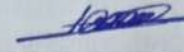


**Azərbaycan Respublikası Elm və Təhsil Nazirliyi
Lənkəran Dövlət Universiteti**

Təsdiq edirəm

Tədris məsələləri üzrə prorektor v.i.e:


dos. Zaur Məmmədov
"12" "09" 2025-ci il

Fənn sillabusu:

İxtisas: 050704 "Baytarlıq təbabəti "

Fakultə: "Baytarlıq".

Kafedra: "Baytarlıq və zoomühəndislik elmləri".

I.Fənn haqqında məlumat:

Fənnin adı: S/f.Ərzağın biotəhlükəsizliyi ("Baytarlıq və aqrar fənlər" kafedrasında 14.09.2018-ci il tarixli əmri ilə (01 sayılı protokol) müzakirə edilərək təsdiq edilmişdir).

Kodu: İPFS-B01

Tədris ili: II(2025-2026)

Semestr: III (payız)

Tədris yükü: cəmi 270 saat. Auditoriyadan kənar 180 saat. Auditoriya 90 saatı
(60 saat mühazirə, 30 saat laboratoriya)

Tədris forması: Əyani

Tədris dili: Azərbaycan dili

AKTS üzrə kredit: 9

Auditoriya

II.Müəllim haqqında məlumat:

Adı, soyadı, elmi dərəcəsi və elmi adı: Bayt.e.ü.f.d., dosent Abdullayev Mirfəzil Qafar oğlu.

Kafedra ünvanı: Lənkəran ş., Fiziki küç., 170-a

E-mail ünvanı: m.fag0408@gmail.com

III: Təvsiyyə olunan dərslik, dərs vəsaiti və metodik vəsaitlər:

1.H.K.Fətəliyev, Cəfərov F.N.Allahverdiyeva Z.Ş. "Funksional qida məhsullarının texnologiyası fənnindən praktikum". Dərs vəsaiti. Bakı – Mütərcim – 2017

2.Mövsümov E.E., Yusifov N.M., "Qida kimyası", Bakı MBM, MMC, 276 səhifə

3.Mohumayev V., Namazov E., İbrahimli N., Quliyeva R., Ağamirzəzadə R., "Ekoloji təmiz kənd təsərrüfatı", Bakı -2016.

4. Q. B. Məmmədov Qida məhsulları texnologiyalarının prosesləri və aparatları (dərslik), Bakı – 2014, 406 səhifə

IV. Prerekvizitlər: Fənnin tədrisi üçün öncədən prerekvizit fənn yoxdur

V. Korekvizitlər: Bu fənnin tədrisi ilə eyni vaxta başqa fənlərin də tədris olunmasına zərurət yoxdur.

VI.Fənnin təsviri və məqsədi: "Ərzağın biotəhlükəsizliyi" fənnində qida məhsullarının keyfiyyətinin təyin olunmasında işlədilən əsas terminlər, anlayışlar və onların təyin olunması üsulları, qida məhsullarının xassələri, əlamətləri və keyfiyyət göstəriciləri, keyfiyyətin formalaşması mərhələləri, qida məhsullarının keyfiyyətinin səviyyəsinin qiymətləndirilməsi üsulları, ayrı-ayrı göstəricilər üzrə məhsulu keyfiyyətinin təcrübi qiymətləndirilməsi geniş şərh edilir. Bundan başqa, məhsulun texniki səviyyəsinin qiymətləndirilməsi, etibarlılıq göstəriciləri, təyinat göstəriciləri, texnoloji göstəricilər, ekoloji və təhlükəsizlik göstəriciləri şərh edilir. Eyni zamanda ölkənin ərzaq

təhlükəsizliyinin təyin olunması makroiqtisadi təbli və texnoloji əqrəkoloji, sosial ticarət –iqtisadi əlaqələrindən geniş bəhs edilir.

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: Tələbələrə bəliyi 100 ballı sistemlə qiymətləndirilir. Bundan 50 balı tələbə semestr ərzində, 50 balı isə imtahanda toplayır. Semestr ərzində toplanan 50 bala aşağıdakılar aiddir: 20 bal seminar və laboratoriya dərslərində fəaliyyətinə görə, 30 bal kollokviumların nəticələrinə görə. Əgər fənn üzrə həm seminar və həm də laboratoriya varsa onda 10 bal seminara, 10 bal isə laboratoriyaya görə verilir.

Qiymətləndirmə zamanı Elmi Şuranın 16 may 2024- cü il tarixli qərarına uyğun olaraq qiymətləndirmə meyarları nəzərə alınır.

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

Qiymət meyarları aşağıdakılardır:

- 10 bal-tələbə keçilmiş materialı dərindən başa düşür, cavabı dəqiq və hərtərəflidir,
- 9 bal-tələbə keçilmiş materialı tam başa düşür, cavabı dəqiqdir və mövzunun mətnini tam aça bilər.
- 8 bal-tələbə cavabında ümumi xarakterli bəzi qusurlara yol verir.
- 7 bal-tələbə keçilmiş materialı başa düşür, lakin nəzəri cəhətdən bəzi məsələləri əsaslandırma 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 əsaslandırma 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 semestr ərzində tədris fəaliyyəti nəticəsində topladığı bala əlavə olunmur.

Semestr 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 tədbir görülməkdir.

X.Təqvim mövzu planı: Mühazirə 60 saat, laboratoriya 30 saat Cəmi: 90 saat

Keçirilən mühazirə mövzularının məzmunu		Müh.	Tarix
1	2	3	4
1.	Mövzu 1.Giriş, ekoloji təhlükəsiz qida məhsulları istehsalının əsasları 1.Ekoloji təhlükəsiz qida məhsulları istehsalının əsasları 2.Təhlükəsiz qida məhsulları dövrün tələbi Mənbə: (1; 2; 3; 4)	2	
2.	Mövzu 2.Ekoloji təhlükəsiz bitkiçilik 1.Ərzaq təminatı strategiyasında qida təhlükəsizliyi vacib şərtidir. 2.Bitkiçilikdə ekoloji təhlükəsizlik 3. Ekoloji təhlükəsiz kənd təsərrüfat məhsullarının alınmasının əsasları	2.	

	4.Növbəli əkinin qurulması Mənbə: (1;2;3;4)		
3.	Mövzu 3. Ekoloji təhlükəsiz kənd təsərrüfat məhsullarının alınmasının əsasları 1. Torpaq emalının xüsusiyyətləri 2. Torpağın münbitliyi və gübrələrin istifadəsi 3. Növbəli əkinin təşkili Mənbə: (1;2;3;4;5)	2	
4.	Mövzu 4. Ekoloji təhlükəsiz heyvandarlıq 1. Heyvandarlıqda ekoloji təhlükəsizlik 2. Mal eti, donuz eti, balıq etinin xüsusiyyətləri 3. Heyvandarlıqda tullantısız və az tullantılı texnologiyalar Mənbə: (1;2;3;4)	2	
5.	Mövzu5. Qida məhsullarının qidalılıq dəyəri 1.Ətin təzəliyinin orqanoleptik xassələri 2. Orqanoleptik göstəricilərə görə keyfiyyətli balığın nişanələri 3.Pasterizə olunmuş südün orqanoleptik göstəriciləri 4.Orqanizm üçün mineral maddələrin bioəlverişliliyi Mənbə: (1;2;3;4)	2	
6.	Mövzu6.Qida məhsullarının bioloji dəyəri 1. Bioloji dəyər 2. Amin turşuları-funksional birləşmələr 3. Lipidlərin bioloji dəyərləri Mənbə: (1;2;3;4)	2	
7.	Mövzu 7.Qida məhsullarının epidemoloji təhlükəsizliyi 1. Epidemoloji təhlükəsizlik 2. Korlanma mikroorqanizmləri 3. Salmonellər 4. İyerseniya Mənbə: (1;2;3;4)	2	
8.	Mövzu 8.Meyvə və tərəvəzlərin iyerseniyalarla çirklənməsinin qarşısını almaq üçün tədbirlər 1.Qida bloklarının və hazır xörəklərinin iyerseniyalarla kontaminasiyanın qarşısını almaq üçün tədbirlər. 2.Ət və süd məmulatlarında, quşlarda və yumurtalarda iyerseniyalarla kontaminasiyaya qarşı tədbirlər. Mənbə: (1;2;3;4)	2	
9.	Mövzu 9.Qida məhsullarının toksikoloji təhlükəsizliyi 1.Ağır metalları və duzlarının toksiki təsir mexanizmi və xarakterizası 2.Müxtəlif qida xammalında və qida məhsullarında olan toksik elementlərin norma səviyyəsi Mənbə: (1;2;3;4)	2	
10.	Mövzu 10.Ağır metallar və duzlarının toksik təsir mexanizmi və xarakteristikası 1.Kənd təsərrüfatı heyvanlarına verilən yemlərdə olan ağır metalların və mərgümüşün kimyəvi elementləri 2.Xrom (Cr) 3.Mis, cıvə, kadmium Mənbə(1;2;3;4)	2	

11.	Mövzu 11. Dənin, onun, yarmanın bioloji dəyəri və təhlükəsizliyi 1. Un zülalının aminturşu tərkibi 2. Dənli bitkilərdə zülal fraksiyasının miqdarı 3. Paxlalı bitkilərin zülalları 4. Yağlı bitkilərin zülalları Mənbə(1;2;3;4)	2	
12.	Mövzu 12. Çörək məmulatlarının qida, bioloji dəyərin təhlükəsizliyi 1. Meyvə və toxumalarda lipidlərin miqdarı 2. Dən və onun emal məhsullarının karbohidratları (%) 3. Buğda və onun emal məhsulları 4. Yulaf, qarğıdalı və ondan alınan məhsullar 5. Perlova, darı, arpa və qarabaşaq yarmaları Mənbə(1;2;3;4)	2	
13.	Mövzu 13. Meyvə və giləmeyvələrin qida, bioloji dəyəri və təhlükəsizliyi 1. Meyvələrin karbohidratları 2. Meyvələrin zülalları Mənbə (1;2;3;4)	2	
14.	Mövzu 14. Tərəvəz məhsullarının qida, bioloji dəyəri və təhlükəsizliyi 1. Kartofun, tərəvəzlərin zülalları 2. Paxlalı tərəvəzlər Mənbə(1;2;3;4)	2	
15.	Mövzu 15. Ət və ət məhsullarının qida, bioloji dəyəri və təhlükəsizliyi 1. Birləşdirici toxumaları zülal fraksiyasının aminturşu tərkibi 2. Yağ turşularının miqdarı və yağ piylərinin xarakteristikası 3. Sklet əzələlərinin zülal fraksiyasının aminturşu tərkibi 4. Yağ turşusunun miqdarı və yağ piylərinin xarakteristikası Mənbə(1;2;3;4)	2	
16.	Mövzu 16. Ət və quş məhsullarının qida dəyərinin gigiyenik göstəriciləri 1. Ətdən insana keçəbiləcək xəstəliklər 2. Trixinellez, tenioz, teniarinxoz 3. "Şerti yararlıdır" Ət məhsulunun zərərsizləşdirilməsi üsullarına qoyulan tələblər Mənbə(1;2;3;4)	2	
17.	Mövzu 17. Süd və süd məhsullarının qidalılıq bioloji dəyərləri və təhlükəsizliyi 1. Süd məhsullarının zülal maddələri 2. İnek südünün kimyəvi tərkibi 3. Süd zülallarının aminturşu tərkibi və kimyəvi tərkibi 4. Qeyri zülal azotlu maddələr Mənbə(1;2;3;4)	2	
18.	Mövzu 18. Süd və süd məhsullarının qidalılıq dəyərinin gigiyenik göstəriciləri 1. Süd turşusu bakteriyaları 2. Karbohidratlar, vitaminlər, mineral maddələr 3. Südün zülalı, lipidləri və karbohidratları 4. Süd və süd məhsulları vasitəsilə insana keçə biləcək xəstəliklər Mənbə(1;2;3;4)	2	

19.	Mövzu 19. Balıq və balıq məhsullarının qida, bioloji dəyəri və təhlükəsizliyi 1. Balıq ətinin kimyəvi tərkibi 2. Bəzi balıq məhsullarının qida dəyərinin gigiyenik göstəriciləri 3. Bəzi balıq növlərinin aminturşu tərkibi Mənbə(1;2;3;4)	2	
20.	Mövzu 20. Sürfələrdən zərərsizləşdirmək üçün balıqların dondurulma rejimi 1. Şirin su balıqlarında omega 3 yağ turşusunun miqdarı 2. Opistorxoz disillobotriozlar, bisikdoamfistomoz 3. Anilazit sürfələrindən zərərsizləşdirilməsi üçün balıqların xərçəngə bənzərlərin və s. dondurulma rejimi Mənbə(1;2;3;4)	2	
21.	Mövzu 21. Genetik modifikasiyalanma məhsulları və onların təhlükəsizliyi 1. QMO-haqqında məlumat 2. Öldürücü və yüksək allergiya reaksiyalarında müşahidə olunması 3. Xərçəng və digenerativ xəstəliklər Mənbə(1;2;3;4)	2	
22.	Mövzu 22. Əsas qida çirkləndirmələri və onların təsir mexanizmi 1. Pestisidlər 2. Pestisidlərin toksiki göstəriciləri 3. Pestisidlərin bioloji obyektlərdə kimyəvi fiziki analizi Mənbə(1;2;3;4)	2	
23.	Mövzu 23. Toksik metallar və onların orqanizmə təsiri 1. Barium 2. Manqan 3. Mis, arsen, selen və ya sürmə (Sb) və s. Mənbə(1;2;3;4)	2	
24.	Mövzu 24. Atmosferin potensial təhlükəli çirkləndiriciləri 1. Benzol 2. Vinilxlorid Mənbə(1;2;3;4)	2	
25.	Mövzu 25. Qida əlavələri və onların təhlükəsizliyi 1. Qida əlavələri və onların təhlükəsizliyi 2. Qida əlavələri və onların beynəlxalq təşkilatı 3. Qida əlavələrinin siyahısı Mənbə(1;2;3;4)	2	
26.	Mövzu 26. Qida qatqıları kimi avropada icazə verilmiş bir sıra konservantların məhsullara daxil edilmə normaları 1. Yeyinti qatqılarının texnoloji funksiyaları və əmələ gətirdiyi proseslər 2. Bir sıra yeyinti qatqılarının təyinatı Mənbə(1;2;3;4)	2	
27.	Mövzu 27. Bioloji aktiv əlavələr və onların təhlükəsizliyi 1. Nutrisevtiklər 2. Vitaminlər və onların əvəzləyiciləri 3. Parafarmasevtik qida əlavələri Mənbə(1;2;3;4)	2	

28.	Mövzu 28. Azərbaycanıda qida təhlükəsizliyinin gücləndirilməsi hədəfləri və istiqamətləri 1. Ölkədə qida təhlükəsizliyinin gücləndirilməsində aqrar sahənin potensialından istifadənin səmərəlilik problemləri 2. Qida zənciri üzrə, qida sənayesi müəssisələrinin integrativ fəaliyyətinin gücləndirilməsi istiqamətləri Mənbə (1;2;3;4)	2	
29.	Mövzu 29. Əhalinin qida məhsulları ilə təminatında yerli istehsalın gücləndirilməsi zərurəti 1. Azərbaycanda beynəlxalq standart ticarət təsnifatı üzrə idxalın və ixracın quruluşu (milyon ABŞ dolları) 2. Azərbaycanda əsas qida məhsullarının idxalının dinamikası 3. Azərbaycanda əsas qida məhsullarının ixracının dinamikası Mənbə (1;2;3;4)	2	
30.	Mövzu 30. İnsanların sağlam yaşaması üçün mühüm qida məhsullarının istehsal tədarükü və istehlakçılara çatdırılması mexanizmlərin təkmilləşdirilməsi 1. İnsanların sağlam yaşaması üçün tələb olunan qida məhsullarının istehsalı 2. Qida təhlükəsizliyi ilə bağlı problemlər 3. Qida təhlükəsizliyinin təmin edilməsində dövlət orqanlarının vəzifələri və funksiyaları Mənbə(1;2;3;4)	2	
Cəmi:		60 s.	

No	Laboratoriya	Saat	Tarix
1.	Mövzu: 1 Nümunənin götürülməsi qaydaları.	2	
2.	Mövzu: 2 Nəmin ümumi miqdarının təyini.	2	
3.	Mövzu: 3 Suyun keyfiyyət göstəricilərinin təyini	2	
4.	Mövzu: 4 Ümumi zülalın təyini	2	
5.	Mövzu: 5 Amin turşusunun təyini	2	
6.	Mövzu: 6 Amin turşusunun tərkibinin təyini.	2	
7.	Mövzu: 7 Qida məhsullarında karbohidratların təyini	2	
8.	Mövzu: 8 Ət məhsullarında nitritlərin qalıq miqdarının təyini.	2	
9.	Mövzu: 9 Nişastanın orqanoleptik xassələsinin qiymətləndirilməsi.	2	
10.	Mövzu: 10 Zülalın ayrılması və eyniləşdirilməsi.	2	
11.	Mövzu: 11 Ət və ət məhsullarında zülalı azotun təyini.	2	
12.	Mövzu: 12 Balda diastazədələrinin təyini.	2	
13.	Mövzu: 13 Təbii balda reduksiya edici şəkər və saxarozanın təyini.	2	
14.	Mövzu: 14 Tərəvəzlərdə nəm sellülozanın təyini.	2	
15.	Mövzu: 15 Qida məhsullarında vitaminin təyini.	2	
Cəmi:		30 s.	

XI. Fənn üzrə tələblər: Heyvandarlıq binalarına qoyulan sanitar-gigiyenik tələblər, layihələrin seçilməsi və müxtəlif kənd təsərrüfatı heyvanlarının saxlanması, bəslənməsi, gigiyenik şəraitin öyrədilməsi. Ət məhsullarında nitritlərin qalıq miqdarının təyini öyrənir

XII. Fənn üzrə təlimin nəticələri: Ət və ət məhsullarının qida, bioloji dəyəri və təhlükəsizliyini bilmək. Heyvandarlıqda tullantisız və az tullantılı texnologiyaların istifadəsini bilmək. Qida məhsullarında karbohidratların təyini bilmək. Yeyinti qatqılarının texnoloji funksiyaları və əmələ gətirdiyi prosesləri bilmək

XIII. Tələbələrin fənn haqqında fikrinin öyrənilməsi:

XIV. I. Kollokvium sualları:

1. Ekoloji təhlükəsiz qida məhsulları istehsalının əsasları
2. Ərzaq təminatı strategiyasında qida təhlükəsizliyinin rolu
3. Ərzaq təminatı strategiyasında qida təhlükəsizliyi vacib şərtidir.
4. Bitkiçilikdə ekoloji təhlükəsizlik
5. Ekoloji təhlükəsiz kənd təsərrüfat məhsullarının alınmasının əsasları
6. Növbəli əkinin qurulması. Araq otları ilə mübarizə
7. Torpaq emalının xüsusiyyətləri
8. Torpağın münbitliyi və gübrələrin istifadəsi
9. Heyvandarlıqda ekoloji təhlükəsizlik
10. Mal əti, donuz əti, balıq ətinin xüsusiyyətləri
11. Heyvandarlıqda tullantisız və az tullantılı texnologiyalar
12. Ətin təzəliyinin orqanoleptik xassələri
13. Orqanoleptik göstəricilərə görə keyfiyyətli balığın nişanələri
14. Pasterizə olunmuş südün orqanoleptik göstəriciləri
15. Orqanizm üçün mineral maddələrin bioəlvərişliliyi

II. Kollokvium sualları:

1. Bioloji dəyər
2. Amin turşuları-funksional birləşmələr
3. Lipidlərin bioloji dəyərləri
4. Epidemoloji təhlükəsizlik
5. Korlanma mikroorqanizmləri. Salmonellər. İyerseniya.
6. Qida bloklarının və hazır xörəklərinin iyerseniylarla kontaminasiyanın qarşısını almaq üçün tədbirlər.
7. Ət və süd məmulatlarında, quşlarda və yumurtalarda iyerseniylarla kontaminasiyaya qarşı tədbirlər.
8. Ağır metalları və duzlarının toksiki təsir mexanizmi və xarakterizəsi
9. Müxtəlif qida xammalında və qida məhsullarında olan toksik elementlərin norma səviyyəsi.
10. Kənd təsərrüfatı heyvanlarına verilən yemlərdə olan ağır metalların və mərgümüşün kimyəvi elementləri
11. Xrom, mis, civə, kadmium.
12. Un zülalının aminturşu tərkibi
13. Dənli bitkilərdə zülal fraksiyasının miqdarı
14. Paxlalı bitkilərin zülalları
15. Yağlı bitkilərin zülalları

XV. Fənn üzrə İmtahan sualları:

1. Ekoloji təhlükəsiz qida məhsulları istehsalının əsasları
2. Ərzaq təminatı strategiyasında qida təhlükəsizliyinin rolu
3. Ərzaq təminatı strategiyasında qida təhlükəsizliyi vacib şərtidir.

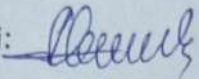
4. Bitkiçilikdə ekoloji təhlükəsizlik
5. Ekoloji təhlükəsiz kənd təsərrüfatı məhsullarının alınmasının əsasları
6. Növbəli əkinin qurulması. Alaq otları ilə mübarizə
7. Torpaq emalının xüsusiyyətləri
8. Torpağın münbitliyi və gübrələrin istifadəsi
9. Heyvandarlıqda ekoloji təhlükəsizlik
10. Mal eti, donuz eti, balıq etinin xüsusiyyətləri
11. Heyvandarlıqda tullantısız və az tullantılı texnologiyalar
12. Etin təzəliyinin orqanoleptik xassələri
13. Orqanoleptik göstəricilərə görə keyfiyyətli balığın nişanələri
14. Pasterizə olunmuş südün orqanoleptik göstəriciləri
15. Orqanizm üçün mineral maddələrin bioəlvərişliliyi
16. Bioloji dəyər
17. Amin turşuları-funksional birləşmələr
18. Lipidlərin bioloji dəyərləri
19. Epidemoloji təhlükəsizlik
20. Korlanma mikroorqanizmləri. Salmonellər. İyerseniya.
21. Qida bloklarının və hazır xörəklərinin iyerseniylarla kontaminasiyanın qarşısını almaq üçün tədbirlər.
22. Et və süd məmulatlarında, quşlarda və yumurtalarda iyerseniylarla kontaminasiyaya qarşı tədbirlər.
23. Ağır metalları və duzlarının toksiki təsir mexanizmi və xarakterizası
24. Müxtəlif qida xammalında və qida məhsullarında olan toksik elementlərin norma səviyyəsi.
25. Kənd təsərrüfatı heyvanlarına verilən yemlərdə olan ağır metalların və mərgümüşün kimyəvi elementləri
26. Xrom, mis, civə, kadmium.
27. Un zülalının aminturşu tərkibi
28. Dənli bitkilərdə zülal fraksiyasının miqdarı
29. Paxlalı bitkilərin zülalları
30. Yağlı bitkilərin zülalları
31. Meyvə və toxumalarda lipidlərin miqdarı
32. Dən və onun emal məhsullarının karbohidratları
33. Buğda və onun emal məhsulları
34. Yulaf, qarğıdalı və ondan alınan məhsullar
35. Perlova, darı, arpa və qarabaşaq yarmaları
36. Meyvələrin karbohidratları
37. Meyvələrin zülalları
38. Etdən insana keçəbiləcək xəstəliklər. Trixinellez, tenioz, teniarinxoz
39. "Şerti yararlıdır" Et məhsulunun zərərsizləşdirilməsi üsullarına qoyulan tələblər
40. Süd məhsullarının zülal maddələri
41. İnek südünün kimyəvi tərkibi
42. Süd zülallarının aminturşu tərkibi və kimyəvi tərkibi
43. Süd turşusu bakteriyaları
44. Karbohidratlar, vitaminlər, mineral maddələr
45. Südün zülalı, lipidləri və karbohidratları
46. Süd və süd məhsulları vasitəsilə insana keçə biləcək xəstəliklər
47. Balıq etinin kimyəvi tərkibi, balıq məhsullarının qida dəyərinin gigiyenik göstəriciləri

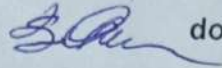
48. QMO-haqqında məlumat. Öldürücü və yüksək allergiya reaksiyalarında müşahidə olunması.

49. Pestisidlər. Pestisidlərin toksiki göstəriciləri.

50. Qida əlavələri və onların təhlükəsizliyi. Qida əlavələri və onların beynəlxalq təşkilatı

"S/F: Ərzağın biotəhlükəsizliyi" fənninin sillabusu 050704 "Baytarlıq təbabəti" ixtisası üzrə tədris planı və fənn proqramı əsasında tərtib edilmişdir. Sillabus "Baytarlıq və zoonoz mühəndislik elmləri" kafedrasında müzakirə edilərək (12 sentyabr 2025-ci il 01 sayı protokol) təsdiq olunmuşdur.

Fənn müəllimi:  dos.M.Q.Abdullayev

Kafedra müdiri:  dos.R.M.Bilalov