

**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: 7007004 "Baytarlıq təbabəti"

İxtisaslaşma: Mamalıq, ginekologiya və süni mayalanma

Fakültə: Baytarlıq

Kafedra: Baytarlıq və zoomühəndislik elmləri

I. Fənn haqqında məlumat: "AMTMF" (Ət və ət məhsullarının baytar sanitar ekspertizası)

Azərbaycan Dövlət Aqrar Universitetinin Tədris Metodiki Şurasında (7 dekabr 2016-cı il tarixli, 2 sayılı protokolu) nəşr olunması məsləhət görülmüşdür.

Kodu: MİF-B03

Tədris ili: II (2025-2026)

Semestr: III (payız)

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

Tədris forması: Əyani

Tədris dili: Azərbaycan dili

AKTS üzrə kredit: 4 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 təyini, 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 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 ballı sistemlə qiymətləndirilir. Bundan 50 ballı tələbə semestr ərzində, 50 ballı 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 dərinlən başa düşür, cavabı dəqiq və hərtərəflidir,
- 9 bal-tələbə keçilmiş materialı tam başa düşür, cavabı dəqiqdir və mövzunun mətnini tam açar bilir.
- 8 bal-tələbə cavabında ümumi xarakterli bezi qusurlara yol verir.
- 7 bal-tələbə keçilmiş materialı başa düşür, lakin nəzəri cəhətdən bezi 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 bezi 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).

№	Bal	Qiymət	
		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 əsasnamədə nəzərdə tutulan qaydada tədbir görülməkdir.

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

№	Mühazirə	Saat	Tarix
1	2	3	4
1	Mövzu 1. Ət sənayesinin inkişaf perspektivləri. Plan: 1. Heyvan cinsləri haqqında anlayış 2. Mal-qaranın qəbulu və kəsindən əvvəl saxlanması 3. Quşların qəbulu və kəsindən əvvəl saxlanması 4. Ət sənayesinin əsas xammalı. Mənbə: (1;2;3)	2	
2	Mövzu 2. Ətlik heyvanların emalı texnologiyası. Plan: 1. Keyləşdirmə və keyləşdirmə üsulları 2. Heyvanların qansızlaşdırılması . 3. Dərinin çıxarılması 4. Daxili orqanların çıxarılması 5. Cəmdəyin təmizlənməsi və keyfiyyətinin qiymətləndirilməsi Mənbə: (1;2;3)	2	

3	Mövzu 3. Ətin morfologiyası və kimyası. 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 5.Ət və ət məhsullarının soyudulması və soyudulma üsulları 6.Ət və ət məhsullarının soyudulması zamanı baş verən proseslər 7.Ət və ət məhsullarının dondurulması və dondurulma üsulları Mənbə: (1;2;3)	2	
4	Mövzu 4. İnvazion xəstəliklər zamanı ətin baytar-sanitar ekspertizası Plan: 1.Heyvanların əti ilə insanlara keçən xəstəliklər . 2.Heyvanın əti və digər kəsim məhsulları ilə insanlara keçməyən xəstəliklər. 3.Ancaq heyvanlara məxsus olan zoonoz xəstəliklər Mənbə: (1;2;3)	2	
5	Mövzu 5. Qida toksikoinfeksiyası və toksikozları Plan: 1.Qida toksikoinfeksiyalarının təsnifatı 2.Ərzaq salmanelyozları 3.Botulizm xəstəliyi 4.Botulizmin baş verməsində ayrı-ayrı ərzaq məhsullarının rolu Mənbə: (1;2;3)	2	
6	Mövzu 6. Ət və ət məhsullarının konservləşdirilməsi və baytarlıq-sanitariya ekspertizası. Plan: 1.Konservləşdirmə üsulları 2.Ət konservlərinin əsas çeşidi və onların xüsusiyyətləri 3.Ət konservlərinin istehsal mərhələləri 4. Sterilizasiya. Sterilizasiya zamanı ətə baş verən dəyişikliklər 5.Ət konservlərinin sortlaşdırılması, soyudulması və qablaşdırılması 6.Ət konservlərinin daşınması və saxlanması Mənbə: (1;2;3)	2	

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.Kolbasa məmulatlarının istehsal mərhələləri 5.Kolbasa məmulatlarının qablaşdırılması, markalanması və saxlanması Mənbə: (1;2;3)	2	
8	Mövzu 8. Əlavə məhsulların və texniki xammalın emal texnologiyası 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)	1	
Cəmi:		15 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 əti ilə insanlara keçən xəstəliklər(trixinelloz, 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 müəyyən edilməsi, heyvan və quşların təsbit edilməsi və kəsilməsini öyrənməlidir. Yumurta, süd, bal və s. 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, emtəəşunaslıq 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. Heyvan cinsləri haqqında anlayış
2. Mal-qaranın qəbulu və kəsimdən əvvəl saxlanması
3. Quşların qəbulu və kəsimdən əvvəl saxlanması
4. Ət sənayesinin əsas xammalı.
5. Keyləşdirmə və keyləşdirmə üsulları
6. Heyvanların qansızlaşdırılması.
7. Dərinin çıxarılması
8. Daxili orqanların çıxarılması
9. Cəmdəyin təmizlənməsi və keyfiyyətinin qiymətləndirilməsi
10. Ətin kimyəvi tərkibi və qidalılıq dəyəri

II. Kollektiv sualları

1. Subməhsulların kimyəvi tərkibi və qidalılıq dəyəri
2. Qanın kimyəvi tərkibi və xüsusiyyətləri
3. Dərilərin kimyəvi tərkibi və xüsusiyyətləri
4. Ət və ət məhsullarının soyudulması və soyudulma üsulları
5. Ət və ət məhsullarının soyudulması zamanı baş verən proseslər

6. Ət və ət məhsullarının dondurulması və dondurulma üsulları
7. Heyvanların əti ilə insanlara keçən xəstəliklər .
8. Heyvanın əti və digər kəsim məhsulları ilə insanlara keçməyən xəstəliklər.
9. Ancaq heyvanlara məxsus olan zoonoz xəstəliklər
10. Qida toksikoinfeksiyalarının təsnifatı

XV. Fənn üzrə imtahan sualları:

1. Heyvan cinsləri haqqında anlayış
2. Mal-qaranın qəbulu və kəsimdən əvvəl saxlanması
3. Quşların qəbulu və kəsimdən əvvəl saxlanması
4. Ət sənayesinin əsas xammalı.
5. Keyləşdirmə və keyləşdirmə üsulları
6. Heyvanların qansızlaşdırılması .
7. Dərinin çıxarılması
8. Daxili orqanların çıxarılması
9. Cəmdəyin 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. Ət və ət məhsullarının soyudulması və soyudulma üsulları
15. Ət və ət məhsullarının soyudulması zamanı baş verən proseslər
16. Ət və ət məhsullarının dondurulması və dondurulma üsulları
17. Heyvanların əti ilə insanlara keçən xəstəliklər .
18. Heyvanın əti və digər kəsim məhsulları ilə insanlara keçməyən xəstəliklər.
19. Ancaq heyvanlara məxsus olan zoonoz xəstəliklər
20. Qida toksikoinfeksiyalarının təsnifatı
21. Ərzaq salmanelyozları
22. Botulizm xəstəliyi
23. Botulizmin baş verməsində ayrı-ayrı ərzaq məhsullarının rolu
24. Konservləşdirmə üsulları
25. Ət konservlərinin əsas çeşidi və onların xüsusiyyətləri
26. Ət konservlərinin istehsal mərhələləri
27. Sterilizasiya. Sterilizasiya zamanı ətdə baş verən dəyişikliklər
28. Ət konservlərinin sortlaşdırılması, soyudulması və qablaşdırılması
29. Ət konservlərinin daşınması və saxlanması

- 30.Kolbasa məmulatlarının çeşidi və əsas xüsusiyyətləri
- 31.Xammal və köməkçi materialların keyfiyyətinə olan tələblər
- 32.Hazır kolbasa məhsulunun keyfiyyətinə olan tələblər
- 33.Kolbasa məmulatlarının istehsal mərhələləri
- 34.Kolbasa məmulatlarının qablaşdırılması, markalanması və saxlanması
- 35.Subməhsulların emalına olan tələbat

“AMTMF (Ət və ət məhsullarının baytar sanitar ekspertizası)” fənninin sillabusu 7007004 – Baytarlıq təbabəti ixtisası “Mamalıq, ginekologiya və süni mayalanma” ixtisaslaşma 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