

Fənn sillabusu:

İxtisas :050711 "Zoomühəndislik"

Fakültə: "Baytarlıq"

Kafedra:"Baytarlıq və zoomühəndislik elmləri"

I.Fənn haqqında məlumat

Fənnin adı:"Heyvandarlıq məhsullarının ekspertizası" (Azərbaycan Respublikası Təhsil Nazirliyinin "Biologiya və kənd təsərrüfatı" elmləri bölməsi üzrə Elmi Metodiki Şurasında 2010-cu ildə təsdiq edilmişdir.)

Kodu:IPF-B16

Tədris ili :IV (2025/2026)

Semestr:VII(payız)

Tədris yükü: Auditoriya saati 30 saat. (15 müəhazirə;15 saat laboratoriya)

Tədris forması :Əyani

Tədris dili : Azərbaycan dili

AKTS üzrə kredit: 3

Auditoriya

II. Müəllim haqqında məlumat:

Adı,soyadı,elmi dərəcəsi və elmi adı: Muxtarov Aqil Bəxtiyar oğlu.

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

E-mail ünvanı :agil.muxtarov@gmail.com

III.Tövsiyyə olunan dərslik, dərs və vəsaiti metodik vəsaitlər:

1. Əliyev E.A., Əzimov İ.M., Vəliyev U.M., Səfi N.V. Epizootologiya və infeksiyon xəstəliklər. Bakı, 2013, 1070 s.
2. Yusifov A. H., Əhmədov Ç.Ə. Baytarlıq sanitariyasının əsasları. Bakı, 2006
3. Məmmədli Ə., Şahmarov Ə. Heyvandarlıq məhsullarının baytarlıq sanitariya ekspertizası. Bakı, 2016
4. Əliyev M.M. Ət və ət məhsullarının ekspertizası. Gəncə, 2005, 394 səh.
5. Müəllim tərəfindən təqdim olunmuş PPT təqdimatları və müəhazirə mətnləri.
6. Ö.Miman, G.Saygi. Temel parazitoloji. İstanbul, 2018 ISBN 978-605-9528-37-5
7. P.Murray, K.Rosenthal, M.Pfaller. Medical microbiology. ELSEVIER, 961p. 2016 (türkcə) ISBN 978-605-9160-14-8
8. Baytarlıq laboratoriyalarında bioloji təhlükəsizlik qaydaları. ARKTN, DBNX, Bakı, 2015,205 s.
9. Şleqel Q. Ümumi mikrobiologiya . Bakı, «MBM», 2005, 544 s.

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:BSE insan və heyvan üçün ümumi olan və əsasən insan sağlamlığı üçün təhlükə törədə biləcək yoluxucu və invazion xəstəliklərin diaqnostikası

metodlarını öyrədir. Eyni zamanda heyvan məhsulları vasitəsilə xəstəlik törədicilərinin yayılmasının qarşısının alınması kimi məsələlər BSE-nin predmetini təşkil edir.

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 buraxılmaz, onun həmin fənn üzrə akademik borcu qalır. Fənn üzrə semestr ərzində buraxılmış auditoriya saatlarının ümumi sayı normativ sənədlərdə müəyyən olunmuş həddən (20% -dən çox) yuxarı olduğu halda tələbə həmin fəndən imtahana buraxılmaz, onun həmin fənn üzrə akademik borcu qalır.

VIII. Qiymətləndirmə : Tələbələrə 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. Əgər fənn üzrə həm seminar və həm də laboratoriya varsa onda 10 bal seminara, 10 bal laboratoriyaya görə verilir.

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

-10 bal - tələbə keçilmiş material dərindən başa düşür, cavabı dəqiq və hərtərəflidir

-9 bal - tələbə keçilmiş material tam başa düşür, cavabı dəqiqdir və mövzunun mətnini tam açə bilir.

-8 bal - tələbə cavabında ümumi xarakterli bəzi qüsurlara yol verir;

-7 bal - tələbə keçilmiş materialı başa düşür, lakin nəzəri cəhətdən bəzi məsələləri əsaslandırə 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 əsaslandırə bilmir;

-1-2 bal - tələbənin mövzudan qismən xəbəri var.

-0 bal - suala cavab yoxdur.

Tələbənin imtahanda topladıqı balın miqdarı 17-dən az olmamalıdır. Əks təqdirdə tələbənin imtahan göstəriciləri semestr ərzində tədris fəaliyyəti nəticəsində topladıqı 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 - kafi (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 təcibir göröləcək.

X. Təqvim mövzu planı: Mühazirə-30 saat, 15 saat laboratoriya

№	Mühazirə mövzuların məzmunu	Saat	Tarix
		Mühazirə	
1	2	3	4
1.	Mövzu 1. 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 kəsimdən əvvəl saxlanması. 5. Quşların qəbulu və kəsimdən əvvəl saxlanması. Mənbə: [Mühazirə materialları, 1,2]	2	

2.	Mövzu 2. İnvazion xəstəliklər zamanı ətin baytar-sanitar ekspertizası Plan: 1. Heyvanların əti ilə insanlar keçən xəstəliklər. 2. Heyvan əti və digər kəsim məhsulları ilə insanlara keçməyən xəstəliklər. 3. Ancaq heyvanlara məxsus olan zoonoz xəstəliklər. Mənbə: [Mühazirə materialları, 1,2]	2	
3.	Mövzu 3. Qida toksikoinfeksiyası və toksikozlar Plan: 1. Qida toksikoinfeksiyalarının təsnifatı. 2. Ərzaq salmonozları. 3. Botulizm xəstəliyi 4. İnsanlarda botulizm 5. Botulizmin baş verməsində ayrı-ayrı ərzaq məhsullarının rolu 6. Məhsulların sanitariya qiymətləndirilməsi və botulizmin profilaktikası Mənbə: [Mühazirə materialları, 1,2]	2	
4.	Mövzu 4. 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 dondurmaya üsulları. 5. Dondurulmuş ət və ət məhsullarının donunun açılması. Mənbə: [Mühazirə materialları, 1,2]	2	
5.	Mövzu 5. Yumurtə 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 yumurtə məhsullarının istehsal texnologiyası. 5. Yumurtanın qüsurları. Mənbə: [Mühazirə materialları, 1,2]	2	
6.	Mövzu 6. Balıq, molyuskaların və xərçəngkimilərin ətinin baytar-sanitar ekspertizası. Plan: 1. Ov balıqların ailəsi haqqında məlumat. 2. Balıq ətinin kimyəvi tərkibi 3. Balıqların invaziyon xəstəlikləri zamanı baytarlıq-sanitariya ekspertizası. 4. Balıqların saxlanması və nəqli. 5. Qaxac olunmuş və hissə verilmiş balıqların hazırlanması. 6. Balıq kürüsünün hazırlanması. 7. Balıq və balıq məhsullarının müayinəsi. Mənbə: [Mühazirə materialları, 1,2]	2	
7.	Mövzu 7. Balın baytar-sanitariya ekspertizası Plan : 1. Arı ailəsi haqqında ümumi məlumat. 2. Arı yemləri nektar və çiçək tozu. 3. Balın və digər məhsullarının müalicəvi xüsusiyyətləri 4. Balın saxtalaşdırılması, onun təyin edilmə üsulları və sanitariya cəhətdən qiymətləndirilməsi. 5. Arıların geniş yayılan infeksiya və invaziyon xəstəlikləri zamanı balın baytar-sanitar ekspertizası.	2	

	6. Arıların saxladığı ərazidə, arı yeşiklərində, tikintilərində və avadanlıqlarında aparılan profilaktika və sanitariya tədbirləri Mənbə: [Mühazirə materialları, 1,2]		
8.	Mövzu 8: Əlavə məhsulların və texniki xammalın emalı texnologiyasının əsasları və baytar-sanitar ekspertizası Plan: 1. Subməhsulların emalına olan tələbat. 2. Yumuşaq subməhsulların emal texnologiyası 3. Ətli-sümüklü subməhsulların emal texnologiyası 4. Selikli subməhsulların emalı texnologiyası. 5. Tüklü subməhsulların emalı texnologiyası. Mənbə: [Mühazirə materialları, 1,2]	1	
	Cəmi:	15 saat	

Laboratoriya – praktiki məşğələlər.

No	Keçirilən laboratoriya işlərinin mövzuları..	Laborat.	Tarix
1	2	3	4
1	Mövzu: 1 Mal-qara və quşların daşınma üsulları	2	
2	Mövzu: 2 Heyvanların əti ilə insanlara keçən xəstəliklər	2	
3	Mövzu: 3 Qida toksikoindeksiyalarının təstifatı	2	
4	Mövzu: 4 Konservləşdirmə üsulları	2	
5	Mövzu: 5 Kolbasa məmulatlarının qablaşdırılması, markalanması və saxlanması	2	
6	Mövzu: 6 Subməhsulların emalına olan tələbat	2	
7	Mövzu: 7 Xəstə heyvanların südündən istifadə edilməsi qaydaları	2	
8	Mövzu: 8 Ət və ət məhsullarının soyudulması və soyudulma üsulları.	1	
	Cəmi:	15 saat	

XI. Fənn üzrə tələblər:

“Maldarlığın əsasları” fənni heyvandarlığın əsas sahələrindən biri olmaqla, qaramalın fərdi inkişafı, naxırın quruluşu, doğumlararası tsikil və onun növləri: boğazlıq, servis dövrü, laktasiya, qurutma dövrü, onların əlaqəsi. Mayalandırmanın, qurutma və doğuşun planlaşdırılması. Dölsüzlük və qısırlıq haqqında anlayış. Naxırın doğub – törəməsinin əsas göstəriciləri. Qısırlıqla mübarizədə zootexniki tədbirlərin yaxşılaşdırılmasının həll edilmə yolları və s. mühüm bölmələrinə tələbə dərinlən bilməlidir.

XII. Fənn üzrə təlimin nəticələri:

Maldarlıq, qara mal cinsləri, bioloji xüsusiyyətləri, xalq təsərrüfatı əhəmiyyətini bilmək. Maldarlıqda ağız südünün tərkibi fiziki kimyəvi xassələri tətbiq etmək. Qaramalın süd məhsuldarlığı. Süd məhsuldarlığına təsir göstərən amilləri bilmək

XIII. Tələbələrin fənn haqqında fikrinin öyrənilməsi:

XIV: I. Kollektivium sualları:

1. Ət sənayesinin əsas xammalı və onun xüsusiyyətləri.
2. Heyvan cinsləri haqqında anlayış.
3. Mal-qara və quşların daşınma üsulları.
4. Quşların qəbulu və kəsindən əvvəl saxlanması.
5. Heyvanların əti ilə insanlar keçən xəstəliklər.
6. Heyvan əti və digər kəsim məhsulları ilə insanlara keçməyən xəstəliklər.
7. Ərzaq salmenozları.
8. Botulizm xəstəliyi
9. Botulizmin baş verməsində ayrı-ayrı ərzaq məhsullarının rolu
10. Ət və ət məhsullarının soyudulması və soyudulma üsulları.

II. Kollektivium sualları:

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.
6. Ov balıqların ailəsi haqqında məlumat.
7. Balıq ətinin kimyəvi tərkibi.
8. Balıq və balıq məhsullarının müayinəsi.
9. Arı ailəsi haqqında ümumi məlumat.
10. Arı yemləri nektar və çiçək tozu.

XV.Fənn üzrə imtahan sualları:

1. Ət sənayesinin əsas xammalı və onun xüsusiyyətləri.
2. Mal-qara və quşların daşınma üsulları.
3. Mal-qaranın qəbulu və kəsindən əvvəl saxlanması.
4. Quşların qəbulu və kəsindən əvvəl saxlanması.
5. Heyvanların əti ilə insanlar keçən xəstəliklər.
6. Heyvan əti və digər kəsim məhsulları ilə insanlara keçməyən xəstəliklər.
7. Ancaq heyvanlara məxsus olan zoonoz xəstəliklər.
8. Qida toksikoinfeksiyalarının təsnifatı.
9. Ərzaq salmenozları.
10. Botulizm xəstəliyi.
11. Botulizmin baş verməsində ayrı-ayrı ərzaq məhsullarının rolu.
12. Məhsulların sanitari qiymətləndirilməsi və botulizmin profilaktikası.
13. Ət və ət məhsullarının soyudulması və soyudulma üsulları.
14. Soyudulmuş ət və ət məhsullarının saxlanması.
15. Ət və ət məhsullarının soyudulması zaman baş verən proseslər.
16. Ət və ət məhsullarının dondurulması və dondurluma üsulları.
17. Dondurulmuş ət və ət məhsullarının donunun açılması.
18. Yumurtanın quruluşu, xüsusiyyətləri və kimyəvi tərkibi.
19. Yumurtanın keyfiyyətinə olan tələblər.
20. Yumurtanın saxlanması zamanı baş verən proseslər.
21. Dondurulmuş və quru yumurta məhsullarının istehsal texnologiyası.
22. Ov balıqların ailəsi haqqında məlumat.
23. Balıq ətinin kimyəvi tərkibi.
24. Balıqların invaziya xəstəlikləri zamanı baytarlıq-sanitariya ekspertizası.
25. Balıqların saxlanması və nəqli.
26. Qaxac olunmuş və hissə verilmiş balıqların hazırlanması.
27. Balıq kürüsünün hazırlanması.
28. Balıq və balıq məhsullarının müayinəsi.
29. Arı ailəsi haqqında ümumi məlumat.
30. Arı yemləri nektar və çiçək tozu.
31. Balın və digər məhsullarının müalicəvi xüsusiyyətləri.
32. Balın saxtalaşdırılması, onun təyin edilmə üsulları və sanitariya cəhətdən qiymətləndirilməsi.
33. Arıların geniş yayılan infeksiya və invaziya xəstəlikləri zamanı balın baytar-sanitar ekspertizası.
34. Arıların saxladığı ərazidə, arı yeyəklərində, tikintilərində və avadanlıqlarında aparılan profilaktika və sanitariya tədbirləri.
35. Subməhsulların emalına olan tələbat.
36. Yumuşaq subməhsulların emal texnologiyası.
37. Ətli-sümüklü subməhsulların emal texnologiyası.
38. Selikli subməhsulların emalı texnologiyası.

39. Tüklü subməhsulların emalı texnologiyası.

40. Heyvan cinsləri haqqında anlayış.

"Maldarlıqda süd və ət istehsalının texnologiyası" fənninin sillabusu 050711 "Zoomühəndislik" 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:



m.A.B. Muxtarov

Kafedra müdiri:



dos.R.M. Bilalov