

**Azərbaycan Respublikası Elm və Təhsil Nazirliyi
Lənkəran Dövlət Universiteti**

Təsdiq edirəm
Tədrisi məsələləri üzrə Prorektor
vəzifəsini icra edən dos. Z.İ.Məmmədov

“ 12 ” “sentyabr” 2025-ci il

Fənn sillabusu

İxtisaslaşma 060642- Qida məhsulları mühəndisliyi

Fakültə: “Aqrar və mühəndislik”

Kafedra: Texnologiya və texniki elmlər

I.Fənn haqqında məlumat

Fənnin adı: Qida təhlükəsizliyi sistemində beynəlxalq strukturlar və normativ sənədlər

Kodu: MİF-B013

Tədris ili: II- Magistr

Semestr: III

Tədris yükü: cəmi: Auditoriya saati - 30 (15 saat müəhazirə, 15 saat seminar).

Tədris forması: Əyani

Tədris dili: Azərbaycan dili

AKTS üzrə kredit: 3

Auditoriya

Saat:

II.Müəllim haqqında məlumat.

Adı, soyadı, elmi dərəcəsi və elmi adı: dos.R.F.Əliyev

E-mail ünvanı: Reshad-1974 @ mail.ru

Kafedranın ünvanı: Lənkəran ş., Füzuli küç.,170-a

III.Tövsiyyə olunmuş dərslik və dərs vəsaitləri.

1. E.Quliyev.Qlobal ərzaq təhlükəsizliyi, reallıqlar, çağırışlar və perspektivlər, Bakı-2018, 315səh
2. M.Ə.Məhərrəmov, M.H.Məhərrəmov, İ.H.Kazımova, S.İ.Məhərrəmov. Xammal və qida məhsullarının təhlükəsizliyi fənnindən praktikum (Dərs vəsaiti), Bakı-2018
3. İnternet resursları

IV.Prerekvizitlər: Gələcək mütəxəssislərə xammallardan yüksək qidalılıq dəyərinə malik, keyfiyyətli qida məhsullarının istehsalı texnologiyalarını mənimsəməklə, vacib normativ strukturları, normativ aktları öyrənməyə kömək etməkdir.

V.Korekvizitlər: Bu fənnin tədrisi ilə eyni vaxtda başqa buna oxşar fənlərin tədrisinə ehtiyac yoxdur.

VI.Fənnin təsviri, məqsəd və vəzifələri. Əhalinin müasir qidalanma nəzəriyyəsi yüksək funksional xassəli yeni nəsil qida məhsullarının yaradılmasına bütövlükdə yeni yanaşma tələb edir. Bu baxımdan ərzaq təhlükəsizliyinin təmini və normativ sənədlərin yaradılması vacibdir. Fənnin əsas məqsədi gələcək mütəxəssislərə xammallardan yüksək qidalılıq dəyərinə malik, keyfiyyətli qida məhsullarının istehsalı texnologiyalarını mənimsəməklə, vacib normativ strukturları, normativ aktları öyrənməyə kömək etməkdir.

VII.Davamiyyətə verilən tələblər. Fənn üzrə semestr ərzində buraxılmış auditoriya saatlarının ümumi sayı Elmi Şuranın 16 may 2024-cü il tarixli qərarına uyğun olaraq

davamiyyət meyarları nəzərə alınmaqla müəyyən olunmuş həddən yuxarı olduğu halda tələbə həmin fəndən imtahana buraxılmır, onun həmin fənn üzrə akademik borcu qalır.

VIII.Qiymətləndirmə. Tələbələrin biliyi 100 ballıq sistemdə qiymətləndirilir.Bundan 50 balı tələbə smestr ərzində, 50 balı isə imtahanda toplayır. Smestr ərzində toplanan 50 bala aşağıdakılar aiddir: 20 bal seminar və laboratoriya dərslərində fəaliyyətinə görə, 30 bal kollektivinə görə. Qiymətləndirmə zamanı Elmi Şuranın 16 may 2024-cü il tarixli qərarına uyğun olaraq qiymətləndirmə meyarları nəzər alınır.

İmtahan biletinə bir qayda olaraq fənni əhatə edən 5 sual daxil edilir.

Qiymət meyarları aşağıdakılardır:

- 10 bal - tələbə keçilmiş materialı dərinlən başa düşür, cavabı dəqiq və hərtərəflidir.
- 9 bal - tələbə keçilmiş materialı tam başa düşür, cavabı dəqiqdir və mövzusunun mətnini tam açar bilər.
- 8 bal - tələbə cavabında ümumi xarakterli bəzi qüsurlara yol verir;
- 7 bal - tələbə keçilmiş materialı başa düşür, lakin nəzəri cəhətdən bəzi məsələləri əsaslandırır bilmir
- 6 bal - tələbənin cavabı əsasən düzgündür.
- 5 bal - tələbənin cavabında çatışmazlıqlar var, mövzunu tam əhatə edə bilmir.
- 4 bal - tələbənin cavabı qismən doğrudur, lakin mövzunu izah edərkən bəzi səhvlərə yol verir;
- 3 bal - tələbənin mövzudan xəbəri var, lakin fikrini əsaslandırır bilmir;
- 1-2 bal - tələbənin mövzudan qismən xəbəri var.
- 0 bal - suala cavab yoxdur.

Tələbənin imtahanda topladığı balın miqdarı 17-dən az olmamalıdır. Əks təqdirdə tələbənin imtahan göstəriciləri semester ərzində tədris fəaliyyəti nəticəsində topladığı bala əlavə olunmur. Semester nəticəsinə görə yekun qiymətləndirmə (imtahan və imtahanaqədərki ballar əsasında)

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

IX.Davranış qaydalarının pozulması.Tələbə Universitetin daxili nizam – intizam qaydalarını pozduqda əsasnamədə nəzərdə tutulan qaydada təcdir göröləcək.

X.Təqvim mövzı planı. Mühazirə - 15 saat, seminar (laboratoriya işi) - 15 saat. Cəmi 30 - saat.

N	Keçirilən <u>mühazirə</u> , <u>seminar</u> , məşğələ, laboratoriya və sərbəst mövzuların məzmunu	Müh Saat	Sem (lab., prak-k məşğ) Saat	Tarix
1	2	3	3	4
	Mühazirə mövzuları			
1	Mövzu: Giriş, fənnin predmeti. Fənnin öyrənilməsinin əsas mahiyyəti Plan 1. Giriş,fənnin predmeti 2. Fənnin öyrənilməsinin əsas mahiyyəti Mənbə: [Mühazirə materialları, 1; 2;]	2	2	
2	Mövzu: Qida təhlükəsizliyinin əsas amilləri və həlli istiqamətləri Plan :	2	2	

	1. Azərbaycanda qida istehsalının əsas problemləri və həlli istiqamətləri			
	2. Azərbaycanın qida təhlükəsizliyinin möhkəmləndirilməsi yolları			
	3. Azərbaycanda ərzaq bazarının müasir vəziyyəti			
	4. Əhəlinin ərzaq təhlükəsizliyinin təmin edilməsi sahəsində dövlətin vəzifələri Mənbə: [Mühazirə materialları, 1; 2;]			
3	Mövzu: Azərbaycanda qida təhlükəsizliyi sahəsində mövcud vəziyyət Plan: 1. Azərbaycanda qida təhlükəsizliyi sahəsinin inkişaf tarixi 2. Azərbaycanda qida təhlükəsizliyi sahəsində hazırkı vəziyyət 3. Tendensiya və təkliflər Mənbə: [Mühazirə materialları, 1; 2;]	2	2	
4	Mövzu: Qida təhlükəsizliyi sisteminin nəzəri-konseptual əsasları Plan: 1. Dünyada qida təhlükəsizliyinin nəzəri-konseptual əsasları 2. Ərzaq təhlükəsizliyini şərtləndirən amillər 3. Dünyanın ərzaq istehsalının tarixi mərhələləri və onun müasir inkişaf istiqamətləri 4. Dünyanın ərzaq istehsalı və əhəli artımının qarşılıqlı əlaqələndirilməsi Mənbə: [Mühazirə materialları, 1; 2;]	2	2	
5	Mövzu: Qida təhlükəsizliyi sistemində beynəlxalq strukturlar və beynəlxalq tərəfdaşlıqlar Plan: 1. Beynəlxalq əməkdaşlıq və beynəlxalq layihələr 2. Beynəlxalq tərəfdaşlar Mənbə: [Mühazirə materialları, 1; 2;]	2	2	
6	Mövzu: Qida təhlükəsizliyi sahəsində iqtisadi strategiyalar Plan: 1. Ərzaq təminatı strategiyası 2. Makroiqtisadi siyasət və ərzaq əlçatanlığı 3. Fiksal siyasət və ərzaq təhlükəsizliyi məsələləri 4. Pul siyasəti və ərzaq çatışmazlığı Mənbə: [Mühazirə materialları, 1; 2;]	2	2	
7	Mövzu: Qida təhlükəsizliyini təmin edən normativ sənədlər Plan: 1. Qida təhlükəsizliyini təmin edən normativ sənədlər 2. Qida təhlükəsizliyi sahəsində global meyillər 3. Yeyinti məhsullarının sertifikatlaşdırılması Mənbə: [Mühazirə materialları, 1; 2;]	2	2	
8	Mövzu: Qida təhlükəsizliyi sahəsində normativ-hüquqi baza Plan: 1. Qida təhlükəsizliyi sahəsində normativ tənzimləmə 2. Sanitariya-epidemioloji qaydalar və normativlər 3. Enerji içkilərinə dair müvəqqəti sanitariya normaları və qaydaları 4. Fitosanotar nəzarəti sahəsində normativ hüquqi aktlar Mənbə: [Mühazirə materialları, 1; 2;]	1	1	
Cəmi:		30 s.	15	15

XI. Fənn üzrə tələblər və tapşırıqlar. "Qida təhlükəsizliyi" ixtisaslaşmasında "Qida təhlükəsizliyi sistemində beynəlxalq strukturlar və normativ sənədlər" fənninin mühüm rolu vardır. Fənn qida təhlükəsizliyinin iqtisadi mahiyyətinin öyrənilməsi, onun beynəlxalq strukturlarını və normativ-hüquqi bazasının araşdırılması, inkişafının nəticələrini təhlil etməyə imkan verir.

XII. Fənn üzrə təlimin nəticələri:

- Dünyada qida təhlükəsizliyinin nəzəri-konseptual əsasları
- Ərzaq təhlükəsizliyini şərtləndirən amillər
- Dünyanın ərzaq istehsalının tarixi mərhələləri və onun müasir inkişaf istiqamətləri
- Dünyanın ərzaq istehsalı və əhali artımının qarşılıqlı əlaqələndirilməsi

XIII. Tələbələrin fənn haqqında fikrinin öyrənilməsi:

XIV. Birinci kollektiv sualları.

1. Giriş, fənnin predmeti
2. Fənnin öyrənilməsinin əsas mahiyyəti
3. Azərbaycanda qida istehsalının əsas problemləri və həlli istiqamətləri
4. Azərbaycanın qida təhlükəsizliyinin möhkəmləndirilməsi yolları
5. Azərbaycanda ərzaq bazarının müasir vəziyyəti
7. Əhəlinin ərzaq təhlükəsizliyinin təmin edilməsi sahəsində dövlətin vəzifələri
8. Azərbaycanda qida təhlükəsizliyi sahəsinin inkişaf tarixi
9. Azərbaycanda qida təhlükəsizliyi sahəsində hazırkı vəziyyət
10. Dünyada qida təhlükəsizliyinin nəzəri-konseptual əsasları

II-kollektiv sualları

1. Ərzaq təhlükəsizliyini şərtləndirən amillər
2. Dünyanın ərzaq istehsalının tarixi mərhələləri və onun müasir inkişaf istiqamətləri
3. Dünyanın ərzaq istehsalı və əhali artımının qarşılıqlı əlaqələndirilməsi
4. Beynəlxalq əməkdaşlıq və beynəlxalq layihələr
5. Beynəlxalq tərəfdaşlar
6. Ərzaq təminatı strategiyası
7. Makroiqtisadi siyasət və ərzaq elçatənliyi
8. Qida təhlükəsizliyini təmin edən normativ sənədlər
9. Qida təhlükəsizliyi sahəsində global meyillər
10. Yeyinti məhsullarının sertifikatlaşdırılması

XV. İmtahan sualları:

I-blok.

1. Giriş, fənnin predmeti
2. Fənnin öyrənilməsinin əsas mahiyyəti
3. Azərbaycanda qida istehsalının əsas problemləri və həlli istiqamətləri
4. Azərbaycanın qida təhlükəsizliyinin möhkəmləndirilməsi yolları
5. Azərbaycanda ərzaq bazarının müasir vəziyyəti
7. Əhəlinin ərzaq təhlükəsizliyinin təmin edilməsi sahəsində dövlətin vəzifələri

II-blok.

8. Azərbaycanda qida təhlükəsizliyi sahəsinin inkişaf tarixi

9. Azərbaycan qida təhlükəsizliyi sahəsində hazırkı vəziyyət
10. Tendensiya və təkliflər
11. Dünyada qida təhlükəsizliyinin nəzəri-konseptual əsasları
12. Ərzaq təhlükəsizliyini şərtləndirən amillər
13. Dünyanın ərzaq istehsalının tarixi mərhələləri və onun müasir inkişaf istiqamətləri
14. Dünyanın ərzaq istehsalı və əhali artımının qarşılıqlı əlaqələndirilməsi

III-blok.

15. Beynəlxalq əməkdaşlıq və beynəlxalq layihələr
16. Beynəlxalq tərəfdaşlar
17. Ərzaq təminatı strategiyası
18. Makroiqtisadi siyasət və ərzaq əlçatanlığı
19. Fiksal siyasət və ərzaq təhlükəsizliyi məsələləri
20. Pul siyasəti və ərzaq çatışmazlığı

IV-blok.

21. Qida təhlükəsizliyini təmin edən normativ sənədlər
22. Qida təhlükəsizliyi sahəsində global meyillər
23. Yeyinti məhsullarının sertifikatlaşdırılması

V-blok.

24. Qida təhlükəsizliyi sahəsində normativ tənzimləmə
25. Sanitariya-epidemioloji qaydalar və normativlər
26. Enerji içkilərinə dair müvəqqəti sanitariya normaları və qaydaları
27. Fitosanotar nəzarəti sahəsində normativ hüquqi aktlar

«Texnologiya və texniki elmlər» kafedrasının 12.09.2025-ci il tarixli iclasında təsdiq olunmuşdur (Protokol -1).

Fənn müəllimi:
Kafedra müdiri:



dos.R.F.Əliyev
dos.R.F.Əliyev