Azərbaycan Respublikasının Təhsil Nazirliyinin 913 sayılı 22 avqust 2014-cü il tarixli əmri ilə təsdiq edilmiş Ali təhsil pilləsinin dövlət standartı bakalavriat səviyyəsinin ixtisas (050635 - Qida mühəndisliyi) üzrə təhsil standartı (Əlavə 2) əsasında tərtib edilmişdir.

### **Ətraflı məlumat**

Əlavə 1: <https://e-qanun.az/framework/41438> - Ali təhsilin bakalavr pilləsi ixtisaslarının (proqramlarının) siyahısı

Əlavə 2: [https://adau.edu.az/images/files/2022-11/1667545652\\_qida-muhndisliyi-1.pdf](https://adau.edu.az/images/files/2022-11/1667545652_qida-muhndisliyi-1.pdf) - Qida mühəndisliyi ixtisasının təhsil standartı

## **1) TƏLƏBƏLƏR**

### **1.1. Tələbə qəbulunun illərə görə izlənilməsi və qiymətləndirilməsi.**

2022-2023-cü tədris ilində 15 nəfərlik plan üzrə 14 nəfər qəbul olmuşdur. Hal-hazırda “Qida mühəndisliyi” ixtisası üzrə 1-ci kursda 6; 2-ci kursda 8 nəfər; 3-cü kursda 13; 4-cü kursda 7 nəfər tələbə təhsil alır. Belə ki, 2018-2019-cu ildə 15 nəfərlik plan üzrə faktiki 14 nəfər (93%); 2019-2020-ci ildə 15 nəfərlik plan üzrə faktiki 13 nəfər (87%) qəbul olmuşdur. 2020-2021-ci ildə 15 nəfərlik plan üzrə faktiki 8 nəfər (53%) qəbul olmuşdur. 2021-2022-ci ildə 15 nəfərlik plan üzrə faktiki 6 nəfər (40%) qəbul olmuşdur. 2022-2023-cü ildə 15 nəfərlik plan üzrə faktiki 14 nəfər (93%) qəbul olmuşdur. Təhlillər göstərir ki, son 5 ildə tələbə qəbulunda mütləq ifadə ilə azalma olmamışdır. İxtisas üzrə Dövlət Sifarişi (DS) ilə təhsil alanların nisbi göstəricisi 62%-dəkdir. Son 5 il üzrə qəbul dinamikası **Əlavə 3-də** öz əksini tapmışdır. Tələbə qəbulunun optimal həddə saxlanılması üçün həm abituriyentlərlə, həm də şagirdlərlə “Açıq Qapı” adı altında məlumatlandırma və maarifləndirmə işi aparılmışdır.

### **Ətraflı məlumat**

Əlavə 3. Qida mühəndisliyi ixtisasına qəbul və məzun olanların dinamikası

## **1.2 Transfer yolu ilə tələbə qəbulu, ikinci ali təhsil, tələbə mübadiləsi, əvvəlki təhsilin qiymətləndirilməsində tətbiq olunan qanunlar və həyata keçirilməsi vəziyyəti**

Əvvəlki təhsilin qiymətləndirilməsi üçün Azərbaycan Respublikası Nazirlər Kabinetinin 2013-cü il 24 dekabr tarixli 348 nömrəli qərarı ilə təsdiq edilmiş “**Ali təhsil müəssisələrinin bakalavriat və magistratura səviyyələrində, əsas (baza ali) tibb təhsilində və Azərbaycan Milli Elmlər Akademiyasının magistratura səviyyəsində kredit sistemi ilə tədrisin təşkili Qaydaları**” və Azərbaycan Respublikası Təhsil Nazirliyinin 11.09.2008 tarixli “**Kredit sistemi ilə təhsil alan tələbələrin biliyinin qiymətləndirilməsi haqında**” Əsasnamənin tələblərini əsas götürür.

### **Ətraflı məlumat**

Əlavə 4: <https://e-qanun.az/framework/27030> - Kredit sistemi ilə tədrisin təşkili Qaydaları

Əlavə 5: <https://edu.gov.az/upload/file/ali-tehsil-mussiselerde-kredit-sistemi-esasname.pdf> - kredit sistemi ilə tədrisin təşkili barədə nümunəvi əsasnamə

### ***İkinci ali təhsil***

2022-2023-cü tədris ilində ikinci ali təhsil üzrə qəbul olan tələbələrin sayı 2 nəfərdir. ADAU Elmi Şurasının 29 Oktyabr 2021-ci il tarixli iclasında (EŞ-02/4.7 sayılı protokol) qəbul edilmiş “**Təhsil alanların ADAU-dan kənar qazanılmış kreditlərinin tanınmasına dair Daxili Qaydalara**” əsasən Mülki müdafiə, Analitik kimya, Multikulturalizmə giriş, Riyazi analiz fənlərindən azad edilmişdirlər. Son 5 ildə 8 nəfər ikinci ali təhsilə gəlmişdir.

### **Ətraflı məlumat**

Əlavə - 6: İkinci ali təhsilə gələnlərin sayı

## **1.3. Digər universitetlərlə müqavilə və tərəfdaşlıqlar vasitəsi ilə tələbə mobilliyini təşviq etmək və təmin etmək üçün universitet və ya proqram tərəfindən tədbirlərin görülməsi vəziyyəti.**

050635–Qida mühəndisliyi ixtisasında təhsil alan tələbələrin mobilliyini təmin etmək üçün beynəlxalq təcrübədə bir sıra mübadilə proqramları mövcuddur. Yüksək səviyyəli akademik mobillik infrastrukturunun inkişafını və maliyyə mənbələrinin mümkünlüyünü nəzərə alaraq Qida məhsulları mühəndisliyi və ekspertiza kafedrası bir sıra universitetlərin müvafiq kafedralarında tədris olunan qida mühəndisliyi ixtisası ilə əlaqədar yeni əməkdaşlıqlar üçün təşəbbüslər göstərməkdədir. Türkiyənin Ege Universitetinin “Qida bölümü” əməkdaşları ilə tədris planlarının uyğunlaşdırılması istiqamətində işlər aparılmış

və seminarlar keçirilmişdir. Həmin əməkdaşlıqlar çərçivəsində tələbələrin mobilliyinin təmin olunması istiqamətində danışıqlar aparılır və ilkin razılaşmalar əldə olunmuşdur (Əlavə 7).

İxtisasla bağlı beynəlxalq layihələrdə iştirak, tələbə mobilliyinin artırılması, tələbələrin ixtisas üzrə ingilis dili biliklərinin inkişaf etdirilməsi kimi məqsədlərə çatmaq üçün Qida məhsulları mühəndisliyi və ekspertiza kafedrasının əməkdaşları yerli və beynəlxalq layihələrdə təmsil olunurlar. (Əlavə 8).

#### **Ətraflı məlumat**

Əlavə 7: <https://adau.edu.az/terefdaslar/> - ADAU-nun tərəfdaş universitetlərinin siyahısı

#### **1.4. Tələbələrə kurslar və karyera təlimləri vasitəsilə bələdçilik etmək üçün məsləhət xidmətinin vəziyyəti.**

Kredit sistemi ilə təhsil alan tələbələrə kömək göstərmək məqsədilə ali təhsil müəssisələrində akademik məsləhətçilər (tyutorlar) xidməti təşkil olunmuşdur. Tyutorların fəaliyyəti ADAU-nun Elmi Şurasının 11 iyul 2016-cı il tarixli qərarı (EŞ-09/4.14 sayılı protokol) ilə təsdiq olunmuş **“Bakalavriat və magistratura səviyyələrində kredit sistemi ilə tədrisin təşkili üzrə yaddaş kitabçası”** ilə tənzimlənir. Yaddaş kitabçasının 5–ci bölməsində tyutorun vəzifələri, işə qəbul olunma şərtləri öz əksini tapmışdır (Əlavə 9). Akademik məsləhətçilər öz fəaliyyəti zamanı akademik məsləhətçinin nümunəvi iş planını hazırlayaraq tədris şöbəsinin müdirinə təsdiq etdirirlər. Akademik məsləhətçinin nümunəvi iş planına əsasən növbəti tədris ili üçün I, II və III kurs tələbələrinin fərdi tədris planlarını hazırlamışlar (Əlavə 10).

Karyera təlimləri universitetin nəzdində fəaliyyət göstərən Təcrübə və karyera mərkəzi tərəfindən təşkil edilir. Bu təlimlərə nümunə olaraq Azərbaycan Respublikasının Təhsil Nazirliyinin dəstəyi ilə Beynəlxalq Avrasiya Mətbuat Fondu (BAMF) “Təhsil müəssisələrində tələbələrin sosial fəaliyyəti və inkişafı” layihəsi çərçivəsində təşkil olunan CV yazılması təlimi, "Agro Dairy" MMC, Aqrar Xidmətlər Agentliyi və Azərbaycan Dövlət Aqrar Universitetinin birgə tərəfdaşlığı ilə elan edilmiş təcrübə proqramını, “Müasir kənd təsərrüfatı və kənd təsərrüfatının iqtisadiyyatda rolu” mövzusunda vebinar, “Gələcəyə Körpü” Gənclər İctimai Birliyinin dəstəyi ilə təşkil edilən Karyera planlamasına dair seminar, “British Council” təşkilatının Azərbaycan nümayəndəliyi tərəfindən “Karyera imkanlarının artırılması” mövzusunda beynəlxalq konfrans göstərilə bilər (Əlavə 11).

#### **Ətraflı məlumat**

Əlavə 9: Tyutorun yaddaş kitabçası

Əlavə 10: Tyutorun nümunəvi iş planı

Əlavə 11: <https://adau-karyera.az/az/events> - Kariyera ilə bağlı tədbirlər

### **1.5. Proqram çərçivəsində bütün dərslərdə və digər fəaliyyətlərdə tələbələrin nailiyyətlərinin şəffaf, ədalətli, ardıcıl metodlarla ölçülməsi və qiymətləndirilməsi vəziyyəti.**

Tələbələrin biliklərinin şəffaf və ədalətli qiymətləndirilməsi üçün Azərbaycan Respublikası Təhsil Nazirliyinin 11.09.2008-ci il tarixli 1059 sayılı əmri ilə təsdiq edilmiş **“Kredit sistemi ilə təhsil alan tələbələrin fənlər üzrə imtahanları haqqında Əsasnamə”**ni rəhbər tutaraq hər semestr üzrə ADAU-nun rektorunun əmri verilmişdir. Əmrdə imtahanların keçirilmə vaxtları, formaları, şərtləri, əvvəlki illərdə akademik borcu olan tələbələr üçün təkrar imtahanların təşkili qaydaları, apelyasiya komissiyasının təşkili məsələləri öz əksini tapmışdır (Əlavə 12). Əsasnaməyə əsasən biliyin qiymətləndirilməsinin çoxballı sistemi tələbələrin tədris fəaliyyəti nəticəsində fənnin öyrənilməsində əldə etdikləri bilik və bacarıqların qiymətləndirilməsinin yeni mexanizmidir. Bu sistem tələbəyə fərdi yanaşmanı təmin etməklə onun tədris prosesindəki fəaliyyətinin aşağıda göstərilən əsas istiqamətlərini əhatə edir:

- Mühazirə, seminar (məşğələ) və laboratoriya dərslərinə davamiyyətini;
- Seminar (məşğələ) dərslərində müxtəlif formalı yoxlamalar (frontal sorğular, kollokviumlar, praktiki məsələlərin həlli və s.) əsasında bilik səviyyəsinin qiymətləndirilməsini;
- laboratoriya işlərinin yerinə yetirilməsini;
- kurs işinin (layihəsi) yazılmasının mövcud standartlara uyğun tərtibi və onların müdafiəsini;
- təcrübələrin nəticələrini;
- buraxılış işlərinin müdafiəsini və buraxılış dövlət imtahanının nəticəsini.

Tələbənin fənn üzrə toplaya biləcəyi balın maksimum miqdarı 100-ə bərabərdir. Bu balların yarısı semestr ərzindəki fəaliyyətə, digər yarısı isə imtahanın nəticələrinə görə toplanır.

Balların maksimum miqdarı aşağıdakı kimi müəyyənləşdirilir:

**50 bal** imtahanın nəticəsinə görə;

**10 bal** dərslərə davamiyyətə görə;

**10 bal** tələbənin sərbəst işinə görə;

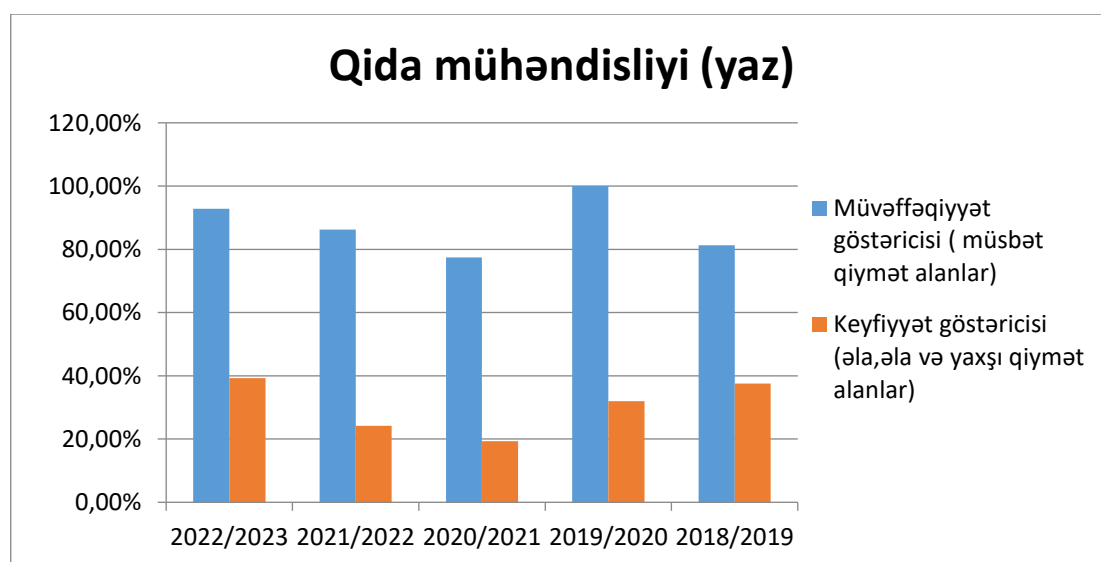
**20 bal** seminar (məşğələ) və ya laboratoriya dərslərinin nəticələrinə görə; (Eyni fəndən həm seminar (məşğələ) həm də laboratoriya dərsləri nəzərdə tutulduğu halda onların hər birinə 10 bal ayrılır).

**10 bal** kurs işinin hazırlanmasına və müdafiəsinə görə; (Fənn üzrə kurs işi (layihəsi) nəzərdə tutulmayıbsa, ona ayrılan 10 bal seminar (məşğələ) və ya laboratoriya dərslərinə əlavə olunur.

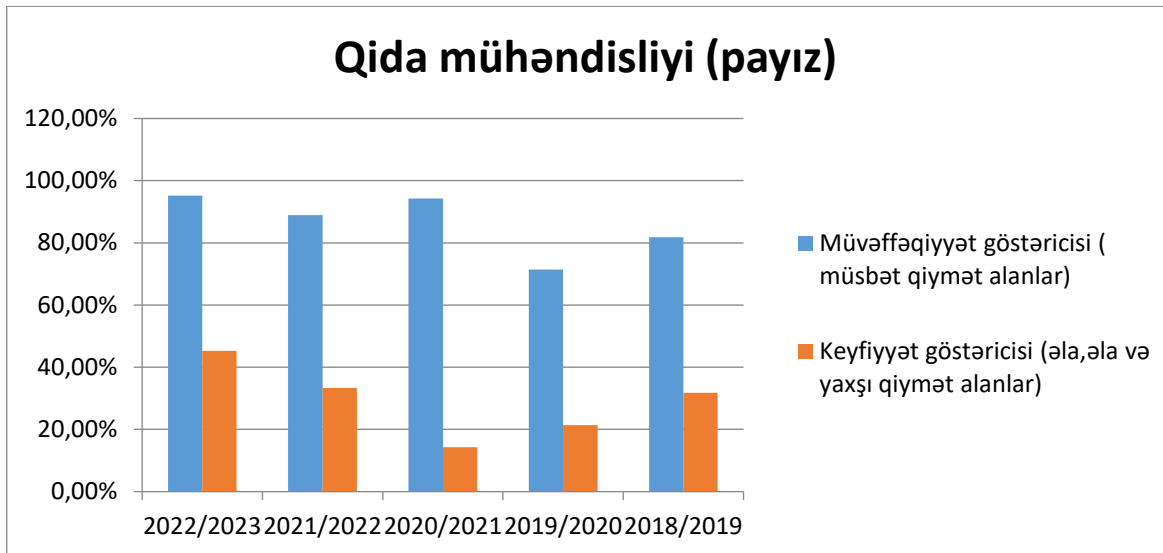
Konkret fənn üzrə semestr ərzində toplanmış balın yekun miqdarına görə tələbələrin biliyi aşağıdakı kimi qiymətləndirilir:

- 51 baldan aşağı - «qeyri-kafi»; - **F**
- 51-60 bal - «qənaətbəxş» - **E**
- 61-70 - «kafi» - **D**
- 71-80 - «yaxşı» - **C**
- 81-90 - «çox yaxşı» - **B**
- 91-100 - «əla» - **A**

Hesabat dövründə 050635 – Qida mühəndisliyi ixtisasında təhsil alan tələbələrin imtahan sessiyasında biliklərinin qiymətləndirilməsi aşağıdakı kimi olmuşdur (Şəkil 1):



**Şəkil 1. 050635 - Qida mühəndisliyi ixtisası üzrə 2018-2023-cü illərdə tələbələrin müvəffəqiyyət və keyfiyyət göstəriciləri**



**Şəkil 2. 050635 - Qida mühəndisliyi ixtisası üzrə 2018-2023-cü illərdə tələbələrin müvəffəqiyyət və keyfiyyət göstəriciləri.**

2018-2019-cu tədris ilində payız semestrində 22 nəfər tələbədən 22 nəfər imtahan sessiyasında iştirak etmiş onların müvəffəqiyyət göstəricisi 81,82%, keyfiyyət göstəricisi 31,82%;

2018-2019-cu tədris ilində yaz semestrində 16 nəfər tələbədən 16 nəfər imtahan sessiyasında iştirak etmiş onların müvəffəqiyyət göstəricisi 81,25%, keyfiyyət göstəricisi 37,50%;

2019-2020-ci tədris ilində payız semestrində 28 nəfər tələbədən 28 nəfər imtahan sessiyasında iştirak etmiş onların müvəffəqiyyət göstəricisi 71,43%, keyfiyyət göstəricisi 21,43%;

2019-2020-ci tədris ilində yaz semestrində 25 tələbədən 25 nəfər imtahanda iştirak etmiş onların müvəffəqiyyət göstəricisi 100%, keyfiyyət göstəricisi 32,00%;

2020-2021-ci tədris ilində payız semestrində 35 nəfər tələbədən 35 nəfər imtahan sessiyasında iştirak etmiş onların müvəffəqiyyət göstəricisi 94,29%, keyfiyyət göstəricisi 14,29%;

2020-2021-ci tədris ilində yaz semestrində 31 nəfər tələbədən 31 nəfər imtahan sessiyasında iştirak etmiş onların müvəffəqiyyət göstəricisi 77,42%, keyfiyyət göstəricisi 19,35%;

2021-2022-ci tədris ilində payız semestrində 36 nəfər tələbədən 36 nəfər imtahan sessiyasında iştirak etmiş onların müvəffəqiyyət göstəricisi 88,89%, keyfiyyət göstəricisi 33,33%;

2021-2022-ci tədris ilində yaz semestrində 29 nəfər tələbədən 29 nəfər imtahan sessiyasında iştirak etmiş onların müvəffəqiyyət göstəricisi 86,21%, keyfiyyət göstəricisi 24,14%;

2022-2023-cü tədris ilində payız semestrində 42 nəfər tələbədən 42 nəfər imtahan sessiyasında iştirak etmiş onların müvəffəqiyyət göstəricisi 95,24%, keyfiyyət göstəricisi 45,24%;

2022-2023-cü tədris ilində yaz semestrində 28 nəfər tələbədən 28 nəfər imtahan sessiyasında iştirak etmiş onların müvəffəqiyyət göstəricisi 92,86%, keyfiyyət göstəricisi 39,29%.

Hesabat dövründə imtahan sessiyasının dinamikası birmənalı olmamış, ziq-zaq formalı olmuşdur. Ən yüksək yetirmə isə 2019-2020-ci tədris ilinin yaz semestrində olmuşdur, bunun əsas səbəbi isə universitetin daxili qərarına əsasən COVID-19 pandemiyasını nəzərə alınaraq bütün tələbələrə qiymət yazılmışdır.

Hesabat dövründə universitetə daxili əmri ilə apelyasiya komissiyası fəaliyyət göstərmişdir. İmtahan nəticələrinə etiraz etmək istəyən tələbələr üçün apelyasiya xidməti təşkil olunmuşdur. Tələbə xüsusi formanı dolduraraq imtahan nəticəsinə yenidən baxılmasını tələb etmişlər. Hesabat dövrünün 2021-2022 və 2022-2023-cü tədris illərində 050635 – Qida mühəndisliyi ixtisası üzrə 292 tələbə imtahan vermiş onlardan apelyasiya komissiyasına 9 müraciət daxil olmuşdur ki, bunlardan 9-u da təmin edilməmişdir.

#### **Ətraflı məlumat**

Əlavə 12: İmtahanlar haqqında Əsasnamə

Əlavə - 13: Apelyasiya şurasının qərarı

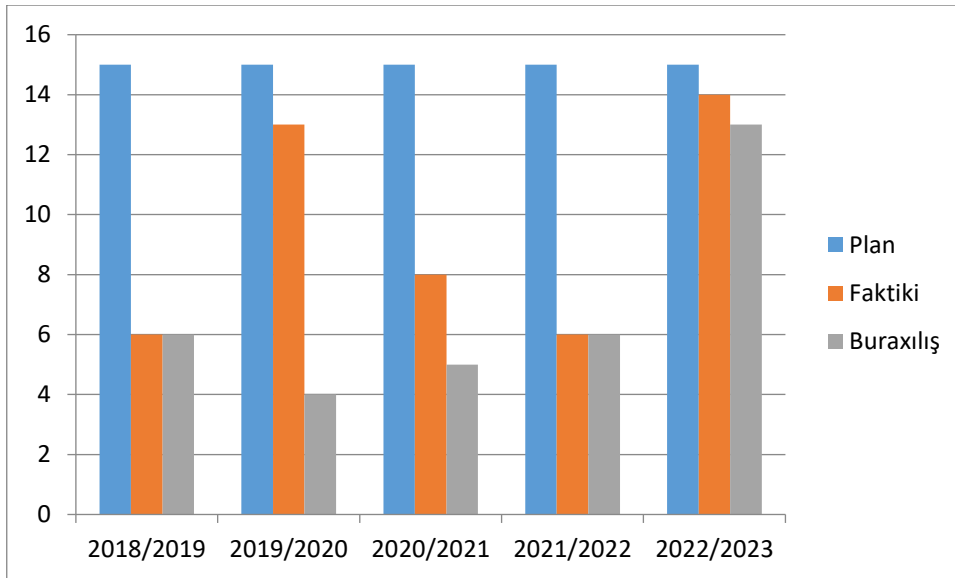
#### **1.6. Tələbələrin məzun olması barədə qərar vermək üçün proqramın bütün tələblərinin yerinə yetirilib-yetirilmədiyini müəyyən etmək üçün etibarlı metodlar hazırlanması və tətbiq edilməsi vəziyyəti.**

Tələbənin məzun olması barəsində qərarı vermək üçün tələbə Azərbaycan Respublikasının Təhsil Nazirliyinin F370 nömrəli 13.08.2020 tarixli qərarı ilə təsdiq edilmiş 050635 – “Qida mühəndisliyi” ixtisası üzrə Təhsil Proqramı əsasında ADAU tərəfindən hazırlanan və elmi şurada təsdiq olunan tədris planında göstərilən (3.1) 240 (4 il) AKTS (Avropa Kredit Transfer Sistemində əsasən) toplamalıdır. Buraya Tədris proqramında nəzərdə tutulan əsas və seçmə fənlər, təcrübələr eləcə də yekun və buraxılış imtahanları daxildir (Əlavə 1(B)).

Tələbənin məzun hüququ əldə etməsi üçün “**Bütün təhsil müddətində tələbə tərəfindən qazanılan kreditlərin siyahısı**” hazırlanmışdır, həmin siyahına bütün nəzarət

formaları öz əksini tapmışdır (Əlavə 14). Bələ ki, əsas və seçmə fənlər üzrə imtahanın nəticəsi, kurs işinin müdafiəsi üzrə nəticə, tədris və istehsalat təcrübəsində əldə olunan nəticə öz əksini tapmışdır. Məzun hüququ əldə etmiş tələbələr dövlət imtahanına buraxılmış və bununla əlaqədar komissiya yaradılmışdır. Komissiyanın üzvləri ADAU tərəfindən müvafiq kafedradan, sədri isə Təhsil Nazirliyi tərəfindən kənar universitetdən olmaqla təyin olunmuşdur (Əlavə 15).

Hesabat dövründə ixtisas üzrə 2018/2019-cu ildə 6 nəfər qəbul olunmuş, 6 nəfər məzun olmuşdur. 2019/2020-ci ildə 13 nəfər qəbul olunmuş, 4 nəfər məzun olmuşdur. 2020/2021-ci tədris ilində 8 nəfər qəbul olunmuş, 5 nəfər məzun olmuşdur. 2021/2022-ci tədris ilində 6 nəfər qəbul olunmuş, 6 nəfər məzun olmuşdur. 2022/2023–cü tədris ilinin məzun axımı üzrə 14 nəfər tələbə qəbul olmuş, 13 nəfər məzun olmuşdur (Şəkil 1). (Əlavə 16)



**Şəkil 1. “Qida mühəndisliyi” ixtisası üzrə tələbə qəbulu və buraxılış dinamikası**

### **Ətraflı məlumat**

Əlavə 14: Bütün təhsil müddətində tələbə tərəfindən qazınlan kreditlərin siyahısı

Əlavə 15: ADAU bakalavriat səviyyəsi üçün Dövlət Attestasiya Komissiyalarının sədrlərinin təyin edilməsi haqqında Əmr.

Əlavə 16: Məzunlar haqqında cədvəl

## 2. PROQRAMIN TƏHSİL MƏQSƏDLƏRİ

2.1. Proqramın təhsil məqsədləri qiymətləndiriləcək hər bir proqram üçün müəyyən edilməlidir.

Təhsil proqramı ixtisasın dövlət təhsil standartının tələblərinə cavab verir (Əlavə 2). Təhsil proqramının əsasında tərtib edilmiş tədris planlarında əks etdirilən fənlər tələbələrə bilik, bacarıq və vərdişlərin formalaşmasına yönəldilmişdir.

Bakalavriat səviyyəsinin Təhsil Proqramı "Təhsil haqında" Azərbaycan Respublikasının Qanununa, Azərbaycan Respublikasının Nazirlər Kabinetinin müvafiq qərarlarına, eləcə də **"Ali təhsilin bakalavriat (əsas (baza ali) tibb təhsili) səviyyəsi üzrə ixtisasların (proqramların) Təsnifatı"**na uyğun hazırlanmışdır (Əlavə 17). ADAU-da Bakalavriat səviyyəsi üzrə Qida mühəndisliyi proqramı tərtib edilərkən yerli, regional və milli ehtiyac və hədəflər, universitetin və kafedranın institusional məqsədləri və prioritetləri nəzərə alınmışdır. Təhsil proqramı Azərbaycan Respublikasının Təhsil Nazirliyinin 370 nömrəli 13.08.2020 tarixli qərarı ilə təsdiq edilmiş və tabeliyindən, mülkiyyət növündən və təşkilati-hüquqi formasından asılı olmayaraq Azərbaycan Respublikasında fəaliyyət göstərən və adı çəkilən ixtisas üzrə bakalavr hazırlığını həyata keçirən bütün ali təhsil müəssisələri üçün məcburidir. Proqramda müvafiq ixtisas üzrə məzunların malik olmalı olduğu bilik, bacarıq və qabiliyyətlərlə yanaşı bu kompetensiyalara sahib olduğunu təsdiq etmək üçün tətbiq ediləcək ölçmə və qiymətləndirmə metodları da öz əksini tapmışdır. Təhsil proqramında məzun olan şəxslər 12 adda ümumi, 22 adda peşə kompetensiyalara sahib olmalıdırlar. Bütün bu informasiyalar birinci kursun başlanğıcında ixtisasa qəbul olunan tələbələrlə kafedra və fakültə, o cümlədən universitetin məsul şəxslərinin iştirakı ilə keçirilən görüşlərdə ötürülmüş, eyni zamanda universitetdə fəaliyyət göstərən akademik məsləhətçilər vasitəsi ilə də tələbələrə mütəmadi lazimi xidmətlər göstərilmişdir. **Proqramın missiyası qida mühəndisliyi ilə bağlı analitik təfəkkürə, komanda işi ilə bağlı bacarığa, məsuliyyət hissinə malik, nəzəriyyə və təcrübənin vəhdətinə nail olan, effektiv kommunikasiya qura bilən, innovativ və açıq düşüncəli peşəkar kadrlar hazırlamaqdır.** Bu məqsədlər təhsil proqramının bütün peşəkar və sosial gözləntiləri qarşılamaq üçün tələb olunan kompetensiyaları əhatə edir.

Proqramdan məzun olan şəxslər:

1. Saxtakarlığa yol verməyərək insan sağlamlığına zərərli olmayan qida məhsullarının hazırlanması;
2. Qidanın tarladan süfrəyə qədər istehsalının bütün addımlarının öyrənilməsi;
3. Qidanın keyfiyyətinin ölçülməsi;
4. Qidanın rəf ömrünün uzadılması;

5. Qidanın zərərli mikrobial inkişafının qarşısının alınması;
6. Qidanın fermentlərini və teksturasına təsir edən amillərə nəzarət edilməsi;
7. Qidada deaktiv ediləcək mikroorqanizmə qərar verilməsi;
8. Qidanın saxlanma mühitinin seçilməsi;
9. Texnoloji sənədləri və yeni məhsulların istehsalı üçün resept hazırlayır;
10. Onun maya dəyərini, vaxt xərclərini, xammalın istehlak nisbətlerini hesablayır;
11. Müəssisədə sanitar norma və qaydalara riayət edilməsinə nəzarət;
12. Qida istehsalında istifadə olunan avadanlıq və sistemlərin dizaynı, texniki xidməti, modernləşdirilməsi;
13. İş prosesinin optimallaşdırmağa kömək edəcək yeni texnologiyaların tətbiqi;
14. Yaranan problemləri təhlil edir, onların həlli üçün təkliflər vermək;
15. Tədqiqat, böyük dünya şirkətlərinin təcrübəsinin öyrənilməsi;
16. Avadanlıqların istismarının təhlili istehsal qüsurlarını azaltmaq üçün yollarının axtarışı;
17. Sahələrdə və şirkətin filiallarında işçilərin təlimi;
18. Texniki sənədlərin hazırlanması: broşuralar, təlimatlar, qeydlər, marşrut xəritələri və s.

Proqramın məzunları mülkiyyət formasından və tabeliyindən asılı olmayaraq şərabçılıq sektorunun milli və beynəlxalq səviyyəli şirkətlərdə orta və yüksək səviyyəli qida mühəndisi kimi, müvafiq ixtisas üzrə magistr dərəcəsi alanlar akademik ali məktəblərdən professor-müəllim heyəti kimi, bununla yanaşı bir çox müəssisələrdə mikrobioloq, texnoloq, dövlət və özəl sektorlarda mühəndis-ekspert kimi kritik vəzifələrdə fəaliyyət göstərmişlər.

#### **Ətraflı məlumat**

Əlavə 17: <https://e-qanun.az/framework/41438> - İxtisasların (ixtisaslaşmaların)

Təsnifatı

Əlavə 18: Məzunların iş yeri

<b>Qida məsulların mühəndisliyi 2019-cu ilin buraxılışı</b>			
<b>№</b>	<b>Ad soyad ata adı</b>	<b>Tel</b>	<b>İş yerləri</b>
1	İmamzadə Sahibə Mübariz	055-725-98-02	Evli Türkiyədə
2	Pənahlı Elmin Pərviz	055-755-84-72	İşsiz
3	Hüseynzadə Allahverdi Malik	070-59-62-15	Kuriyer
4	Rüstəmov Həsən Telman	055-673-60-46	Elmi tədqiqat üzümçülük

			şərabçılıq İnstitutu
5	Əvəzov Ülvi Fizuli	051-413-17-23	Firmada ekspeditel
6	Əzizov Elnur		Qida təhlükəsizlik Agentlik

**Qida məsulların mühəndisliyi 2020-cu ilin buraxılışı**

Nö	Ad soyad ata adı	Tel	İş yerləri
1	Məmmədova Səlbina	055-741-974-10	Magistırı qurtarıb Dövlət quluğuna hazırlaşır 80 bal yığıb
2	Bəşirov Nəriman	055-874-32-62	Şəxsi biznes
3	İbrahimov Ülvi	051-580-90-22	Turuzim şirkəti
4	Mikayılzadə Azad		Evli
5	Əvəzov Ülvi Fizuli	051-413-17-23	Firmada ekspeditel

**Qida məsulların mühəndisliyi 2021-cu ilin buraxılışı**

Nö	Ad soyad ata adı	Tel	İş yerləri
1	Poladova Xanım Polad		Unibankda işləyir
2	Şamilov Röyal Nemət		əsgərlikdə
3	Ələkbərov Elmir Samir		işsiz
4	İsmayılova Aysel İrəbbin		Magistr
5	Rəhimova Səbinə Rüşət	055-316-84-74	Ailəli işsiz

**Qida məsulların mühəndisliyi 2022-cu ilin buraxılışı**

Nö	Ad soyad ata adı	Tel	İş yerləri
1	Əliyeva İbrahim Muğdat	051-590-37-17	Ofissiant
2	Hacızadə Nərimin İntiqam	050-691-40-24	Magistr
3	Əhmədzadə Lamiyə Natiq	050-458-52-66	Maniken
4	Mustafazadə Məryəm Akif qızı	055-442-01-08	Üzümçülük şərabçılıq təcrübə stansiyası
5	Süleymanov Elcan Zülfiqar	050-974-80-71	Şirkətdə ekspeditel

## Qida məsulların mühəndisliyi 2023-cu ilin buraxılışı

Nö	Ad soyad ata adı	Tel	İş yerləri
1	Rüstəmli Ülvi Emin	055-536-74-61	Magistr
2	Kazımov Famil Mirkazım	055-949-81-11	Magistr
3	Binətov Hüseyn Əbülfət	077-577-21-27	Əsgərlik
4	Ağayev Abid Amil	070-378-11-01	Əsgərlik
5	Bayramov Arzu Şahin	055-993-36-39	işsiz
6	Süleymanlı Müslüm Xosrov	050-980-57-93	İsmayılı kollecinde müəllim
7	Əsgərov Əli Sabit	099-775-63-33	Magistr
8	Babayeva Fəridə Valeh	055-536-23-99	Ailəli işsiz
9	Hacıyev İzzət Eldəniz	051-667-28-87	Əsgərlik
10	Əliyev Raul Vüqar	077-377-07-73	Əsgərlik
11	Babayeva Rəbiyyə Yamən	055-556-06-39	Marketdə işləyir
12	Qəmbərov Hüseyn Məhərrəm	077-577-21-2	Əsgərlik
13	Əsgərova Jalə Namiq	051-553-62-33	Ailəli işsiz

Məzunlarla iş üzrə komissiya üzvləri:

1. Dos. Əliyeva Ş.E.
2. b/m. Cəfərova K.T.
3. dos. əv. Ələkbərov Ə.M.

### **2.2. Təhsil məqsədlərinin proqramın məzunlarının yaxın gələcəkdə əldə edəcəyi gözlənilən karyera məqsədləri və peşəkar gözləntilərin tərifinə cavab verməsi.**

Proqramın məqsədləri müəyyən edilərkən istinad edilən əsas sənəd olan Azərbaycan Respublikasının Təhsil Nazirliyinin F-370 nömrəli 13.08.2020 tarixli qərarı ilə təsdiq edilmiş 050635 - "Qida mühəndisliyi" ixtisası üzrə Təhsil Proqramı "**Ali təhsilin bakalavriat (əsas (baza ali) tibb təhsili) səviyyəsi üzrə ixtisasların (proqramların) Təsnifatı**"na uyğun iş dünyasının gözləntiləri eləcə də gələcək kadrlardan tələb olunan bilik, bacarıq və qabiliyyətlər nəzərə alınmışdır (Əlavə 17). Tələb olunan bilik, bacarıq və qabiliyyətlərə yiyələnmək üçün 050635 - "Qida mühəndisliyi" ixtisasında "Qida mühəndisliyində qidalanma və sağlamlıq", "Qida sənayesi müəsisələrində texnoloji layihələndirmə", "Qida

sənayesində texnoloji əməliyyatlar”, “Qida biokimyası”, “Qida məhsullarının təhlükəsizliyi” fənlərində tələbələrin karyera hədəflərinə cavab verən mövzulara yer verilmişdir.

### **Ətraflı məlumat**

Əlavə 19: Rəqəmsal maliyyə kitabı

**2.3. Universitet, fakültənin və kafedranın öz vəzifələrinə (missiyalarına) uyğun olması.**

#### **2.3.1. Universitetin missiyasına uyğunluq**

ADAU-nun Missiyası: “Universitet qlobal çağırışlara, müasir, innovativ təhsil və tədris infrastrukturuna malik olmaqla, aqrar sahə üzrə təhsil və tədqiqatlar yolu ilə yüksək ixtisaslı mütəxəssislər hazırlamağa və beləliklə də:

- Fermerlərin gəlirlərinin artırmağa
- Kənd təsərrüfatında məhsuldarlığı yüksəltməyə
- Ərzaq təhlükəsizliyinə töhfə verməyə çalışır” şəklində ifadə edilmişdir (Əlavə 20).

ADAU təhsil, tərbiyə və elm mərkəzi kimi Elmi Şuranın 17 may 2011-ci il tarixli iclasında (10 sayılı protokol) qəbul edilmiş nizamnaməyə uyğun aşağıdakı vəzifələri yerinə yetirir:

- hər bir şəxsin intellektual, mədəni və mənəvi inkişafı, ali təhsil alma tələblərinin ödənilməsi;

- təlim-tərbiyə prosesinin yüksək səviyyədə təşkil edilməsi;
- elmi araşdırmaların aparılması;
- yüksək ixtisaslı elmi-pedaqoji və elmi kadrların hazırlanması;
- ixtisasartırma və kadrların yenidən hazırlanmasının təmin edilməsi;
- qanunvericiliklə müəyyən edilmiş qaydada təhsil, mədəni maarif, nəşriyyat, informasiya texnologiyaları, analizlərin aparılması, müalicə-diaqnostika, maliyyə-iqtisad, təsərrüfat, elmi-istehsalat sahələri üzrə kommersiya fəaliyyəti ilə məşğul olunması;
- beynəlxalq fəaliyyətin və xarici əlaqələrin təmin edilməsi.

Həmin vəzifələri yerinə yetirmək üçün ADAU:

- Dövlət Təhsil Standartlarına və ayrı-ayrı ixtisaslar (ixtisaslaşmalar) üzrə təhsil proqramlarına uyğun tədris sənədlərini və tədris prosesinin təşkilinə aid digər sənədləri səlahiyyətləri çərçivəsində müstəqil hazırlayır;

- tədris prosesini təşkil edir və onun monitorinqini həyata keçirir;
- təlim prosesində innovativ texnologiyalardan və yeni təlim üsullarından istifadə edir;
- elmi, ixtisaslaşdırılmış və dissertasiya şuralarının işini təşkil edir və həyata keçirir;

- profilinə uyğun elmi tədqiqat işlərini yerinə yetirir və elmi-metodik sənədlər hazırlayır;

- elmi-praktik konfranslar, (o cümlədən beynəlxalq), seminarlar, simpoziumlar, olimpiadalar, müsabiqələr, sərgilər və s. təşkil edir;

- elmi əlaqələr yaradır, təhsil və elmi-texniki əməkdaşlıq haqqında saziş və müqavilələr bağlayır, təhsillə bağlı ölkədaxili, o cümlədən beynəlxalq layihələrdə iştirak edir;

- təhsilin keyfiyyət səviyyəsi ölkədə qəbul olunan dövlət təhsil standartları əsasında beynəlxalq və ümumavropa təhsil sisteminin prinsiplərinin tətbiqi ilə bağlı müasir informasiya və elmi-metodik təminatını, universitetin xüsusi veb-portalını, qlobal kompüter şəbəkəsi (internet) üçün informasiya resurslarını yaradır;

- elmi əsərləri, dərslik, dərs vəsaiti, monoqrafiya, tədris və tədris-metodiki ədəbiyyatları hazırlayır və nəşr edir;

- tələbələrə və professor-müəllim heyətinə idman, sağlamlıq, iaşə və məişət xidmətləri təşkil edir və göstərir;

- təsərrüfat və maliyyə fəaliyyətini həyata keçirir;

- maddi-texniki və tədris bazasının möhkəmləndirilməsi və genişləndirilməsi istiqamətində işlər görür;

- müəllim-tələbə mübadiləsini və onların xaricdə təcrübə keçmələri üçün beynəlxalq əlaqələr yaradır (Əlavə 21).

050635 - Qida mühəndisliyi ixtisasında müəyyən olunan missiya və qarşıya qoyulan məqsədlər ilə Azərbaycan Dövlət Aqrar Universitetinin missiyası və vəzifələri arasında uyğunluğa nail olunmuşdur.

### **Ətraflı məlumat**

Əlavə 20: <https://adau.edu.az/haqqimizda/keyfiyyt-pe-salaml-v-thluksizliyi-sahsind-siyasti-1408/> - ADAU-nun missiyası

Əlavə 21: [https://drive.google.com/file/d/1sYzQeggUBu1xu\\_-jm-FYpgcKch9YAM9P/view](https://drive.google.com/file/d/1sYzQeggUBu1xu_-jm-FYpgcKch9YAM9P/view) - ADAU-nun nizamnaməsi

### **2.3.2. Fakültənin Missiyasına uyğunluq**

ADAU-nun nizamnaməsinə əsasən fakültə universitetin tədris, elm və inzibati bölməsi olub, eyni sahə və istiqamət daxilindəki bir və ya bir-birinə yaxın olan bir neçə ixtisas üzrə bakalavr və magistr hazırlığını həyata keçirir, eləcə də elmi tədqiqat və tərbiyə işlərinə rəhbərlik edir. Fakültəyə ümumi rəhbərlik fakültə elmi şurası tərəfindən həyata keçirilir.

Fakültə elmi şurası rektorun əmrinə əsasən 3 il müddətinə seçilir. Fakültə elmi şurasının sədri – dekanır (Əlavə 22).

### **Ətraflı məlumat**

Əlavə 22: <http://aqrar-iqtisadiyyat.adau.edu.az/haqqimizda/fakulte-haqqinda-98/> - Aqrar İqtisadiyyat fakültəsi haqqında məlumat

### **2.3.3. Kafedranın missiyasına uyğunluq**

ADAU Qida məhsulları mühəndisliyi və ekspertiza kafedrasının missiyası: Milli və global səviyyədə tədqiqat aparmaq bacarığı olan, yaradıcı, azad düşünmə qabiliyyətinə və mənəvi dəyərlərə malik, qida sənayesində rəqabət apara bilən, nəşrlər və tədqiqatlar vasitəsilə elmi biliklər istehsal edən və ömür boyu təhsilə töhfə verən akademik heyət və məzunlar yetişdirmək.

Təhsil Proqramının missiyası ilə Qida məhsulları mühəndisliyi və ekspertiza kafedrasının missiyaları arasında uyğunluq müəyyən olunmuşdur.

## **2.4. Prosesə proqramın müxtəlif daxili və xarici maraqlı tərəflərinin cəlb edilməsi vəziyyəti**

### **2.4.1. Proqramın daxili maraqlı tərəfləri**

050635 - Qida mühəndisliyi ixtisasının daxili maraqlı tərəflərini tələbələr, müəllimlər, Aqrotexnologiya fakültəsinin dekanlığı, universitetin müvafiq şöbələri olmaqla 4 qrupa bölmək mümkündür:

- Bakalavriat səviyyəsi üzrə Qida mühəndisliyi ixtisasının tələbələri, o cümlədən qrup nümayəndələri,
- Qida məhsulları mühəndisliyi və ekspertiza kafedrasının professor-müəllim heyəti,
- Aqrotexnologiya fakültəsinin dekanlığının inzibati heyəti və digər müvafiq kafedralarının professor-müəllim heyəti,
- Universitet elmi şurası, Tədris şöbəsi, Elm şöbəsi, Beynəlxalq əlaqələr şöbəsi, Tələbə qəbulu komissiyası, ADAU-nun Rektorluğu.

Proqramın missiya və məqsədlərinin təyin olunması məqsədi ilə yaradılan müvəqqəti komissiyaya universitetin bütün daxili tərəflərindən (müəllimlər, inzibati heyət) nümayəndələr daxil edilməklə hazırlanan missiya və məqsədlər universitetin tədris şöbəsinin müdiri tərəfindən imza və möhürlə təsdiq edilmişdir (Əlavə 23).

### **Ətraflı məlumat**

Əlavə 23: Qida mühəndisliyi ixtisasının missiyası və təhsil məqsədlərini hazırlayan komissiya

#### **2.4.2. Proqramın Xarici Maraqlı Tərəfləri**

Qida mühəndisliyi ixtisasının xarici maraqlı tərəfləri aşağıdakılardır:

Dövlət Qurumları (Elm və Təhsil Nazirliyi, Kənd təsərrüfatı nazirliyi, Dövlət İmtahan Mərkəzi),

Dövlət qurumlarının yerli orqanları və yerli özünüidarəetmə orqanları

Məzunlar,

Qeyri-dövlət bölmələrinin nümayəndələri,

Xüsusi səlahiyyətli palatalar, fondlar, assosiasiyalar, birliklər, ittifaqlar

Digər Universitetlərin Qida mühəndisliyi kafedrasında və elmi-tədqiqat institutları

Qısamüddətli iş ortaqlığı olan qurumlar.

Kənar maraqlı tərəflərdən olan məzunların sektor müəssisələrinin nümayəndələrdən alınan yazılı və şifahi rəylər əsasında məzunların kompetensiyaları qiymətləndirilir və ehtiyac olduğu təqdirdə təhsil proqramının məzmununda, tədris olunan fənlərin mühazirə və seminar mövzularında lazimi yenilənmə aparılır.

Əlavə 24: Kənardan rəylər

#### **2.5. Proqram məlumatları asanlıqla əldə edilə bilən şəkildə dərc edilməsi**

Təhsil Proqramının məlumatları ADAU-nun saytında [https://adau.edu.az/images/files/2022-11/1667545652\\_qida-muhndisliyi-1.pdf](https://adau.edu.az/images/files/2022-11/1667545652_qida-muhndisliyi-1.pdf) bölməsində dərc edilmişdir. Bu Təhsil Proqramından Qida mühəndisliyi ixtisasında tədris olunan fənlərin proqram və sillabusların hazırlanmasında, həmçinin qida mühəndisliyi ixtisası üzrə təhsilin təşkilində professor-müəllim heyəti, akademik məsləhətçilər və tələbələr istifadə edirlər.

#### **2.6. Proqramın daxili və xarici maraqlı tərəflərinin ehtiyaclarına uyğun olaraq müvafiq aralıqlarla yenilənməsi**

##### **2.6.1. Daxili maraqlı tərəflərin tələblərinə uyğun olaraq proqramın tədris məqsədlərinin yenilənməsi metodu**

Qida mühəndisliyi ixtisası üzrə Təhsil Proqramı Aqrar ixtisasları qrupu üzrə hazırlanmış və Azərbaycan Respublikasının Təhsil Nazirliyinin Aparat rəhbərinin müavini, Elm ali və orta ixtisas təhsil şöbəsinin müdiri ilə 01.07.2020-ci il tarixində razılaşdırılmışdır. Təhsil Proqramının məqsədləri aşağıdakılardır:

- İxtisas üzrə məzunun kompetensiyalarını, ixtisasın çərçivəsini, fənlər üzrə təlim və öyrənmə metodlarını, qiymətləndirmə üsullarını, təlim nəticələrini, kadr hazırlığı aparmaq üçün infrastruktura və kadr potensialına olan tələbləri, tələbənin təcrübə keçmə, işə düzəlmə və təhsilini artırma imkanlarını müəyyənləşdirir;

Tələbələr və işəgötürənləri məzunların əldə etdiyi bilik və bacarıqlar, eləcə də təlim nəticələri barədə məlumatlandırmaq:

Təhsil Proqramı üzrə kadr hazırlığının bu proqrama uyğunluğunun qiymətləndirilməsi zaman bu prosesə cəlb olunan ekspertləri məlumatlandırmaq.

Təhsil Proqramının yenilənməsi adı çəkilən işçi qrupun səlahiyyətindədir, lakin proqramın təhsil məqsədləri ilə bağlı hər bir universitet öz yanaşmasını ortaya qoya bilər. Bu nöqteyi-nəzərdən Təhsil Proqramının məqsədləri tələbələrin peşəkar və akademik karyera inkişafına maksimum töhfə vermək üçün yaradılmışdır. Proqramın məzmunu daxili maraqlı tərəflərdən vaxtaşırı daxil olan sorğu, rəy və təkliflər əsasında zənginləşdirilir. Müxtəlif üsullarla (məmnunluq sorğuları, tələbə nümayəndələri, kafedranın professor-müəllim heyətinin rəyinin alınması və s.) daxili maraqlı tərəflərdən əldə edilən məlumatlar kafedranın nəzdində fəaliyyət göstərən “Keyfiyyət təminatı və strateji araşdırmalar bölməsi” tərəfindən qiymətləndirildikdən sonra kafedranın ümumi yığıncaqlarında açıq müzakirə edilir və qərar verilir (Əlavə 25). Seçmə dərslər fondunun yenilənməsi, peşə kurslarına müraciət nisbətinin artırılması, iş dünyasının nümayəndələrinin təlim proseslərində (seminarlar, konfranslar, tətbiqi kurslar, seminarlar və s.) daha fəal iştirakına yönəlmiş təcrübələr, tədris prosesində yeni təlim metodlarından istifadə müvafiq olaraq həyata keçirilən yeniləmələr sırasında sayıla bilər (Əlavə 26).

### **Ətraflı məlumat**

Əlavə 25: Keyfiyyət bölməsinin yaradılması – Protokoldan çıxarış – 2021, noyabr

Əlavə 26: <https://adau.edu.az/media/xeberler/adau-da-professor-muellim-heytinin-pedoqoji-bacarqlarinn-artrilmas-ucun-silsil-tlimlr-kecirilib-3122/> - PMH-nin pedaqoji bacarıqlarının artırılması üçün silsilə təlimlər

## **2.6.2. Xarici Maraqlı Tərəflərin Müraciətlərinə uyğun olaraq Proqramın Tədris Planlarının Yenilənməsi Metodu**

Kənar maraqlı tərəflərin tələblərinə uyğun olaraq Tədris məqsədlərinin yenilənmə prosedurları aşağıdakılardır:

Azərbaycan Respublikasının Elm və Təhsil Nazirliyi, Dövlət İmtahan Mərkəzi və Təhsildə Keyfiyyət Təminatı Agentliyi, Azərbaycan Respublikasının Kənd Təsərrüfatı Nazirliyi kimi dövlət qurumları tərəfindən qəbul yeni qaydalara və qanunlara müvafiq olaraq

zəruri dəyişikliklər və yenilənmələr dərhal həyata keçirilir. Məzunlardan alınan informasiyalara uyğun olaraq, proqramın məzmununda hansı zənginləşdirmələrin aparıla biləcəyi ilə bağlı müvafiq kafedra müdiri və professor-müəllimlər heyəti arasında fikir mübadiləsi aparılır. Digər yerli və xarici universitetlərin “Qida mühəndisliyi və ekspertiza”, “Qida mühəndisliyi”, “Şərabçılıq” kimi kafedralarının fəaliyyətləri yaxından araşdırılır və proqramın təlim məqsədlərini tamamlayan elementlər müqayisəli şəkildə yenilənir.

Qida sektorunun təmsilçiləri olan dövlət və özəl təşkilatların nümayəndələri ilə ixtisasın tələbləri arasında vaxtaşırı müxtəlif formatlı görüşlər təşkil etməklə iş dünyasının məzunlardan gözləntiləri, yaxın gələcəkdə gözlənilən yeniliklər, karyera hədəflərinə çatmaq istiqamətində atılmalı olan addımlar barəsində fikir mübadiləsi aparılır. Dərslərin məzmununda müasir və qloballaşan dünyanın tələblərinə uyğun dəyişikliklərin aparılması və Qida təhlükəsizliyi, həmçinin, ekoloji təmiz qida məhsulları istehsalı və s. kimi məsələlərin dərslərdə tələbələrə çatdırılması, ixtisasa uyğun xarici dilin, eləcə də mübadilə proqramları barəsində tələblərin biliklərinin artırılması kimi yeniliklər məhz xarici maraqlı tərəflərdən daxil olan şifahi rəy və təkliflər əsasında həyata keçirilmişdir. Kənar maraqlı tərəflərdən olan digər ölkələrin müvafiq kafedralarının professor-müəllim heyəti ilə fikir mübadiləsinə nümunə olaraq Azərbaycan Respublikası Prezidentinin 2018-ci il 16 noyabr tarixli sərəncamı ilə təsdiq edilmiş “2019-2023-cü illər üçün Azərbaycan Respublikasında ali təhsil sisteminin beynəlxalq rəqabətliliyinin artırılması üzrə Dövlət Proqramı” çərçivəsində Azərbaycan Dövlət Aqrar Universiteti (ADAU) Türkiyənin Ege Universiteti ilə imzalanmış Anlaşma Memorandumuna, habelə Azərbaycan Respublikasının Təhsil Nazirliyi və Türkiyənin Ali Təhsil Şurası tərəfindən təsdiq olunmuş protokola uyğun olaraq bakalavriat səviyyəsində “Aqronomluq”, “Bitki mühafizəsi”, “Aqromühəndislik” və “İqtisadiyyat” ixtisaslarına həyata keçirilən beynəlxalq ikili diplom proqramları çərçivəsində Ege universiteti göstərmək mümkündür. Belə ki, hesabat dövründə Ege Universitetinin Kənd Təsərrüfatı fakültəsindən ADAU-ya ezam olunmuş professor-müəllim heyəti ilə görüş, seminar və müzakirələr keçirilmiş, müvafiq fənlərin ardıcılığı, strukturu müqayisəli şəkildə təhlil edilmişdir (Əlavə 27).

Xarici maraqlı tərəflərdən informasiyaların alınması üçün istifadə edilən metodlardan biri də tələblərin istehsalat təcrübəsini keçdiyi müəssisələrin nümayəndələri və rəhbərləri ilə görüşlər və müzakirələrin təşkil edilməsidir ki, hesabat müddətində belə müəssisələrin sayı 108, bu müəssisələrə göndərilən tələbələr sayı 168, seminar, görüş və müzakirələrin sayı 14 olmuşdur (Əlavə 28).

### **Ətraflı məlumat**

Əlavə 27: [https://adau.edu.az/beynelxalq\\_elaqeler/ikili\\_diplom\\_proqramlari/adau-  
ege-1930/](https://adau.edu.az/beynelxalq_elaqeler/ikili_diplom_proqramlari/adau-ege-1930/) - Beynəlxalq ikili diplom proqramı barəsində məlumat

Əlavə 28 – Nəminin cədvəli

### **2.6.3. Proqramın Tədris Məqsədlərinin Müəyyənləşdirilməsi üçün Proseslərin İdarə Edilməsi**

Daxili və xarici maraqlı tərəflərdən daxil olan rəylər və digər mənbələrdən toplanılan informasiyalar əhəmiyyət dərəcəsinə uyğun olaraq kafedranın iclaslarında, Fakültə və Universitet Elmi Şuralarında, Universitet Elmi-Metodiki Şurasında müzakirə edilmiş və müvafiq qəbul edilmişdir.

Qida mühəndisliyi proqramının təhsil məqsədlərinin müəyyən edilməsi prosesində daxili və xarici mənbələrdən alınan informasiyalar, kursun məzmun təhlili və vaxtaşırı aparılan keyfiyyət bölməsinin araşdırmaları kafedranın aylıq iclaslarında müzakirə olunur. Kafedra kollegiyal iclaslarında təhsil məqsədlərinə nail olunması nəzərdən keçirilir və həm kafedradaxili tədbirlər, həm də professor-müəllim heyəti əsasında aparılacaq təkmilləşdirmə tədbirləri tədris ilin və semestrin əvvəlində və sonunda həyata keçirilir.

Fakültə Elmi Şurasının iclaslarında məsələ gündəliyə çıxarılır. Aylıq Kafedra iclaslarında və Fakültə Elmi Şurasının iclaslarında qəbul edilən qərarlar nəticəsində proqramın təhsil məqsədlərində (zəruri hallarda) təkmilləşdirmə işləri aparılır.

## **3. PROQRAM NƏTİCƏLƏRİ**

**3.1. Proqram nəticələrinin proqram təhsil məqsədlərinə nail olmaq üçün bütün zəruri bilik, bacarıq davranış komponentlərini əhatə etməsi və müvafiq qiymətləndirmə nəticələrinin müəyyən edilməsi.**

Təhsil Proqramınının 6-cı (Proqramın və hər bir fənnin təlim nəticələri) bölməsinin 6.1-ci bəndinə əsasən *“Təhsil proqramınının təlim nəticələri, eləcə də hər bir fənnin təlim nəticələrinin müəyyənləşdirilməsi və hər bir fənnin sillabusunun hazırlanması ali təhsil müəssisəsinin/akademik heyətin səlahiyyətindədir”*. Proqramın nəticələri proqramın təhsil məqsədlərinə nail olmaq üçün tələb olunan bilik, bacarıq və davranış komponentlərini əhatə etməklə müvafiq akkreditasiya qurumunun meyarları əsasında qiymətləndirmişdir. Belə ki Təhsil Nazirliyinin 07 sentyabr 2018-ci il tarixli, F-609 nömrəli əmri ilə ADAU (bakalavriat səviyyəsinin “Qida mühəndisliyi” Proqramı da daxil olmaqla) dövlət ali təhsil müəssisəsi kimi 2018/2019, 2019/2020, 2020/2021, 2021/2022 və 2022/2023-cü tədris illəri üçün akkreditasiya olunmuşdur. (Əlavə 29)

Azərbaycan Respublikası Prezidentinin 29.12.2019-cu il tarixdə imzaladığı müvafiq Fərmana əsasən, Təhsil Nazirliyinin Akkreditasiya və Nostrifikasiya İdarəsi Təhsil Nazirliyinin tabeliyində publik hüquqi şəxs statusu olan Təhsildə Keyfiyyət Təminatı Agentliyinə çevrilmə yolu ilə yenidən təşkil edildikdən sonra ADAU-nun bir qrup əməkdaşı agentliyin təşkil etdiyi Akkreditasiya Komissiyasına üzv olmaq üçün ekspertlərin hazırlanması ilə bağlı təlimlərdə iştirak etmiş, müvafiq imtahanları verərək sertifikat əldə etmişlər. 2021-ci ilin sentyabr ayında ADAU-da Keyfiyyət Təminatı və Strateji İnkişaf Şöbəsi yaradılmış və şöbəyə rəhbərlik kafedranın əməkdaşına həvalə edilmişdir. 2021-2022-ci tədris ilindən etibarən kafedrada tədris olunan bütün fənlər üzrə proqramlar və sillabuslar yenilənərək yeni Təhsil Proqramının tələblərinə uyğunlaşdırılmışdır. Bu məqsədlə Keyfiyyət Təminatı və Strateji İnkişaf Şöbəsi tərəfindən təşkil edilən müvafiq təlimlərdə kafedranın professor-müəllim heyəti iştirak edərək yeni qadalara əsasən tələb olunan dəyişikliklərlə bağlı məlumat əldə etmişlər.

#### **Ətraflı məlumat**

Əlavə 28: <https://adau.edu.az/haqqimizda/akkreditasiya-haqqında-hadtnam-2274/> - Akkreditasiya haqqında şəhadətnamə

#### **3.1.2. Təhsil Proqramının təlim nəticələri (PTN)**

Proqramın Tədris Məqsədlərinə uyğun olaraq müəyyən edilmiş təlim nəticələri aşağıda verilmişdir.

##### **PTN 1**

“Qida mühəndisliyi” ixtisası üzrə təhsil alan tələbələr məhsulun, xammalın keyfiyyətini və onun xüsusiyyətlərini təhlil etməyi, qida əlavələrinin lazımi miqdarda istifadəni, istehsal prosesini, müxtəlif növ məhsulların istehsal mərhələlərini və s. öyrənir

##### **PTN 2**

Qida məhsulları üzrə mühəndis yüksək keyfiyyətli qida məhsullarının təminatı ilə məşğul olur. Qida məhsulları üzrə mühəndisin vəzifələrinə şərabçılıq zavodlarında, iaşə müəsisələrində, ət kombinatlarında, çörək bişirən müəsisələrində, məhsulun keyfiyyətinə riayət edilməsinə və həmçinin hazırlanmasına nəzarət edilməsi, istehsal prosesində yeni texnologiyaların tətbiqi, məhsulun keyfiyyətinin yaxşılaşdırılması, saxtakarlığa yol verməyərək insan sağlamlığına zərərli olmayan qida məhsullarının hazırlanması, qidanın tarladan süfrəyə qədər istehsalın bütün addımlarının öyrənilməsi, qidanın keyfiyyətinin ölçülməsi daxildir.

##### **PTN 3**

“Qida mühəndisliyi” ixtisası üzrə təhsil alan bakalavr tələbələr müasir qida texnologiyalarının yaradılmasında əsas nəzəri və praktiki istiqamətləri, qida məhsullarının istehsalında müasir tədqiqat üsullarını, texnoloji metodları, nanotexnoloji üsulları, qida qatqıları, bioloji aktiv əlavələrin sağlam, keyfiyyətli qida məhsullarının alınmasında tətbiqini, keyfiyyətin normallaşdırılması, məhsulun standartlaşması, təhlükəsiz məhsul istehsalını, klassik və modern qida nəzəriyyələrini, texnologiyaların mikrobioloji, reoloji, biokimyəvi əsaslarını, xammal və qida məhsullarının xarabolma səbəbləri və onların aradan qaldırılması üçün tələbləri öyrənir.

#### **PTN 4**

“Qida mühəndisliyi” ixtisası üzrə təhsil alan bakalavr tələbələr qida istehsalı sahəsində mövcud olan beynəlxalq qanunvericilik, normativ-texniki sənədlər, qida məhsullarına və müəssisələrinə olan təhlükəsizlik tələbləri, Avropa direktivləri və yerli standartların tələbləri, “Tarladan süfrəyə” prinsipinə əsaslanan təhlükəsiz məhsul istehsalı, mövcud risklər və təhlükələrin qarşısının alınması, minimuma endirilməsi və idarə olunmasını öyrənir.

#### **PTN 5**

“Qida mühəndisliyi” ixtisası üzrə təhsilini başa vuran məzunlar qida sənayesinin bütün sahələrində, o cümlədən, şərabçılıq və qızcırtma istehsalı olan (pivə, şirə, kvas, spirt və s.), ət, və süd məhsullarının, çörək və makaron, unlu və şəkərli qənnadı məmulatlarının istehsalı, meyvə-tərəvəz emalı, şəkər və yağ istehsalı, iaşə müəssisələrində, qida sənayələrinin müxtəlif sahələrində mühəndis-texnoloq və s. kimi çalışa bilər.

#### **PTN 6**

“Qida mühəndisliyi” ixtisası üzrə təhsilini başa vuran məzunlar ölkəyə gətirilən və ölkədən çıxarılan bütün növ qida məhsullarının keyfiyyət qiymətləndirilməsini, yararlılıq və təhlükəsizlik göstəricilərinin müəyyənləşdirilməsi məsələlərinin həyata keçirilməsi üçün gömrük məntəqələrində, Kənd Təsərrüfatı Nazirliyinin ixtisas üzrə uyğun Elmi-Tədqiqat İnstitutlarında, qida sənayesinin uyğun peşə təhsili, orta ixtisas və ali təhsil müəssisələrində, qida xammallarının və hazır məhsulların saxlanması həyata keçirilən anbarlarda, restoran şəbəkələrində, Qida Təhlükəsizliyi İnstitutunun bütün filiallarında və Qida Təhlükəsizliyi Agentliyinin Bakı şəhəri və Respublikanın bütün regionlarında fəaliyyət göstərən şöbələrində əmək fəaliyyətini həyata keçirə bilər.

#### **Ətraflı məlumat**

Əlavə 1(B): Şərabçılıq ixtisasının Təhsil Proqramı

### **3.2. Proqramın Ali Təhsil Standartları və kvalifikasiyaları arasındakı əlaqə.**

Təhsil Proqramı Azərbaycan Respublikası Nazirlər Kabinetinin 2010-cu il 23 aprel tarixli, 75 nömrəli qərarı ilə təsdiq edilmiş **“Ali təhsil pilləsinin dövlət standartı və proqramı”**, Azərbaycan Respublikası Təhsil Nazirliyinin 913 sayılı 22 avqust 2014-cu il tarixli əmri ilə təsdiq edilmiş Ali Təhsil Pilləsinin Dövlət Standartı Bakalavriat Səviyyəsinin İxtisas Üzrə Təhsil Proqramı, Azərbaycan Respublikası Nazirlər Kabinetinin 2018-ci il 18 iyul tarixli 311 nömrəli qərarı ilə təsdiq edilmiş **“Azərbaycan Respublikasının ömürboyu təhsil üzrə Milli Kvalifikasiyalar Çərçivəsi”** kimi tənzimləyici qanun və qərarlarda əks olunan minimum tələblərə tam cavab verir. Belə ki, Təhsil Proqramı Ali təhsilin dövlət standartında öz əksini tapan:

- ali təhsilin səviyyələri (bakalavr, magistr) üzrə təhsilin məzmunu;
- ali təhsilin idarə olunması;
- ali təhsil müəssisələrinin maddi-texniki və tədris bazası;
- ali təhsilin infrastrukturunu;
- təhsilverənlərin keyfiyyət göstəriciləri;
- təhsilalanların bilik, bacarıq və vərdişlərinin səviyyəsi bəndlərinin hər biri üzrə göstərilən minimum tələblərə tam cavab verir (Əlavə 29).

Təhsil Proqramı Azərbaycan Respublikasının ömürboyu təhsil üzrə Milli Kvalifikasiyalar Çərçivəsində əks olunan 6-cı səviyyə üzrə Ali təhsil pilləsinin dövlət standartı və proqramında müəyyən edilmiş (5.4) əyani və qiyabi təhsilalma formaları üzrə bütün tələblərə cavab verən şəxslərə bakalavr diplomu təqdim edir (Əlavə 30).

Bundan əlavə Təhsil Proqramının hazırlanmasında müvafiq beynəlxalq qurumlar tərəfindən hazırlanan sənədlərə xüsusi ilə Keyfiyyətin Təmin olunması üzrə Avropa Çərçivəsi (Əlavə 32), Avropa Ali Təhsil Məkanının Kvalifikasiyalar Çərçivəsinə (Əlavə 33) istinad edilmişdir.

#### **Ətraflı məlumat**

Əlavə 29: <https://e-qanun.az/framework/19531> - Ali təhsil pilləsinin dövlət standartı və proqramı.

Əlavə 30: <https://e-qanun.az/framework/39622> - Azərbaycan Respublikasının ömürboyu təhsil üzrə Milli Kvalifikasiyalar Çərçivəsi

Əlavə 31: [https://www.erasmusplus.org.az/images/uploader/1dc7a-ESG%20for%20QA\\_2015.pdf](https://www.erasmusplus.org.az/images/uploader/1dc7a-ESG%20for%20QA_2015.pdf) - Keyfiyyətin Təmin olunması üzrə Avropa Çərçivəsi

Əlavə 32: <https://europa.eu/europass/en/europass-tools/european-qualifications-framework> - Avropa Ali Təhsil Məkanının Kvalifikasiyalar Çərçivəsi

Təhsil Proqramı ilə **Ali təhsil pilləsinin dövlət standartı və proqramı, Azərbaycan Respublikasının ömürboyu təhsil üzrə Milli Kvalifikasiyalar Çərçivəsi kimi sənədlərlə əlaqə var.**

### 3.3. Proqram nəticələrinin Proqramın Təhsil Məqsədlərinə uyğunluğu.

Proqramın təlim nəticələrinin (PTN) Proqramın Təhsil Məqsədlərinə uyğunluğunu göstərmək üçün xüsusi matris tərtib edilmişdir (Cədvəl 1).

**Cədvəl 1. Proqram nəticələrinin Proqramın Təhsil Məqsədlərinə uyğunluq matrisi**

Proqramın Təhsil məqsədləri (PTM)	PTN - 1	PTN - 2	PTN - 3	PTN - 4	PTN - 5	PTN - 6
1. Xammalın və hazır məhsulun keyfiyyətini və əsas xüsusiyyətlərini təhlil etməyi, qida əlavələrindən istifadənin optimallaşdırılmasını, müxtəlif qida məhsulları istehsalı mərhələləri və prosesləri barəsində tələbələri məlumatlandırmaq.	X		X		X	
2. İstehsalata və buraxılan məhsulun keyfiyyətinə nəzarət edilməsi, mütərəqqi texnologiyaların tətbiqi ilə təhlükəsiz qida məhsulları istehsalı, tarladan süfrəyə qədər istehsalın bütün mərhələlərini, təhlükəsizlik qaydalarını tələbələrə mənimsətmək.	X			X		
3. Qida məhsulları istehsalı sahəsində mövcud olan beynəlxalq qanunvericilik, HASP sistemi, Kodex Alimentarius və İSO prinsiplərinə əsaslanaraq risklər və təhlükələrin qarşısının alınmasını, minimuma endirilməsini və idarə olunmasını öyrətmək.		X		X		X
4. Qida sənayesinin fərqli sahələrində ət və süd məhsullarının, taxıl-un, konserv, qənnadı məmulatlarının istehsalı, qablaşdırılması, saxlanması, nəql olunması, xammala və hazır məhsula texnokimyəvi nəzarətin təşkili və həyata keçirilməsi ilə bağlı praktiki bacarıqları qazandırmaq.		X			X	X
5. Ərzaq və qida məhsullarının idxal və ixracında keyfiyyətin qiymətləndirilməsi, yararlı və təhlükəsizlik göstəricilərinin müəyyənləşdirilməsi, təhlükəsiz məhsullar istehsalının və müasir analiz metodları ilə onlara nəzarət olunması, tədqiqi və bu sahədə xidmətin təşkili, həmçinin iş fəaliyyətində İKT-larından istifadə və əməyin təhlükəsizliyi üzrə bilik və bacarıqları tələbələrə ötürmək.			X	X	X	X

Matrisin təhlili göstərir ki, Qida məhsulları mühəndisliyi və ekspertiza kafedrasında bakalavriat səviyyəsi üzrə “Qida mühəndisliyi” Proqramının nəticələri Proqramın Təhsil Məqsədlərinə uyğundur.

#### **3.4. Proqramın nəticələrinə nail olma səviyyəsini vaxtaşırı müəyyən etmək və sənədləşdirmək üçün istifadə olunan ölçmə və qiymətləndirmə prosesinin qurulması və həyata keçirilməsi vəziyyəti.**

Qiymətləndirmə Azərbaycan Respublikası Təhsil Nazirliyinin 11.09.2008-ci il tarixli 1059 sayılı əmri ilə təsdiq edilmiş “**Kredit sistemi ilə təhsil alan tələbələrin fənlər üzrə imtahanları haqqında Əsasnamə**” rəhbər tutularaq həyata keçirilir (Əlavə 5). Bundan əlavə Tədris Proqramının qiymətləndirmə sistemi tələbələrin gözlənilən təlim nəticələrini əldə etmələri səmərəli şəkildə ölçülə biləcək şəkildə qurulmuşdur. Qiymətləndirmə sistemi əldə olunan irəliləyişi monitorinq etməyə, təhsil proqramlarının nəticələrinə hansı dərəcədə nail olunduğunu qiymətləndirməyə, eləcə də tələbələrlə fikir mübadiləsinə şərait yaratmağa və təhsil proqramlarının təkmilləşdirilməsi üçün ilkin şərtlərin formalaşdırılmasına imkan verir. Tələbələrin Təhsil Proqramında nəzərdə tutulan fənləri üzrə materialları mənimsəmə səviyyəsi həm semestr ərzində (Ümumilikdə 50 bal), həm də semestrin sonunda yekun imtahanlar vasitəsi ilə (Minimum 17 bal olmaqla ümumilikdə 50 bal) qiymətləndirilir. Qiymətləndirmə üsulları bütün fənlər üzrə tərtib edilmiş Sillabuslarda öz əksini tapmış və sillabuslar hər semestrin ilk həftəsində tələblərə paylanmışdır. Tələbələrin seminar dərslərində əldə etdikləri nəticələrin qeydiyyatı üçün xüsusi ayrılmış TƏLƏBƏ JURNALI istifadə edilir və istər gündəlik dərslərdə, istərsə də kollokviumlarda əldə edilən ballar burada qeyd olunur. Bundan əlavə tələbənin ay ərzində topladığı ballar fənni tədris edən müəllim tərəfindən bal kağızına qeyd edilərək akademik məsləhətçilər tərəfindən Tələbə Nailiyyətlərinin İdarəetmə Sistemi (TNİS) portalında xüsusi bölmələrdə qeyd olunur. Nəticədə 3 ayın balları cəmlənərək semestr üzrə yekun bal çıxarılır və bunun əsasında tələbənin imtahana giriş balı müəyyən edilir. Kafedrada istər yeni təlim metodları, istərsə də tələbəyönümlü alternativ qiymətləndirmə üsulları ilə bağlı mütəmadi olaraq işlər aparılmış və fənnin spesifikasiyasına uyğun qiymətləndirmə modelinin seçilməsi üçün keyfiyyət təminatı və məzunlarla iş bölməsi tərəfindən professor-müəllim heyəti üçün təlimlər təşkil edilmişdir. Qiymətləndirmə prosesinin qurulması və həyata keçirilməsi ilə bağlı sənədlər akademik məsləhətçilərdə (bal kağızları) və dekanlıqda (jurnallar) saxlanılır.

#### **3.5. Proqramın buraxılış mərhələsinə çatmış tələbələrinin proqram nəticələrinə nail olduqlarının sübut edilməsi vəziyyəti.**

Proqramın buraxılış mərhələsinə çatmaq üçün tələbələr tədris proqramında nəzərdə tutulan 240 krediti (AKTS) toplamalıdır. Bu krediti toplayan tələbələr üçün “Bütün təhsil müddətində tələbə tərəfindən qazanılan kreditlərin siyahısı” hazırlanmış və bu sənəd əsasında tələblər Yekun Dövlət Attestasiyasına buraxılması üçün universitet rektoru tərəfindən əmr verilir (Əlavə 33). İxtisas üzrə tələbələrin buraxılış mərhələsinə çatması vəziyyəti aşağıdakı kimi olmuşdur: 2018-2019-cu tədris ilində 15 nəfər qəbul olmuş 6 nəfər buraxılış mərhələsinə çatmışdır; 2019-2020-ci illərdə bu göstəricilər müvafiq olaraq 13 nəfər və 4 nəfər; 2020-2021-ci tədris ilində 8 nəfər və 5 nəfər; 2021-2022-ci tədris ilində 6 nəfər və 6 nəfər; 2022-2023-cü tədris ilində 14 nəfər və 13 nəfər olmuşdur.

#### **Ətraflı məlumat**

Əlavə 33: Yekun Dövlət imtahanına buraxılma əmri

### **4. DAVAMLI İNKİŞAF.**

**4.1. Tətbiq olunan ölçmə və qiymətləndirmə sistemlərindən alınan nəticələrin proqramda davamlı olaraq istifadə olunması (Təkmilləşdirmə üçün istifadə edildiyinə dair sübut təqdim edilməlidir).**

Kafedrada mövcud olan digər proqramlar kimi Bakalavriat səviyyəsinin “Qida mühəndisliyi” Təhsil Proqramı da müxtəlif ölçmə və qiymətləndirmə vasitələrindən daxil olan informasiyalar əsasında mütəmadi olaraq yenilənir və inkişaf etdirilir. Belə ki, proqram təkmilləşdirmə işlərinin təşkili əsasən daxili və kənar maraqlı tərəflərdən daxil olan rəylərin təhlil edilməsi və beynəlxalq təcrübənin öyrənilməsi yolu ilə kafedra və müvafiq qurumlar (dekanlıq, tədris hissəsi) tərəfindən verilən təkliflər əsasında həyata keçilir. Proqramın daxili maraqlı tərəflərindən olan hazırda müxtəlif kurslarda təhsil alan tələbələrin fikirlərini, eləcə də müvafiq fənni tədris edən müəllimin dərse hazırlıq səviyyəsini, dərsin təşkil olunma metodikasını, dərsin təşkili üçün vacib olan tədris-metodiki vasitələrin vəziyyətini yerində yoxlamaq və qiymətləndirmək üçün mütəmadi olaraq kafedra müdirinin dərslərdə iştirakı təşkil olunur və həmin ayın kafedranın ümumi iclasında kafedra müdiri tərəfindən yoxlamanın nəticələri məruzə edilərək açıq şəkildə müzakirə olunur (Əlavə 35). Kafedra müdirinin dərslərdə iştirakından əlavə hesabat dövründə hər semestrə hər bir müəllim üçün bir dəfə olmaqla açıq dərslər, eyni zamanda mühazirə və seminarı fərqli müəllimlər tərəfindən tədris olunan dərslər üçün qarşılıqlı dərslər təşkil edilmişdir. İxtisasda təhsil alan tələbələrin fikirlərini və məmnuniyyət səviyyələrini ölçmək üçün Keyfiyyət Təminatı və Strateji İnkişaf (KTSİ) şöbəsi tərəfindən mütəmadi olaraq təşkil olunan sorğulardan biri də iyul-avqust 2022-ci il tarixlərində təşkil

olunan "Sillabus və fənn proqramlarında verilmiş tədris materialları ilə tələbələrin təmin olunması" sorğusudur. İxtisasda təhsil alan tələbələrin fikirlərini və məmnuniyyət səviyyələrini ölçmək üçün Keyfiyyət Təminatı və Strateji İnkişaf (KTSİ) şöbəsi tərəfindən mütəmadi olaraq təşkil olunan sorğulardan biri də iyul-avqust 2022-ci il tarixlərində təşkil olunan "Sillabus və fənn proqramlarında verilmiş tədris materialları ilə tələbələrin təmin olunması" sorğusudur. Aqrortexnologiya fakültəsində tələbələr və həmkarlar arasında sorğu aparılmışdır. "Qida məhsulları mühəndisliyi və ekspertiza" kafedrasında heç bir təklif və nöqsan qeydə alınmamışdır. tələbə iştirak etmişdir. "Payız və yaz semestrində keçirilən fənlərin sillabusları sizə təqdim edilmişdirmi?" sualına 3 nəfər "Bəli", Payız və yaz semestrində keçirilən fənlərin sillabusunda qeyd olunan tədris materialları (mühazirə mətni, laborator izahları, metodik göstərişlər və s.) sizə təqdim edildimi?" sualına 2 nəfər "Bəli", "Payız və yaz semestrində keçirilən fənlərin tədris materiallarının (mühazirə mətni, slayd, tapşırıq və s.) keyfiyyətindən razısınız mı?" sualına 4 nəfər "Tamamilə razıyam", 2 nəfər "Razıyam" cavabını vermişdir (Əlavə 36). Sorğunun nəticələrinin təhlilindən sonra professor-müəllim heyəti tərəfindən təqdim edilən mühazirə mətni, slayd, tapşırıq və s. kimi tədris, həmçinin fənn proqramı, sillabus, metodiki göstərişlər kimi tədris-metodiki vasitələrin vəziyyətinə yenidən baxılmış, kafedranı kitabxana zənginləşdirilmişdir (Əlavə 37). Kənar maraqlı tərəflərdən olan və ixtisas üçün ən vacib tərəflərdən biri hesab edilən məzunlarla bağlı da KTSİ şöbəsi tərəfindən mütəmadi sorğular təşkil edilir. Sonuncu belə sorğulardan olan oktyabr-noyabr 2022-ci il tarixində baş tutan sorğuda "Məzunlarla işin təşkilinin yaxşılaşdırılması üçün ADAU-ya tövsiyələriniz nədir?" sualına verilən cavablar, həmçinin digər mənbələrdən daxil olan şifahi və yazılı informasiyaların, eləcə də məzunlarla əlaqənin vəziyyəti təhlilindən sonra bu əlaqənin qənaətbəxş səviyyədə olmadığı və təkmilləşdirməyə ehtiyac olduğu fikri formalaşmışdır (Əlavə 38). Bu məqsədlə cari (2023-2024) tədris ilinin sentyabr ayından etibarən kafedranın nəzdində fəaliyyət göstərən "Keyfiyyət təminatı" və "Strateji inkişaf" qrupuna və "Məzunlarla iş" qrupuna qeyd olunan məsələlərin nəzərə alınması tapşırılmışdır.(Əlavə).

Əsas daxili maraqlı tərəflərdən olan professor-müəllim heyəti (PMH) ilə bağlı mütəmadi təşkil olunan iclas, təkbətək görüş və s. formatlı müzakirələrlə yanaşı KTSİ şöbəsi tərəfindən təşkil edilən "Tədris ilində üzleşilən problemlərin təhlili və aradan qaldırılması üçün PMH sorğuları" da mühüm informasiya mənbəyi hesab edilir (Əlavə 41). Belə ki, sonuncu (2022) sorğunun "Tədris ilində hansı problemi müşahidə etmisiz?" sualına verilən cavablar əsasında kafedranın maddi-texniki bazası zənginləşdirilmiş və 1 printer və 2 proyektor PMH-nin istifadəsinə verilmişdir (Əlavə 41). Sevindirici haldır ki, ADAU rektorunun 28 sentyabr 2023-cü il tarixli 3-22-23/3-1-11172/2023 nömrəsi əmrinə

əsasən 2023-2024-cü tədris ilindən etibarən sözügedən qiymətləndirmə modeli 050635 – Qida mühəndisliyi ixtisasında da tətbiq ediləcək. Belə ki, davamiyyətə (dərslərin ən azı 75%-də iştirak etməyən tələbənin imtahana buraxılmaması şərti ilə) və sərbəst işlərə görə bal verilməyəcək. Həmin 20 bal üçün tələbələr ADAU imtahan mərkəzi tərəfindən təşkil ediləcək aralıq test imtahanında iştirak edəcəklər (Əlavə 43).

#### **Ətraflı məlumat**

Əlavə 34: Protokoldan çıxarış (Kafedra müdiri)

Əlavə 35: Protokol (Açıq dərslər)

Əlavə 36: <https://drive.google.com/file/d/1nJIVMJ7FuWvmTm-WlvBbd-1zBUyhDUW/view> Sillabus və fənn proqramlarında verilmiş tədris materialları ilə tələbələrin təmin olunması” sorğusunun nəticələri.

Əlavə 37: Kitabxanadakı kitabların siyahısı

Əlavə 38: <https://drive.google.com/file/d/1KscR1Q8qYvku78pUfp3TGfIQ50wQoXIAg/view> “ADAU Məzun” sorğusunun nəticələri.

Əlavə 40: <https://drive.google.com/file/d/1eCiaLsSjQHOpysNyMD5W4nIAU1bzTeuJ/view> - PMH sorğusu - 2022.

Əlavə 41: - Kafedranın inventar siyahısı.

#### **4.2. Proqramın təkmilləşdirilməsi-proqramın təkmilləşdirməyə açıq olan bütün sahələri, xüsusilə 2-ci kriteriya və 3-cü kriteriya ilə əlaqəli sahələr üzrə sistemli şəkildə toplanmış konkret məlumatlarla əsaslandırılması.**

Qida mühəndisliyi proqramının təkmilləşdirilməsi istiqamətində atılan addımların sistemli, ardıcıl, mütəşəkkil xarakterli olması, hesabatlılığın təmin edilməsi məqsədi ilə kafedranın ümumi yanaşması yuxarıda da qeyd olunduğu kimi, müxtəlif istiqamətlər üzrə müvafiq bölmələrin yaradılması və PMH-dən nümayəndələrin bölməyə rəhbər təyin edilməsi metodunun tətbiqindən ibarətdir. Bu qəbildən olan bölmələr arasında tələblərin mobilliyi, beynəlxalq layihələrə və proqramlara qoşulma, tələbələrin ixtisas ingilis dilinin inkişafı kimi məsələlərdən məsul olan – Beynəlxalq əlaqələr bölməsi; daxili və kənar maraqlı tərəflərin rəylərinin toplanması, emalı, tədris olunan fənlərin və tədris-metodiki vasitələrin keyfiyyəti, eləcə də kafedranın strateji inkişafı üçün atılmalı olan addımlarla bağlı – Keyfiyyət təminatı və strateji araşdırmalar bölməsi; məzunlarla işin koordinasiya edilməsi, tələbələrin təcrübəkeçmə və karyera imkanlarının genişləndirilməsi kimi hədəflərə nail olmaq üçün – Məzunlarla iş bölmələri sadalana bilər (Əlavə 44). Hesabat

dövründə kafedrada 1 beynəlxalq layihə icra olunmuş və 1 nəfər PMH-nin nümayəndəsi xarici ölkələrdə ezamiyyətdə olmuşlar. (Əlavə 45). Keyfiyyət təminatı və strateji araşdırmalar bölməsi tərəfindən daxil olan təklifə əsasən Təhsil Proqramında öz əksini tapan (8.6) təcrübənin ikinci forması olan tələblərin iş dünyasından daxil olan sifariş layihələrinin yerinə yetirilməsi ilə bağlı məsələ kafedranın 2023-cü il oktyabr ayındakı iclasında müzakirə edilmiş və kafedra müdiri tərəfindən müvafiq tapşırıqlar verilmişdir (Əlavə 46).

**Ətraflı məlumat:**

Əlavə 46: Təcrübənin ikinci forması

Əlavə 47: <https://adau.edu.az/media/xeberler/adau-da-professor-mullim-heyтинin-pedoqoji-bacarqlarinn-artrlmas-ucun-silsil-tlimlr-kecirilib-3122/> İnteraktiv tədris metodları” təlimi.

Əlavə 48: Məzunların adlı siyahısı

Əlavə 49: <https://www.facebook.com/groups/adaumezunlari> - “ADAU Məzunları” qrupu

## **5. TƏDRİS PLANI (kurikulum)**

### **5.1. Hər bir proqramın təhsil məqsədlərini dəstəkləyən tədris planı olması.**

#### **Tədris planına bu meyarda verilmiş ümumi komponentlərin daxil edilməsi.**

Təhsil Proqramının icrasını təmin etmək məqsədi ilə ADAU Elmi Şurasının 22 sentyabr 2020-ci il tarixli iclasının (protokol 1 EŞ-01/3.24) qərarı ilə bakalavriat səviyyəsi üçün Tədris Planı təsdiq edilmişdir. Tədris Planı aşağıdakı komponentlərdən ibarətdir:

- I. Tədris prosesinin qrafiki
- II. Tədris prosesinin planı
- III. Tədrisə ayrılan müddət (həftələrlə)
- IV. Tədris prosesinin göstəriciləri

Tədris planında ixtisasın Təhsil Proqramında nəzərdə tutulan məzunun kompetensiyalara tam şəkildə yiyələnməsini təmin etmək üçün tələb olunan əsas və seçmə (humanitar) fənlər, o cümlədən universitet tərəfindən müəyyən edilən fənlər, təcrübələr və yekun attestasiya öz əksini tapmışdır (Əlavə 50: - Tədris planı).

Proqramın Təhsil məqsədləri (PTM) bakalavriat səviyyəsinin Qida mühəndisliyi ixtisası üzrə tələb olunan həm ümumi, həm də peşə kompetensiyalarına yiyələnməsini hədəfləyir. PTM-ləri aşağıdakılardan ibarətdir:

1. Xammalın və hazır məhsulun keyfiyyətini və əsas xüsusiyyətlərini təhlil etməyi, qida əlavələrindən istifadənin optimallaşdırılmasını, müxtəlif qida məhsulları istehsalı mərhələləri və prosesləri barəsində tələbələri məlumatlandırmaq.

2. İstehsalata və buraxılan məhsulun keyfiyyətinə nəzarət edilməsi, mütərəqqi texnologiyaların tətbiqi ilə təhlükəsiz qida məhsulları istehsalı, tarladan süfrəyə qədər istehsalın bütün mərhələlərini, təhlükəsizlik qaydalarını tələbələrə mənimsətmək.

3. Qida məhsulları istehsalı sahəsində mövcud olan beynəlxalq qanunvericilik, HASP sistemi, Kodex Alimentarius və İSO prinsiplərinə əsaslanaraq risklər və təhlükələrin qarşısının alınmasını, minimuma endirilməsini və idarə olunmasını öyrətmək.

4. Qida sənayesinin fərqli sahələrində ət və süd məhsullarının, taxıl-un, konserv, qənnadı məmulatlarının istehsalı, qablaşdırılması, saxlanması, nəql olunması, xammala və hazır məhsula texnokimyəvi nəzarətin təşkili və həyata keçirilməsi ilə bağlı praktiki bacarıqları qazandırmaq.

5. Ərzaq və qida məhsullarının idxal və ixracında keyfiyyətin qiymətləndirilməsi, yararlı və təhlükəsizlik göstəricilərinin müəyyənləşdirilməsi, təhlükəsiz məhsullar istehsalının və müasir analiz metodları ilə onlara nəzarət olunması, tədqiqi və bu sahədə xidmətin təşkili, həmçinin iş fəaliyyətində İKT-larından istifadə və əməyin təhlükəsizliyi üzrə bilik və bacarıqları tələbələrə ötürmək.

PTM-lərə nail olmaq üçün Qida mühəndisliyi ixtisasında təhsil alan tələblərə aşağıdakı əsas fənlər tədris olunur (**Cədvəl 2**).

**Cədvəl 2. Qida mühəndisliyi ixtisasında tədris olunan əsas fənlərin proqramın təhsil məqsədləri ilə əlaqəsi**

Əsas fənlər	PTM 1	PTM 2	PTM 3	PTM 4	PTM 5
Xətti cəbr və analitik həndəsə	X	X	X	X	X
Riyazi analiz	X	X	X	X	X
Tətbiqi riyaziyyat	X	X	X	X	X
Ümumi kimya	X	X	X	X	X
Analitik kimya	X	X	X	X	X
Üzvi kimya	X	X	X	X	X
Qida kimyası	X	X	X	X	X
Fizikanın əsasları	X	X	X	X	X
Tətbiqi fizika			X	X	X
Ixtisasa giriş	X		X		

Kompüter əsaslı mühəndis qrafikası	X		X		
Qida məhsullarının soyudulma texnologiyası	X	X	X		
Qida məhsullarının təhlükəsizliyi	X		X		
Qida məhsullarının biokimyası				X	X
Sağlamlıq və əməyin mühafizəsi	X		X	X	
Keyfiyyəti idarəetmə sistemləri		X		X	
Qida mikrobiologiyası	X		X		
Qida sənayesində texnoloji əməliyyatlar	X		X		
Qida məhsullarının keyfiyyətinə texniki-kimyəvi nəzarət	X	X	X		
Qida mühəndisliyində qidalanma və sağlamlıq	X		X		
Qida biotexnologiyası				X	X
Qida sənayesi müəssisələrində texnoloji layihələndirmə	X		X	X	
Mülki müdafiə		X		X	

## Ətraflı məlumat

Əlavə 50: Tədris planı

### 5.2. Proqramın nəticələri ilə tədris olunan fənlərin əlaqəsi

Təhsil proqramının təlim nəticələri Azərbaycan Respublikasının Təhsil Nazirliyinin 343 nömrəli 09.07.2020 tarixli qərarı ilə təsdiq edilmiş 050635 - "Qida mühəndisliyi" ixtisası üzrə Təhsil Proqramında göstərilmiş və hesabatda (3.1.2. Təhsil Proqramının təlim nəticələri (PTN)) öz əksini tapmışdır. PTN-lərə nail olmaq üçün tələbələrə aşağıdakı əsas və seçmə fənlər tədris olunur (Cədvəl 3).

**Cədvəl 3. Proqram nəticələri ilə tədris olunan əsas fənlərin əlaqəsi**

Fənlər	PTN 1	PTN 2	PTN 3	PTN 4	PTN 5	PTN 6
Xətti cəbr və analitik həndəsə	X					
Riyazi analiz	X					
Tətbiqi riyaziyyat	X					
Ümumi kimya	X					
Analitik kimya	X					
Üzvi kimya	X					

Qida kimyası	X					
Fizikanın əsasları	X					
Tətbiqi fizika	X					
Ixtisasa giriş		X		X	X	
Kompüter əsaslı mühəndis qrafikası	X	X				
Qida məhsullarının soyudulma texnologiyası		X	X		X	
Qida məhsullarının təhlükəsizliyi			X		X	X
Qida məhsullarının biokimyası	X	X				
Sağlamlıq və əməyin mühafizəsi			X	X	X	X
Keyfiyyəti idarəetmə sistemləri			X	X	X	X
Qida mikrobiologiyası		X	X			
Qida sənayesində texnoloji əməliyyatlar		X	X	X	X	X
Qida məhsullarının keyfiyyətinə texniki-kimyəvi nəzarət		X	X			X
Qida mühəndisliyində qidalanma və sağlamlıq			X	X	X	X
Qida biotexnologiyası			X	X	X	
Qida sənayesi müəssisələrində texnoloji layihələndirmə				X	X	X
Mülki müdafiə	X	X	X	X	X	X

Qida mühəndisliyi ixtisasının təhsil proqramında nəzərdə tutulan əsas fənlərlə yanaşı ali təhsil müəssisəsi tərəfindən müəyyən edilən və seçmə fənn statusunda olan fənlər də tədris olunur. Cari ildə 050635 - "Qida mühəndisliyi" ixtisasında təqdim olunan seçmə fənlər blokda üç fəndən aşağıdakı fənlər seçilərək tələbələrə tədris olunmuşdur (Cədvəl 3.1.).

**Cədvəl 3.1 Proqram nəticələri ilə tədris olunan seçmə fənlərin əlaqəsi**

Seçmə fənlər	PTN 1	PTN 2	PTN 3	PTN 4	PTN 5	PTN 6
Azərbaycan Respublikasının Konstitusiyası və hüququn əsasları	X	X	X	X	X	X
Politologiya	X			X	X	X
Qida məhsullarının ümumi texnologiyası		X	X	X	X	X
Ərzaq mallarının əmtəəşünaslığı və ekspertizası		X	X	X		
Standartlaşdırma və sertifikatlaşdırma			X	X	X	X

Dənli bitki məhsullarının saxlanması və emalı texnologiyası		X			X	
Şərabın texnologiyası					X	X
Meyvə-tərəvəz məhsullarının saxlanması və emalı texnologiyası		X	X		X	
Şərabın kimyası		X	X		X	
Qızcırtma istehsalının texnologiyası			X	X	X	X
Texniki bitki məhsullarının saxlanması və emalı texnologiyası					X	X
Ət və ət məhsullarının texnologiyası və ekspertizası			X		X	
Süd və süd məhsullarının texnologiyası və ekspertizası			X		X	
Bitki yağlarının istehsal texnologiyası					X	X
Sahə müəssisələrinin avadanlıqları						
Qida turizmi	X	X	X			
İşgüzar ingilis dili	X	X	X	X	X	X

### **5.3. Tədris planın həyata keçirilməsində istifadə olunacaq təhsil metodları tələbələrin arzu olunan bilik, bacarıq və davranışlara yiyələnməsini təmin etməsi.**

Məlumdur ki, təhsil metodu qarşıya qoyulmuş didaktik məqsədlərə nail olmağa, aktual pedaqoji problemlərin həllinə yönəlmiş müəllim və tələbələrin sifarişli fəaliyyəti hesab olunur. Təhsil metodları müəllim və tələbələrin birgə fəaliyyətinin üsullarıdır. Cəmiyyətin inkişafının məntiqi nəticəsi olaraq günü-gündən yeni təhsilə yeni yanaşmalar, yeni metodlar meydana çıxır. Bu nöqteyi-nəzərdən Azərbaycan Dövlət Aqrar Universitetinin Keyfiyyət Siyasəti və ESG Beynəlxalq standartına uyğun olaraq Qida məhsulları mühəndisliyi və ekspertiza kafedrasının 2020-2025-ci illər üzrə İnkişaf Strategiyası hazırlanmışdır. Kafedranın İnkişaf Strategiyasına uyğun olaraq təhsil metodlarının tədris prosesində tətbiqinin tədrisin keyfiyyətinin artırılması, xüsusilə də Qida mühəndisliyi ixtisasında dərslərin daha maraqlı olması üçün araşdırmanın aparılmışdır. Kafedranın əməkdaşları tərəfindən aparılan araşdırma nəticəsində, dünya və yerli təcrübədə mövcud təhsil metodlarının 3 böyük qrupa bölündüyü məlum olmuşdur:

- 1- Passiv metodlar;
- 2- Aktiv metodlar;
- 3- İnteraktiv metodlar.

Bu böyük qrupların daxilində onlarla fərqli təhsil metodları var ki, bu da fənnin spesifikasiyasından, müəllimin yanaşmasından və tələbələrin qavrama vərdişlərindən asılı olaraq seçilə və tətbiq edilə bilər. Kafedrada tədris olunan fənlərin istiqamətinə uyğun olaraq tədris prosesində aşağıdakı metodlardan istifadə edilir (Cədvəl 4):

**Cədvəl 4. Qida məhsulları mühəndisliyi və ekspertiza kafedrası tərəfindən tədris olunan fənlərdə istifadə edilən təhsil metodları**

<b>Kimya yönümlü fənlər</b>	<b>Biologiya yönümlü fənlər</b>	<b>Texnika yönümlü fənlər</b>
Keys	Keys	Keys
Simulyasiya	Simulyasiya	Simulyasiya
Open Space	Open Space	-----
Akvarium	Akvarium	Akvarium
Alqoritm	Alqoritm	Alqoritm
World café	-----	-----
Beyin həmləsi	Beyin həmləsi	Beyin həmləsi
DİSPUT	DİSPUT	DİSPUT

Tədris prosesində istifadə olunan təlim metodları kafedranın professor-müəllimlərinin hazırladıqları sillabuslarda mühazirə və seminar dərslərinə uyğun olaraq öz əksini tapmışdır.

#### **5.4. Tədris olunan fənlərin semestrlərə görə bölünməsi.**

Tədris planında göstərilən fənlərin semestrlər üzrə bölgüsünü özündə əks etdirən işçi tədris planı tərtib olunur (Əlavə 51). İşçi tədris planı 4 il (8 semestr) üçün tərtib edilir və universitetin tədris şöbəsinin müdiri tərəfindən təsdiq edilir. Səkkizinci semestr 14 həftə digər semestrlər isə 15 həftə üçün nəzərdə tutulur. İşçi tədris planında semestrlər üzrə humanitar fənlər, ixtisas fənləri, seçmə fənləri və keçiləcək təcrübənin növü fərqləndirilmişdir. Planda fənlərin şrifti, adı, kreditin sayı, saatları (ümumi, auditoriyadan kənar, auditoriya (mühazirə, seminar, laboratoriya, kurs işi), prerekvizitləri, tədrisi nəzərdə tutulduğu semestr, həmçinin həftəlik dərs yükü öz əksini tapmışdır.

#### **Ətraflı məlumat**

Əlavə 51: İşçi tədris planı

**5.5. Tədris planının nəzərdə tutulduğu kimi icrasını təmin etmək üçün tədrisin idarə edilməsi sisteminin olması vəziyyəti. – TNİS**

Tələbələrin fəaliyyətlərinin izlənməsi üçün universitetin daxili imkanları hesabına və öz mütəxəssisləri tərəfindən “TNİS” – Tələbə Nailiyyətlərinin İdarəolunması Sistemi yaradılmışdır. Tədrisin təşkili üzrə işçi planları həmin proqrama daxil edilmiş, tələbələrin elektron bazası formalaşdırılmış, fənlər üzrə tələbələrin aylıq fəaliyyət nəticələrinin həmin sistemdə əks olunmuşdur (Əlavə 52). Sistem xüsusi mühafizə kodu olan imtahan vərəqələrini Azərbaycan ali təhsil müəssisələri arasında ilk dəfə tətbiq edilmişdir. 2021/2022-ci tədris ilinin payız sessiyasının nəticələri sistemə yerləşdirilməklə yekunlaşdırılır. Tələbənin ÜOMG göstəriciləri, təqaüd komissiyaları üçün müəyyən edilən digər göstəricilər sistemdən avtomatik çıxarış formasında təmin edilir.

Tələbələrin akademik nəticələrinə baxış üçün fərdi elektron kabinetini də cari tədris ilinə etibarən istifadəyə verilmişdir. Kabinetdə tədris olunan fənlər, kreditin həcmi, dərslər saatları, tələbənin imtahana qədər və imtahan balı, yekun qiyməti, akademik borcu olan fənləri əks olunub.

#### **Ətraflı məlumat**

Əlavə 53: <http://tnis.adau.edu.az/> - Tələbə Nailiyyətlərinin İdarəetmə Sistemi

#### **5.6. Semestr ərzində təqdim edilən seçmə fənlər.**

İşçi tədris planında əsas fənlərlə yanaşı seçmə fənlər haqqında məlumatlar da öz əksini tapmışdır (Cədvəl 5).

**Cədvəl 5. Seçmə fənlərin semestr üzrə bölgüsü**

<b>Seçmə fənlər</b>	<b>Kreditin sayı</b>	<b>Ümumi saatlar</b>	<b>Prerekvizit</b>	<b>Tədrisi nəzərdə tutulan semestr</b>
Azərbaycan Respublikasının Konstitusiyası və hüququn əsasları	3	90		(3) P-2
Politologiya	3	90		(6) Y-3
Qida məhsullarının ümumi texnologiyası	5	150		(4) Y-2
Ərzaq mallarının əmtəəşünaslığı və ekspertizası	4	120		(4) Y-2
Standartlaşdırma və sertifikatlaşdırma	4	120		(7) P-4
Dənli bitki məhsullarının saxlanması və emalı texnologiyası	4	120		(5) P-3
Şərabın texnologiyası	4	120		(6) Y-3
Meyvə-tərəvəz məhsullarının saxlanması və emalı texnologiyası	4	120		(6) Y-3
Şərabın kimyası	4	120		(5) P-3
Qızcırtma istehsalının texnologiyası	4	120		(7) P-4

Texniki bitki məhsullarının saxlanması və emalı texnologiyası	4	120		(7) P-4
Ət və ət məhsullarının texnologiyası və ekspertizası	5	150		(6) Y-3
Süd və süd məhsullarının texnologiyası və ekspertizası	5	150		(7) P-4
Bitki yağlarının istehsal texnologiyası	3	90		(6) Y-3
Sahə müəssisələrinin avadanlıqları	4	120		(5) P-3
Qida turizmi	3	90		(7) P-4
İşgüzar ingilis dili	3	90		(4) P-2

İxtisasda ümumilikdə 15 seçmə fənn tədris olunur ki onların semestrlə üzrə bölgüsü aşağıdakı kimidir: payız (P) II kurs – 2 fənn, yaz (Y) II kurs – 2 fənn, P-3 – 3 fənn, Y-3 – 5 fənn, P-4 – 5 fənn.

#### **5.7. Tələbələrin müvafiq standartlar əsasında əvvəlki kurslarda əldə etdikləri bilik və bacarıqlardan istifadə edərək tətbiqetmə qabiliyyətinin qazanılması.**

Tələblərin tətbiqetmə qabiliyyətini qazanması məqsədi ilə kafedrada Gənc texnoloqlar dərnəyi fəaliyyət göstərir, dərnək ayda bir dəfə olmaqla iclas edərək müəllimlərin rəhbərliyi ilə müxtəlif mövzularda sərbəst araşdırma aparən tələblərin yerinə yetirdikləri işlə bağlı təqdimatların dinlənməsi formasında həyata keçirilir (Əlavə 53). Dərnəklərdə fərqlənən tələbələr ildə 1-2 dəfə təşkil olunan (o cümlədən digər universitetlərdə) tələbə konfranslarında məruzə edirlər. Tələbələrin əldə etdikləri bilikləri sərbəst şəkildə istifadə edə və tədqiqat qabiliyyətlərini inkişaf etdirə biləcəkləri ikinci üsul tədris müddətində üç fərqli (Qida məhsullarının keyfiyyətinə texniki-kimyəvi nəzarət, Qida biotexnologiyası, Qida sənayesi müəssisələrində texnoloji layihələndirmə) fəndən yerinə yetirilən kurs işləridir ki, onların da mövzuları müəyyən olunarkən daha çox tətbiq yönümlü, müasir, aktual olmağına diqqət yetirilir. Tələblərin 8-ci semestrədə bütövlüklə istehsalat və tədris təcrübələrinə göndərilir ki, bu da auditoriyada öyrənilən bilik və bacarıqların birbaşa istehsalatda və real iş şəraitində tətbiq edərək praktiki vərdişlər qazanmaq üçün çox vacib bir amil hesab olunur. Bunlardan əlavə hesabat dövründə 2018/2019-cu tədris ilində tələbələr yekun buraxılış attestasiyası ilə bağlı buraxılış işləri yazaraq müvafiq qaydada müdafiə etmişlər ki, bu da həm tədqiqat, həm təqdimat bacarıqlarının inkişafı baxımından əhəmiyyətli vasitələrdən biridir. 2019/2020-ci tədris ilindən isə tələbələr yekun buraxılış attestasiyası ilə bağlı Dövlət imtahan vermişlər. Qida mühəndisliyi ixtisasında təhsil alan tələbələr bütün bu tətbiqetmə mexanizmləri ilə yanaşı, kafedrada icra olunan, eyni zamanda PMH-nin yerinə yetirdiyi tədqiqat işlərinə cəlb edilir.

## **Ətraflı məlumat**

Əlavə 53: Dərneyin hesabatın

### **5.8. Professor-müəllim heyətinin dərş yükünün (mühazirə, laboratoriya, seminar və s.) paylanması.**

Kafedrada tədris olunan fənlər üç qrupa bölünmüşdür: kimya yönümü, biologiya yönümlü və texnika yönümlü fənlər blokuna ayrılmışdır. Bundan əlavə müəllimlərin dil bilgisi (rus, ingilis) nəzərə alınaraq müvafiq ixtisas üzrə, həmçinin İşçi tədris planına əsasən kafedraya ayrılan fənlər PMH-nin ixtisası, iş stajı, dil bilgiləri nəzərə alınmaqla kafedra müdiri tərəfindən bölünür və kafedranın müvafiq tədris ilindəki ilk iclasında müzakirə olunur. Professor müəllim heyətinin 2022-2023-cü tədris ilində dərş yükü ümumilikdə 11655,07 saat təşkil edir. (Əlavə 55).

## **Ətraflı məlumat**

Əlavə 55: Dərş yükü

### **5.9. Professor-müəllim heyətinin uyğun ixtisasa malik olmalı və proqramın effektiv şəkildə davamlılığını, qiymətləndirilməsini, inkişaf etdirilməsini təmin etməsi vəziyyəti.**

Qida mühəndisliyi ixtisasının ixtisas kafedrası olan Qida məhsulları mühəndisliyi və ekspertiza kafedrasında qeyd olunan tədris ilində 18 nəfər professor müəllim, 4 nəfər laborant-texniki heyət fəaliyyət göstərmişdir. PMH-nin ixtisaslarına nəzər saldıqda məlum olur ki, 3 nəfər alim-aqronom, 3 nəfər “Şərabın texnologiyası”, 8 nəfər “İstehlak mallarının ekspertizası və marketinqi”, 1 nəfər “Baytarlıq”, 1 nəfər “Konservləşdirmənin texnologiyası” və 2 nəfər “Bitkiçilik məhsullarının saxlanması və emalı texnologiyası” ixtisasları üzrə ali təhsil almışlar (Əlavə 56). Yuxarıda da qeyd edildiyi kimi, PMH-nin tədris yükü müəyyən olunarkən onların baza təhsilləri əsas amillərdən biri kimi nəzərə alınmışdır (Əlavə 58). Təhsil proqramının inkişafının davamlılığını təmin etmək məqsədi ilə kafedra əməkdaşları tədrislə yanaşı elmi-tədqiqat fəaliyyətinə, o cümlədən istehsalatla əlaqələrə də xüsusi əhəmiyyət verirlər. Bunun nəticəsidir ki, kafedrada tədris olunan demək olar ki, bütün fənlərin fənn proqramları, tədris-metodik vasitələri, o cümlədən dərslik və dərş vəsaitləri mövcuddur. Hesabat dövründə kafedranın əməkdaşları tərəfindən 2 adda dərslik və 2 dərş vəsaiti çap edilərək tələblərin istifadəsinə verilmişdir.

## **Ətraflı məlumat**

Əlavə 56: Müəllimlərin ixtisasları cədvəli

Əlavə 57: <http://aqrotexnologiya.adau.edu.az/kafedralar/qida-mehsullari-muhendisliyi-ve-ekspertiza-kafedrasi-135/> - PMH-nin CV-ləri

**5.10. Professor-müəllim heyətinin analizi (Elmi dərəcəsi, stajı, məzun olduğu universitet, araşdırma qabiliyyəti, kənar maraqlı tərəflərə verdiyi məsləhət xidmətinə görə).**

Onlardan bir nəfər texnika elmlər doktoru, professor, iki nəfər aqrar elmləri üzrə fəlsəfə doktoru, dosent, dörd nəfər texnika elmləri üzrə fəlsəfə doktoru, dosent, bir nəfər texnika elmləri üzrə fəlsəfə doktoru, dosent əvəzi, iki nəfər texnika elmləri üzrə fəlsəfə doktoru, baş müəllim, bir nəfər pedaqogika üzrə fəlsəfə doktoru, dosent, iki nəfəri baş müəllim və beş nəfər assistent elmi dərəcəsinə malikdir. 2018-2023-cü illərdə kafedra əməkdaşlarından 5 nəfər dosent elmi adı, 5 nəfər texnika elmləri üzrə fəlsəfə doktoru elmi dərəcəsi almışdır ki, onlardan 2 nəfər hazırda kafedrada çalışır. Həmçinin 1 nəfərin dissertasiya işi kafedrada ilkin müzakirədən keçmiş, bir nəfərin isə mövzusu müzakirə üçün təqdim olunmuşdur. Kafedra əməkdaşlarının stajlarına nəzər saldıqda pedaqoji stajı 10 ilə qədər olanlar 33% (6 nəfər), 10-20 il arası olanlar 22% (4 nəfər), 20 ildən artıq olanlar 45% (8 nəfər) təşkil edir (Əlavə 58).

Kafedranın 3 əməkdaşı qida məhsullarının saxlanması və emal texnologiyası məsələləri üzrə beynəlxalq və yerli əhəmiyyətli layihələrdə iştirak etmişlər.

**Ətraflı məlumat**

Əlavə 58: PMH-nin iş stajı

**6. İNFRASTRUKTUR**

**6.1. Auditoriyaların, laboratoriyaların və digər avadanlıqların təhsil məqsədlərinə və proqram nəticələrinə nail olmaq üçün uyğun olan öyrənməyönümlü mühit yaratmağa kömək etməsi.**

Aqrar iqtisadiyyat fakültəsinin auditoriya, kitabxana, kafedra və digər otaqları Azərbaycan Respublikası Təhsil Nazirliyinin 1997-ci il 4 aprel tarixli 198 nömrəli əmri ilə təsdiq edilmiş və Azərbaycan Respublikasının Ədliyyə Nazirliyi tərəfindən 1997-ci il 23 aprel tarixli 44 nömrəli şəhadətnamə verilməklə dövlət qeydiyyatına alınmış **“Ali təhsil müəssisələrinin inşaat, maddi-texniki təchizat, kadr potensialı və strukturuna qoyulan minimum normalar”** rəhbər tutularaq planlaşdırılmışdı (Əlavə 59). Lakin, sözügedən normalar 23 avqust 2017-ci il tarixli 4/1 nömrəli Azərbaycan Respublikası Təhsil Nazirliyinin Kollegiyasının Qərarı ilə ləğv edilmişdir (Əlavə 60). Hazırda istinad edilən sənədlərdən biri Azərbaycan Respublikası Nazirlər Kabinetinin 2012-ci il 3 avqust

tarixli 171 nömrəli qərarı ilə təsdiq edilmiş **“Təhsil müəssisələrinin tikintisinə, maddi-texniki təchizatına dair vahid normalar, ümumi sanitariya-gigiyena tələbləri, şagird yerləri ilə təminat normativləri”**dir (Əlavə 61). ). Maddi-texniki və informasiya ehtiyatlarının daim təkmilləşdirilməsi təhsil keyfiyyətini təmin edən amillərdən biridir. Bunun üçün fakültənin “Qida məhsulları mühəndisliyi və ekspertiza” kafedrasının yerləşdiyi tədris binasında 3 laboratoriya, 2 dequstasiya zalı, istehsal və saxlanma məsələlərini həyata keçirən 1 zirzəmi, 2 mühazirə otağı və ən müasir avadanlıqlarla təhciz olunmuş 1 elmi-tədqiqat laboratoriyası tələbələrin ixtiyarına verilmişdir. Kafedrada azərbaycan və rus dillərində son dövrlərdə nəşr olunmuş dərs və dərs vəsaitləri mövcuddur.

Eyni zamanda kafedra fakültənin yerləşdiyi “Kimya” korpusunun auditoriyalarındanda yararlanmaqdadır.

### **Ətraflı məlumat**

Əlavə 59: <https://e-qanun.az/framework/10346> - Minimum normalar.

Əlavə 60: <https://e-qanun.az/framework/36632> - Minimum normaların ləğvi.

Əlavə 61: <https://bit.ly/3u6qdVu> - Təhsil müəssisələrinin tikintisinə, maddi-texniki təchizatına dair vahid normalar, ümumi sanitariya-gigiyena tələbləri, şagird yerləri ilə təminat normativləri

### **6.1.1 Tədris üçün istifadə olunan auditoriyalar və avadanlıqlar.**

Tədris və təlim üçün fakültədə, ümumilikdə 1286 nəfərlik yer təşkil edən, 32 auditoriya ayrılmışdır. Burada 8 auditoriyaya proyektorlar, 2 otağa isə proyektor və “ağıllı” lövhələr quraşdırılmışdır. Bu auditoriyalardan 7-si, o cümlədən 2 mühazirə otağı və 5 laboratoriya “Qida məhsulları mühəndisliyi və ekspertiza” kafedrasının tabeliyindədir. Eyni zamanda kafedranın nəzdində yeraltı şərab zirzəmisini və dequstasiya otağı fəaliyyət göstərməkdədir.

### **6.1.2. Auditoriyalar.**

Tədris üçün 1046 nəfərlik yer təşkil edən 38 auditoriya ayrılmışdır. Bu auditoriyalardan 2-si tək proyektorla, 5 –i kompüter və proyektorla, 2 otaq isə kompüter, proyektor və ağıllı lövhə ilə təmin edilmişdir. Təlim və ustad dərsləri üçün müvafiq olaraq 40 və 48 nəfərlik, kompüter, proyektor və “ağıllı” lövhə ilə təmin edilən “3”-cü və “7”-ci auditoriya istifadəyə verilmişdir. “Qida məhsulları mühəndisliyi və ekspertiza”kafedrasında ümumilikdə 147 nəfərlik yer təşkil edən 6 auditoriya təhkim edilmişdir. Bu auditoriyalar 6 proyektor, 4 komputer və 1 noutbookla təmin edilmişdir.

### **6.1.3. Laboratoriyalar.**

Laboratoriya dərsləri üçün 5 auditoriya ayrılmışdır ki, bunlar müvafiq olaraq laboratoriya avadanlıqları və ləvazimatları ilə təchiz edilmişdir. Ümumilikdə, 70 nəfərlik yer təşkil edir və 4-də səyyar proyektordan istifadə etmək imkanı vardır. Tələbələrin nəzəri biliklərinin praktik olaraq möhkəmləndirilməsi üçün laboratoriyalar uyğun avadanlıq və cihazlarla təmin edilmişdir. Bundan əlavə kafedranın nəzdində 5 saylı laboratoriyada elmi-tədqiqatların son nailiyyətlərini özündə əks etdirən Atom absorpsiya spektroskopiya metodu ilə metalların təyini, qaz-maye xromatoqrafiya metodu ilə uçucu komponentlərin təyini və eyni vaxtda şərabda 40-a yaxın göstəricinin təyini üçün analizator mövcuddur

**6.2. Tələbələrin dərstdən kənar fəaliyyətlə məşğul olmasına şərait yaradan, onların sosial və mədəni tələbatlarını ödəyən, peşə fəaliyyəti üçün şərait yaradan, onların peşəkar inkişafına dəstək verən, tələbə-müəllim heyəti münasibətlərini canlandıran müvafiq infrastruktur olması.**

Tələbələrin dərstdən kənar fəaliyyətlə məşğuliyəti və sosial və mədəni tələbatlarının ödənilməsi üçün 80 nəfərlik kafe, o cümlədən 62,2 m<sup>2</sup> əsas, 96,5 m<sup>2</sup> köməkçi sahə, 24 m<sup>2</sup> mətbəx və 25,7 m<sup>2</sup> sərbəst köməkçi otaq ayrılmışdır (Əlavə 62). Kafedrada 1 konfrans otağı mövcuddur. Konfrans otağı proyektorla təmin edilmişdir və 40 nəfər tutumludur (Əlavə 63). Tələbələrdə araşdırma və təqdimat bacarıqlarının inkişafı üçün yuxarıda qeyd edilən böyük auditoriyalardan da istifadə edilir. Müntəzəm şəkildə təşkil olunan "Gənc texnoloqlar" dərənəyi kafedranın 2 nömrəli auditoriyasında keçirilir və səyyar proyektora təmin edilir.

### **Ətraflı məlumat**

Əlavə 62: <http://aqrotexnologiya.adau.edu.az/tedbirler/>

Əlavə 63: <http://aqrotexnologiya.adau.edu.az/kafedralar/qida-mehsullari-muhendisliyi-ve-ekspertiza-kafedrasi-135/> - Qida məhsulları mühəndisliyi və ekspertiza kafedrası

**6.3. Kompüter infrastrukturunun proqramın təhsil məqsədlərinə uyğun olaraq tələbələrin və professor-müəllim heyətinin elmi və tədris işləri üçün kifayət qədər səviyyədə olması.**

Fakültədə 7 sərbəst kompyuter otağı mövcuddur. Hər biri müvafiq olaraq ümumilikdə 2 ağıllı lövhə, 4 komputer, 1 noutbuk və 7 proyektorla təchiz edilmişdir. Ümumilikdə 418 nəfərlik yer təşkil edir. Sərbəst kompyuter otaqlarındakı kompüterlərə Ofis proqramları, Auto Cod, ArcGis kimi statistik təhlil proqramları quraşdırılmışdır. Tələbələrin informasiya

resurslarına çıxışını asanlaşdırmaq məqsədi ilə otaqlar sürətli internetlə təmin edilmişdir (Əlavə 64). Qida məhsulları mühəndisliyi və ekspertiza kafedrasının dequstasiya zalında 2 ədəd masaüstü kompüter və 1 ədəd printer mövcuddur. Bütün bunlar kafedra əməkdaşları və tələbələrin sərbəst istifadəsindədir.

**Ətraflı məlumat:**

Əlavə 64: [http://aqrotexnologiya.adau.edu.az/maddi\\_texniki\\_baza/maddi-texniki-baza-117/](http://aqrotexnologiya.adau.edu.az/maddi_texniki_baza/maddi-texniki-baza-117/) - Maddi-texniki baza

**6.4. Tələbələrə təklif olunan kitabxana imkanlarının təhsil məqsədlərinə və proqram nəticələrinə nail olmaq üçün kifayət qədər olması. İxtisasa uyğun tədris metodiki təminatın kitabxanada mövcudolma vəziyyəti.**

















Fakültədə 1 sərbəst kompyuter otağı kitab, dərs vəsaiti və elmi jurnallar ilə təmin edilmişdir. Tələbələrdə mütiliyə qabiliyyətini inkişaf etdirmək, sərbəst və kurs işlərinin yazılmasına dəstək məqsədi ilə sərbəst kompyuter otaqlarında müvafiq olaraq təqribən 200 və 250 ixtisasa uyğun müasir dövrün nəşrləri olan kitab, dərs vəsaiti və elmi jurnallar mövcuddur. Tələbələr fakültə kitabxanalarından əlavə Universitetin kitabxanasından da istifadə edirlər. Universitet kitabxanası 1929-cü ildən etibarən fəaliyyət göstərir. Kitabxananın kitab fondu 441414 ədəddir. Kitabxanadan səmərəli istifadə məqsədi ilə oxuyucular üçün 66 ədəd kompyuter, 2 ədəd printer və fasiləsiz sürətli internet təmin edilmişdir (Əlavə 65). Universitetdə həmçinin elektron kitabxana mövcuddur.













**Ətraflı məlumat:**

Əlavə 65: [https://www.adau.edu.az/telebe\\_heyati/kitabxana-250/](https://www.adau.edu.az/telebe_heyati/kitabxana-250/) - ADAU əsaslı kitabxana.

Hesabata ümumilikdə 65 adda 163 səhifə əlavə qoşulmuşdur bu əlavələrdən 31 ədədi (48%) ling formasında verilmiş və onların eyni zamanda QR kodları da hazırlanaraq hesabata əlavə edilmişdir.

S/S	N	Adı	Link	QR kod
1	Əlavə 1(A)	Ali təhsilin bakalavr pilləsi ixtisaslarının (proqramlarının) siyahısı	<a href="https://edu.gov.az/upload/file/qerar03-ali-tehsilin-bakalavr-pillesinin-tesdiqi-haqqinda-qerar.pdf">https://edu.gov.az/upload/file/qerar03-ali-tehsilin-bakalavr-pillesinin-tesdiqi-haqqinda-qerar.pdf</a>	
2	Əlavə 1 (B)	Maliyyə ixtisasının Təhsil Proqramı	<a href="https://adau.edu.az/images/files/2022-11/1667543607_maliyy-1-1.pdf">https://adau.edu.az/images/files/2022-11/1667543607_maliyy-1-1.pdf</a>	
3	Əlavə 4	Kredit sistemi ilə tədrisin təşkili Qaydaları	<a href="https://e-qanun.az/framework/27030">https://e-qanun.az/framework/27030</a>	

4	Əlavə 5	Kredit sistemi ilə tədrisin təşkili barədə nümunəvi əsasnamə	<a href="https://edu.gov.az/upload/file/ali-tehsil-mussiselerde-kredit-sistemi-esasname.pdf">https://edu.gov.az/upload/file/ali-tehsil-mussiselerde-kredit-sistemi-esasname.pdf</a>	
5	Əlavə 7	ADAU-nun tərəfdaş universitetlərinin siyahısı	<a href="https://adau.edu.az/terefdaslar/">https://adau.edu.az/terefdaslar/</a>	
6	Əlavə 11	Kariyera ilə bağlı tədbirlər	<a href="https://adau-karyera.az/az/events">https://adau-karyera.az/az/events</a>	
7	Əlavə 17	İxtisasların (ixtisaslaşmaların) Təsnifatı	<a href="https://e-qanun.az/framework/41438">https://e-qanun.az/framework/41438</a>	
8	Əlavə 20	ADAU-nun missiyası	<a href="https://adau.edu.az/haqqimizda/kefiyyet-pe-salaml-v-thluksizliyi-sahsind-siyasti-1408/">https://adau.edu.az/haqqimizda/kefiyyet-pe-salaml-v-thluksizliyi-sahsind-siyasti-1408/</a>	
9	Əlavə 21	ADAU-nun nizamnaməsi	<a href="https://drive.google.com/file/d/1sYzQeggUBu1xu-jm-FYpgcKch9YAM9P/view">https://drive.google.com/file/d/1sYzQeggUBu1xu-jm-FYpgcKch9YAM9P/view</a>	
10	Əlavə 22	Aqrar iqtisadiyyat fakültəsi	<a href="http://aqrar-iqtisadiyyat.adau.edu.az/haqqimizda/fakulte-hagqinda-98/">http://aqrar-iqtisadiyyat.adau.edu.az/haqqimizda/fakulte-hagqinda-98/</a>	
11	Əlavə 26	PMH-nin pedaqoji bacarıqlarının artırılması üçün silsilə təlimlər	<a href="https://adau.edu.az/media/xeberler/adau-da-professor-mullim-heytnin-pedagoji-bacarlarnn-artrilmas-ucun-silsil-tlimlr-kecirilib-3122/">https://adau.edu.az/media/xeberler/adau-da-professor-mullim-heytnin-pedagoji-bacarlarnn-artrilmas-ucun-silsil-tlimlr-kecirilib-3122/</a>	
12	Əlavə 27	Beynəlxalq ikili diplom proqramı barəsində məlumat	<a href="https://adau.edu.az/beynelxalq-elaqeler/ikili-diplom-proqramlari/adau-eqe-1930/">https://adau.edu.az/beynelxalq-elaqeler/ikili-diplom-proqramlari/adau-eqe-1930/</a>	
13	Əlavə 28	Akkreditasiya haqqında şəhadətnamə	<a href="https://adau.edu.az/haqqimizda/akkr-editsiya-hagqnda-hadtnam-2274/">https://adau.edu.az/haqqimizda/akkr-editsiya-hagqnda-hadtnam-2274/</a>	
14	Əlavə 29	Ali təhsil pilləsinin dövlət standartı və proqramı	<a href="https://e-qanun.az/framework/19531">https://e-qanun.az/framework/19531</a>	
15	Əlavə 30	Azərbaycan Respublikasının ömürboyu təhsil üzrə Milli Kvalifikasiyalar Çərçivəsi	<a href="https://e-qanun.az/framework/39622">https://e-qanun.az/framework/39622</a>	
16	Əlavə 31	Keyfiyyətin Təmin olunması üzrə Avropa Çərçivəsi	<a href="https://www.erasmusplus.org.az/images/uploader/1dc7a-ESG%20for%20QA_2015.pdf">https://www.erasmusplus.org.az/images/uploader/1dc7a-ESG%20for%20QA_2015.pdf</a>	
17	Əlavə 36	“Sillabus və fənn proqramlarında verilmiş tədris materialları ilə tələbələrin təmin olunması” sorğusunun nəticələri	<a href="https://drive.google.com/file/d/1nJIVMJ7FuWvmTm-WlvBbdl-1zBUyhDUW/view">https://drive.google.com/file/d/1nJIVMJ7FuWvmTm-WlvBbdl-1zBUyhDUW/view</a>	
18	Əlavə 38	“ADAU Məzun” sorğusunun nəticələri	<a href="https://drive.google.com/file/d/1KscR1Q8qYvku78pUfp3TGIQ50wQoXlAq/view">https://drive.google.com/file/d/1KscR1Q8qYvku78pUfp3TGIQ50wQoXlAq/view</a>	
19	Əlavə 40	PMH sorğusu – 2022	<a href="https://drive.google.com/file/d/1eCiaLsSjQHOpysNyMD5W4nIAU1bzTeuJ/view">https://drive.google.com/file/d/1eCiaLsSjQHOpysNyMD5W4nIAU1bzTeuJ/view</a>	

20	Əlavə 42	PMH sorğusu – 2021	<a href="https://drive.google.com/file/d/1q49nylTBDzDzpFVPKjfn2h-gLPwrXdF/view">https://drive.google.com/file/d/1q49nylTBDzDzpFVPKjfn2h-gLPwrXdF/view</a>	
21	Əlavə 47	“İnteraktiv tədris metodları” təlimi	<a href="https://adau.edu.az/media/xeberler/adau-da-professor-mullim-heyтинin-pedoqoji-bacarqların-artılması-ucun-silsil-timlr-kecirilib-3122/">https://adau.edu.az/media/xeberler/adau-da-professor-mullim-heyтинin-pedoqoji-bacarqların-artılması-ucun-silsil-timlr-kecirilib-3122/</a>	
22	Əlavə 49	“ADAU Məzunları” qrupu	<a href="https://www.facebook.com/groups/adaumezunlari">https://www.facebook.com/groups/adaumezunlari</a>	
23	Əlavə 53	Tələbə Nailiyyətlərinin İdarəetmə Sistemi	<a href="http://tnis.adau.edu.az/">http://tnis.adau.edu.az/</a>	
24	Əlavə 57	PMH-nin CV-ləri	<a href="http://aqrar-iqtisadiyyat.adau.edu.az/kafedralar/maliyye-ve-iqtisadi-nezeriyye-kafedresi-136/">http://aqrar-iqtisadiyyat.adau.edu.az/kafedralar/maliyye-ve-iqtisadi-nezeriyye-kafedresi-136/</a>	
25	Əlavə 59	Minimum normalar	<a href="https://e-qanun.az/framework/10346">https://e-qanun.az/framework/10346</a>	
26	Əlavə 60	Minimum normaların ləğvi	<a href="https://e-qanun.az/framework/36632">https://e-qanun.az/framework/36632</a>	
27	Əlavə 61	Maddi-texniki təchizatına dair vahid normalar	<a href="https://bit.ly/3u6qdVu">https://bit.ly/3u6qdVu</a>	
28	Əlavə 62	Novruz bayramı şənliyi	<a href="http://aqrar-iqtisadiyyat.adau.edu.az/tedbirler/adau-da-novruz-nliyi-kecirilib-269/">http://aqrar-iqtisadiyyat.adau.edu.az/tedbirler/adau-da-novruz-nliyi-kecirilib-269/</a>	
29	Əlavə 63	Maliyyə və iqtisadi nəzəriyyə kafedrası	<a href="http://aqrar-iqtisadiyyat.adau.edu.az/kafedralar/maliyye-ve-iqtisadi-nezeriyye-kafedresi-136/">http://aqrar-iqtisadiyyat.adau.edu.az/kafedralar/maliyye-ve-iqtisadi-nezeriyye-kafedresi-136/</a>	
30	Əlavə 64	Maddi-texniki baza	<a href="http://aqrar-iqtisadiyyat.adau.edu.az/maddi_texniki_baza/maddi-texniki-baza-117/">http://aqrar-iqtisadiyyat.adau.edu.az/maddi_texniki_baza/maddi-texniki-baza-117/</a>	
31	Əlavə 65	ADAU əsaslı kitabxana	<a href="https://www.adau.edu.az/telebe_heyati/kitabxana-250/">https://www.adau.edu.az/telebe_heyati/kitabxana-250/</a>	

**Hesabatı hazırladı:**

Prof. H.K.Fətəliyev

Ass. N.N.Məmmədova

Ass. G.R.Əliyeva

