

Azərbaycan Respublikası Elm və Təhsil Nazirliyi

Lənkəran Dövlət Universiteti

Təsdiq edirəm

Tədris məsələləri üzrə prorektor v.i.e.

Kəmal dos. Zaur Məmmədov

"12" 09 2025-ci il

Fənn sillabusu:

İxtisas: 050704 "Baytarlıq təbabəti"

Fakültə: Baytarlıq

Kafedra: Baytarlıq və zoomühəndislik elmləri

I. Fənn haqqında məlumat: "Baytar sanitariya ekspertizası" Azərbaycan Dövlət Aqrar Universitetinin Tədris Metodiki Şurasında (7 dekabr 2016-cı il tarixli, 2 sayılı protokolu) nəşr olunması məsləhət görülmüşdür.

Kodu: İPF-B21

Tədris ili: III (2025-2026)

Semestr: V (payız)

Tədris yükü: cəmi 135 saat. Auditoriyadankənar 90 saat. Auditoriya saati- 45 saat
(30 saat müəhazirə, 15 saat laboratoriya)

Tədris forması: Əyani

Tədris dili: Azərbaycan dili

AKTS üzrə kredit : 5 kredit

Auditoriya №

II. Müəllim haqqında məlumat: Bayt.e.ü.f.d., Dosent Bilalov Rəhim Məmiş oğlu.

E-mail ünvanı: rahim19511951@mail.ru

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

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

Əsas ədəbiyyat:

1. Baytarlıq-sanitariya ekspertizası və heyvandarlıq məhsullarının emal texnologiyası-M.M.Əliyev
Gəncə-2011

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: Baytarlıq elminin əsasını təşkil edir. Bu fənn, kliniki fənn olub, baytar həkimlərinin hazırlanmasında əsas fənlərdən biridir, istər elmi sahədə, istərsə də istehsalatda böyük əhəmiyyətə malikdir. Zoobaytarlıq tələbələri kliniki-laborator müayinələrin, heyvanların yemləndirilməsi, saxlanması. Kənd təsərrüfatı heyvanlarının süni mayalandırılması, rüşeymin köçürülməsi, boğazlığın tətbiqi, normal və patoloji doğumlar, qısırlığa qarşı mübarizə tədbirləri, süd vəzilərinin xəstəlikləri, yeni doğulmuş körpələrin xəstəlikləri onların müalicə və profilaktikası tədbirlərini həyata keçirmək üçün eyni zamanda elmi biliklərin və qabaqcılların iş təcrübəsinə yiyələnməlidirlər.

VII. Davamiyyətə verilən tələblər: Fənn üzrə semestr ərzində buraxılmış auditoriya saatlarının ümumi sayı Elmi Şuranın 16 may 20204-cu il tarixli qərarına uyğun olaraq davamiyyət meyarları nəzərə alınmaqla müəyyən olunmuş həddən yuxarı olduğu halda tələbə həmin fəndən imtahana buraxılmaz onun həmin fənn üzrə akademik borcu qalır.

VIII. Qiymətləndirmə: Tələbələrin biliyi 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 və 30 bal kollokviumların nəticələrinə görə. Qiymətləndirmə zamanı Elmi Şuranın 16 may 2024-cü il tarixli qərarına uyğun olaraq qiymətləndirmə meyarları nəzərə alınır

İmtahanda qazanılan balların maksimum miqdarı 50-dir.

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,
- 9bal-tələbə keçilmiş materialı tam başa düşür, cavabı dəqiqdir və mövzusunun mətnini tam açə bilir.
- 8bal-tələbə cavabında ümumi xarakterli bezi qusurlara yol verir.
- 7bal-tələbə keçilmiş materialı başa düşür, lakin nəzəri cəhətdən bezi məsələləri əsaslandırə bilmir.
- 6bal-tələbənin cavabı əsasən düzgündür.
- 5bal-tələbənin cavabında çatışmazlıqlar var, mövzunu tam əhatə edə bilmir.
- 4bal-tələbənin cavabı qismən doğrudur, lakin mövzunu izah edərkən bezi səhvlərə yol verir.
- 3bal-tələbənin mövzudan xəbəri var, lakin fikrini əsaslandırə bilmir.
- 1-2bal-tələbənin mövzudan qismən xəbəri var.
- 0bal-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).

№	Bal	Qiymet	
		Sözlə	Hərflə
1.	91-100	əla	A
2.	81-90	çox yaxşı	B
3.	71-80	Yaxşı	C
4.	61-70	Kafi	D
5.	51-60	qənaətbəxş	E
6.	50 və ondan aşağı	qeyri-kafi	F

IX.Davranış qaydalarının pozulması: Tələbə Universitetin daxili nizam-intizam qaydalarını pozduqda əsasmədə nəzərdə tutulan qaydada tədbir görülməli.

X.Təqvim mövzu planı:Mühazirə 30 saat 15 saat lab

№	Mühazirə	Saat	Tarix
1	2	3	4
1	Mövzu 1.Ət sənayesinin inkişaf perspektivləri və ət istehsalı üçün istifadə olunan emal müəssisələri Plan: 1.Ət sənayesinin əsas xammalı və onun xüsusiyyətləri 2.Heyvan cinsləri haqqında anlayış 3.Mal-qara və quşların daşınma üsulları 4.Mal-qaranın qəbulu və kəsindən əvvəl saxlanması 5.Quşların qəbulu və kəsindən əvvəl saxlanması Mənbə: (1;2;3)	2	
2	Mövzu 2. Ətlik heyvanların emalı texnologiyasının əsasları və gigiyeniki tələbatlar Plan: 1.Heyvanların keyləşdirilməsi və keyləşdirmə üsulları 2.Heyvanların qansızlaşdırılması və qanın yığılması 3.Dərinin çıxarılması 4.Donuz cəmdəklərinin dəridə emalı 5.Daxili orqanların çıxarılması 6.Cəmdəyin mişarlanması, təmizlənməsi və keyfiyyətinin qiymətləndirilməsi Mənbə: (1;2;3)	2	

3	Mövzu 3. Ətin morfologiyası, kimyası və əmtəəşünaslığı Plan: 1.Ətin kimyəvi tərkibi və qidalılıq dəyəri 2.Subməhsulların kimyəvi tərkibi və qidalılıq dəyəri 3.Qanın kimyəvi tərkibi və xüsusiyyətləri 4.Dərilərin kimyəvi tərkibi və xüsusiyyətləri Mənbə: (1;2;3)	2	
4	Mövzu 4. İnvazion xəstəliklər zamanı ətin baytar-sanitar ekspertizası Plan: 1.Heyvanların əti ilə insanlara keçən xəstəliklər (trixineloz, sistiserkoz) 2.Heyvanın əti və digər kəsim məhsulları ilə insanlara keçməyən xəstəliklər (exinokokkoz, alveokokkoz, fassiyelyoz, dikroselioz) 3.Ancaq heyvanlara məxsus olan zoonoz xəstəliklər (finnoz) Mənbə: (1;2;3)	2	
5	Mövzu 5. Qida toksikoinfeksiyası və toksikozları Plan: 1.Qida toksikoinfeksiyalarının təsnifatı 2.Ərzaq salmonellyozları 3.Botulizm xəstəliyi 4.İnsanlarda botulizm 5.Botulizmin baş verməsində ayrı-ayrı ərzaq məhsullarının rolu 6.Məhsulların sanitar qiymətləndirilməsi və botulizmin profilaktikası Mənbə: (1;2;3)	2	
6	Mövzu 6. Ət və ət məhsullarının konservləşdirilməsi texnologiyasının əsasları və baytarlıq-sanitariya ekspertizası Plan: 1.Konservləşdirmə üsulları 2.Ət konservlərinin əsas çeşidi və onların xüsusiyyətləri 3.Ət konservlərinin istehsal mərhələləri 4.Xammalın və taranın hazırlanması 5.Paylara bölme və bankaların bağlanması 6.Konserv bankalarının vakuumlaşdırılması 7.Sterilizasiya. Sterilizasiya zamanı ətdə baş verən dəyişikliklər 8.Ət konservlərinin sortlaşdırılması, soyudulması və qablaşdırılması	2	

	9. Ət konservlərinin daşınması və saxlanması Mənbə: (1;2;3)		
7	Mövzu 7. Kolbasa məmulatlarının istehsal texnologiyası Plan: 1. Kolbasa məmulatlarının çeşidi və əsas xüsusiyyətləri 2. Xammal və köməkçi materialların keyfiyyətinə olan tələblər 3. Hazır kolbasa məhsulunun keyfiyyətinə olan tələblər 4. Müxtəlif kolbasa məmulatları istehsalının texnoloji sxemi 5. Kolbasa məmulatlarının istehsal mərhələləri 6. Kolbasa məmulatlarının qablaşdırılması, markalanması və saxlanması Mənbə: (1;2;3)	2	
8	Mövzu 8. Əlavə məhsulların (subproduktların-piy, bağırsaqlar, qan, endokrin vəziləri, gön-dəri məmulatları və s.) və texniki xammalın emalı texnologiyasının əsasları və baytar-sanitar ekspertizası Plan: 1. Subməhsulların emalına olan tələbat 2. Yumşaq subməhsulların emal texnologiyası 3. Ətli-sümüklü subməhsulların emal texnologiyası 4. Selikli subməhsulların emal texnologiyası 5. Tüklü subməhsulların emal texnologiyası Mənbə: (1;2;3)	2	
9	Mövzu 9. Süd və süd məhsullarının texnoloji əsasları, alınması, gigiyenası və baytar-sanitariya ekspertizası Plan: 1. İnek südü haqqında anlayış 2. Müxtəlif növ heyvanların südünün kimyəvi tərkibi, fiziki-kimyəvi və bioloji xassələri 3. Başqa kənd təsərrüfatı heyvanlarının (qoyun, keçi, camış) südündən səmərəli istifadə edilməsi 4. Fermalarda keyfiyyətli südün alınması, süzülməsi və soyudulma-sında tələb olunan sanitar-gigiyenik qaydalar 5. Südün saxlanması və göndərilməsi 6. Xəstə heyvanların südündən istifadə edilməsi qaydaları 7. Südçülükdə işlədilən qabların yuyulması Mənbə: (1;2;3)	2	

10	Mövzu 10. Yeyinti heyvani yağların istehsal texnologiyası Plan: 1.Yeyinti heyvani yağların çeşidi,kimyəvi tərkibi və qidalılıq dəyəri 2. Yeyinti heyvani yağların istehsal mərhələləri 3.Heyvan piyinin əridilməsi üsulları 4.Yağların qatışıqlardan və sudan təmizlənməsi 5.Yağların soyudulması və neytrallaşdırılması 6.Yağların qablaşdırılması, markalanması və saxlanması 7.Texnoloji proseslər və saxlanma zamanı yağlarda baş verən proseslər Mənbə:(1;2;3)	2	
11	Mövzu 11.Ət və ət məhsullarının soyuqla emalı və saxlanması Plan: 1.Ət və ət məhsullarının soyudulması və soyudulma üsulları 2.Soyudulmuş ət və ət məhsullarının saxlanması 3.Ət və ət məhsullarının soyudulması zamanı baş verən proseslər 4.Ət və ət məhsullarının dondurulması və dondurulma üsulları 5.Dondurulmuş ət və ət məhsullarının donunun açılması Mənbə:(1;2;3)	2	
12	Mövzu 12.Yumurta məhsullarının istehsal texnologiyası Plan : 1.Yumurtanın quruluşu, xüsusiyyətləri və kimyəvi tərkibi 2.Yumurtanın keyfiyyətinə olan tələblər 3.Yumurtanın saxlanması zamanı baş verən proseslər 4.Dondurulmuş və quru yumurta məhsullarının istehsal texnologiyası 5.Yumurtanın qüsurları Mənbə:(1;2;3)	2	
13	Mövzu 13. Balıqların, molyuskaların və xərçəngkimilərin ətinin baytar-sanitar ekspertizası Plan: 1.Balıqlar ailəsi haqqında məlumat 2.Balıq ətinin kimyəvi tərkibi 3.Balıqların invazion xəstəlikləri zamanı baytarlıq-sanitariya ekspertizası 4.Balıqların saxlanması və nəqli 5.Qaxac olunmuş və hisəverilmiş balıqların hazırlanması	2	

	6.Balıq kürüsünün hazırlanması 7.Balıq və balıq məhsullarının müayinəsi Mənbə:(1;2;3)		
14	Mövzu 14. Balın baytar-sanitariya ekspertizası Plan: 1.Arı ailəsi haqqında ümumi məlumat 2.Arı yemləri, nektar və çiçək tozu 3.Balın və digər arı məhsullarının müalicəvi xüsusiyyətləri 4.Balın saxtalaşdırılması, onun təyin edilmə üsulları və sanitariya cəhətdən qiymətləndirilməsi 5.Arıların geniş yayılan infeksiyon və invazion xəstəlikləri zamanı balın baytar-sanitar ekspertizası 6.Arıların saxlandığı ərazidə, arı yeyiklərində, tikintilərində və əvadanlıqlarında aparılan profilaktika və sanitariya tədbirləri Mənbə:(1;2;3)	2	
15	Mövzu 15. Qanın yığılması və emalı Plan: 1.Qansızlaşdırma və yeyinti məqsədləri üçün qanın yığılması 2.Qanın fibrinsizləşdirilməsi və ya sabitləşdirilməsi 3.Qanın hemolizi 4.Quru qan tozunun alınması Mənbə:(1;2;3)	2	
Cəmi:		30 s.	

No	Laboratoriya məşğələsi	saat	Tarix
1	Mövzu 1. Mal-qara və quşların daşınma üsulları	2	
2	Mövzu 2. Heyvanların keyləşdirilməsi və keyləşdirmə üsulları	2	
3	Mövzu3. Daxili orqanların çıxarılması	2	
4	Mövzu4. Ətin kimyəvi tərkibi və qidalılıq dəyəri	2	
5	Mövzu5. Heyvanların eti ilə insanlara keçən xəstəliklər(trixinellos, sistiserkoz)	2	
6	Mövzu6.Qida toksikoinfeksiyalarının təsnifatı	2	
7	Mövzu 7.Botulizm xəstəliyi	2	
8	Mövzu8. Konservləşdirmə üsulları	1	
Cəmi:		15 s.	

XI. Fənn üzrə tələblər:

Ətin qiymətləndirilməsi, kolbasa məhsullarının hazırlanması, qida toksinlərinin müəy-
edilməsi, heyvan və quşların təsbit edilməsi və kəsilməsini öyrənməlidir. Yumurta, süd, bal və
qida məhsullarının analizi və təhlükəsiz şəkildə istifadəsini öyrənmək vacibdir.

XII. Fənn üzrə təlimin nəticələri:

FTN1: Kəsimlik heyvanlar, heyvanların və quşların texnologiyasını, kəsimli məhsullara baytarlıq-
sanitariya baxışın təşkili və metodikasını bilməli.

FTN2. Ət haqqında biliklərə yiyələnməli, morfoloji və kimyəvi fərqlərini fermentasiya prosesini
, saxlanma zamanı gedən dəyişiklikləri, əmtəəşunaslıq bilgilərinə yiyələnməli, ətin növ mənşəyini
təyin etməyi bacarmalıdır.

FTN3. Infeksiyon və invazion xəstəlikləri, qida toksikoinfeksiyalarda və yoluxmayan xəstəliklər
zamanı heyvanların kəsimlik məhsullarının baytarlıq-sanitariya ekspertizasının aparılmasını
bacarmalıdır.

XIII. Tələbələrin fənn haqqında fikrinin öyrənilməsi:

XIV: I. Kollektiv sualları:

1. Ət sənayesinin əsas xammalı və onun xüsusiyyətləri
2. Heyvan cinsləri haqqında anlayış
3. Mal-qaranın və quşların daşınma üsulları
4. Mal-qaranın qəbulu və kəsimdən əvvəl saxlanması
5. Quşların qəbulu və kəsimdən əvvəl saxlanması
6. Heyvanların keyləşdirilməsi və keyləşdirmə üsulları
7. Heyvanların qansızlaşdırılması və qanın yığılması
8. Daxili orqanların çıxarılması
9. Cəmdəyin mişarlanması, təmizlənməsi və keyfiyyətinin qiymətləndirilməsi
10. Ətin kimyəvi tərkibi və qidalılıq dəyəri
11. Subməhsulların kimyəvi tərkibi və qidalılıq dəyəri
12. Qanın kimyəvi tərkibi və xüsusiyyətləri
13. Dərilərin kimyəvi tərkibi və xüsusiyyətləri
14. Heyvanların əti ilə insanlara keçən xəstəliklər (trixineloz, sistiserkoz)
15. Heyvanın əti və digər kəsim məhsulları ilə insanlara keçməyən
xəstəliklər (exinokokkoz, alveokokkoz, fassielioz, dikroselioz)

.Kollektivium sualları:

1. Ancaq heyvanlara məxsus olan zoonoz xəstəliklər(finnoz)
2. Qida toksikoinfeksiyalarının təsnifatı
3. Ərzaq salmanelyozları
4. Botulizm xəstəliyi
5. Konservləşdirmə üsulları
6. Ət konservlərinin əsas çeşidi və onların xüsusiyyətləri
7. Ət konservlərinin istehsal mərhələləri
8. Sterilizasiya. Sterilizasiya zamanı ətdə baş verən dəyişikliklər
9. Ət konservlərinin sortlaşdırılması, soyudulması və qablaşdırılması
10. Ət konservlərinin daşınması və saxlanması
11. Kolbasa məmulatlarının çeşidi və əsas xüsusiyyətləri
12. Müxtəlif kolbasa məmulatları istehsalının texnoloji sxemi
13. Kolbasa məmulatlarının istehsal mərhələləri
14. Kolbasa məmulatlarının qablaşdırılması, markalanması və saxlanması
15. Subməhsulların emalına olan tələbat

XV.Fənn üzrə imtahan sualları:

1. Ət sənayesinin əsas xammalı və onun xüsusiyyətləri
2. Heyvan cinsləri haqqında anlayış
3. Mal-qaranın və quşların daşınma üsulları
4. Mal-qaranın qəbulu və kəsimdən əvvəl saxlanması
5. Quşların qəbulu və kəsimdən əvvəl saxlanması
6. Heyvanların keyləşdirilməsi və keyləşdirmə üsulları
7. Heyvanların qansızlaşdırılması və qanın yığılması
8. Daxili orqanların çıxarılması
9. Cəmdəyin mişarlanması, təmizlənməsi və keyfiyyətinin qiymətləndirilməsi
10. Ətin kimyəvi tərkibi və qidalılıq dəyəri
11. Subməhsulların kimyəvi tərkibi və qidalılıq dəyəri
12. Qanın kimyəvi tərkibi və xüsusiyyətləri
13. Dərilərin kimyəvi tərkibi və xüsusiyyətləri
14. Heyvanların eti ilə insanlara keçən xəstəliklər(trixineloz, sistiserkoz)
15. Heyvanın eti və digər kəsim məhsulları ilə insanlara keçməyən xəstəliklər(exinokokkoz, alveokokkoz, fassielioz, dikroselioz)
16. Ancaq heyvanlara məxsus olan zoonoz xəstəliklər(finnoz)

17.Qida toksikoinfeksiyalarının təsnifatı

18.Ərzaq salmonellyozları

19.Botulizm xəstəliyi

20.Konservləşdirmə üsulları

21.Ət konservlərinin əsas çeşidi və onların xüsusiyyətləri

22.Ət konservlərinin istehsal mərhələləri

23.Sterilizasiya. Sterilizasiya zamanı ətə baş verən dəyişikliklər

24.Ət konservlərinin sortlaşdırılması, soyudulması və qablaşdırılması

25.Ət konservlərinin daşınması və saxlanması

26.Kolbasa məmulatlarının çeşidi və əsas xüsusiyyətləri

27.Müxtəlif kolbasa məmulatları istehsalının texnoloji sxemi

28.Kolbasa məmulatlarının istehsal mərhələləri

29.Kolbasa məmulatlarının qablaşdırılması, markalanması və saxlanması

30.Subməhsulların emalına olan tələbat

31.Yumşaq subməhsulların emal texnologiyası

32.Fermalarda keyfiyyətli südün alınması, süzülmesi və soyudulmasında tələb olunan sanitariya-gigiyenik qaydalar

33.Südü saxlanması və göndərilməsi

34.Xəstə heyvanların südündən istifadə edilməsi qaydaları

35.Yeyinti heyvani yağların çeşidi, kimyəvi tərkibi və qidalılıq dəyəri

36. Yeyinti heyvani yağların istehsal mərhələləri

37.Heyvan piyinin əridilməsi üsulları

38.Texnoloji proseslər və saxlama zamanı yağlarda baş verən dəyişikliklər

39.Ət və ət məhsullarının soyudulması və soyudulma üsulları

40.Soyudulmuş ət və ət məhsullarının saxlanması

41.Yumurtanın keyfiyyətinə olan tələblər

42.Yumurtanın saxlanması zamanı baş verən proseslər

43.Dondurulmuş və quru yumurta məhsullarının istehsal texnologiyası

44.Balıq ətinin kimyəvi tərkibi

45.Balıqların invazion xəstəlikləri zamanı baytarlıq-sanitariya ekspertizası

46.Arı ailəsi haqqında ümumi məlumat

47.Balın saxtalaşdırılması, onun təyin edilmə üsulları və sanitariya cəhətdən qiymətləndirilməsi

48. Arıların saxlandığı ərazidə, arı yeşiklərində, tikintilərində və avadanlıqlarında aparılan profilaktika və sanitariya tədbirləri

49. Qansızlaşdırma və yeyinti məqsədləri üçün qanın yığılması

50. Qanın hemolizi

"Baytarlıq sanitariya ekspertizası" fənninin sillabusu **050704** "Baytarlıq təbabəti" ixtisası üzrə tədris planı və fənn proqramı əsasında tərtib edilmişdir. Sillabus "Baytarlıq və zoomühəndislik elmləri" kafedrasında müzakirə edilərək (12 sentyabr 2025-ci il 01 sayılı protokol) təsdiq olunmuşdur.

Fənn müəllimi:

dos. R.M.Bilalov



Kafedra müdiri:

dos. R.M.Bilalov

