

	Təhsil Programının təlim nəticələri (PTN)
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 müəssisələrində, ət kombinatlarında, çörək bişirilən müəssisələrdə, 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, məhsulların standartlaşdırılması, təhlükəsiz məhsul istehsalını, klassik və modern qida nəzəriyyələrini, texnologiyaların mikrobioloji, reoloji, biokimyəvi əsaslarını, xammal və qida məhsullarının xarabalma 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” ixtisas üzrə təhsilini başa vuran məzunlar qida sənayesinin bütün sahələrində, o cümlədən, şərabçılıq və qıcqırtma istehsalı olan (pivə, şirə, kvas, spirt və s.), ət və süd məhsullarının, çörək və makaron, unlu və şəkərli qənnadı məmulatların istehsalı, meyvə və tərəvəz emalı şəkər və yağ istehsalı, iaşə müəssisələrində, qida sənayelərinin müxtəlif sahələrində mühəndis-texnoloq və s. kimi çalışa bilər.
PTN 6.	“Qida mühəndisliyi” ixtisas 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.

Kafedra müdiri _____

Tədrisin təşkili və idarə olunması mərkəzinin müdiri _____ P.Axundov