

Təsdiq edirəm

Tədris məsələləri üzrə prorektor v.i.e:

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

FƏNN SİLLABUSU

İxtisas: 7007004 "Baytarlıq təbəbəti"

İxtisaslaşma: Baytarlıq- sanitariya ekspertizası

Fakültə: "Baytarlıq"

Kafedra: "Baytarlıq və zoomühəndislik elmləri"

I. Fənn haqqında məlumat

Fənnin adı: "Tədqiqat metodları" (ADAU-nun Tədris-Metodiki Şurasında 7 dekabr 2016-cı il tarixli 2 sayılı protokolu ilə təsdiq edilmişdir)

Kodu: TPF-01 —

Tədris illi: I 2025-2026

Semestr: I (payız)

Tədris yükü: Cəmi: 150 saat. Auditoriyadan kənar 75 saat. Auditoriya saati – 45
(30 saat müh. 15 saat lab.)

Tədris forması: Əyani

Tədris dili: Azərbaycan dili

AKTS üzrə kredit: 6

Auditoriya:

II. Müəllim haqqında məlumat:

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

E-mail ünvanı: m.fag0408@gmail.com

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

III. Təvsiyə olunan dərslik, dərs vəsaiti və metodik vəsaitlər

Əsas ədəbiyyat:

1. Baytarlıq təbəbəti haqqında Azərbaycan Respublikasının Qanunu, Bakı şəhəri, 17 iyun 1994-cü il, № 825. (<https://e-qanun.az/framework/9079>)
2. Baytarlıq haqqında Azərbaycan Respublikasının Qanunu, Bakı şəhəri, 31 may 2005-ci il, № 922-IIQ (<https://afsa.gov.az/assets/pdf/qanun8.pdf>)
3. Əliyev M.M., Baytarlıq-sanitariya ekspertizası və heyvandarlıq məhsullarının emal texnologiyası. Dərslik, Gəncə 2011
4. Əliyev M.M., Ərzaq mallarının ekspertizası. Dərslik, Gəncə 2016.
5. Боровков М. Ф. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства/ - М.: Лань, 2008- 448 с.
6. Пронин В. В. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства/ - М.: Лань, 2015. - 240 с

IV. Prerekvizitlər: Fənnin tədrisi üçün öncədən heç bir fənnin tədrisi vacib deyildir.

V. Korekvizitlər: Bu fənnin tədrisi ilə yanaşı başqa fənlərin tədris olunmasına zərurət yoxdur

VI. Fənnin təsviri və məqsədi: Baytarlıq sahəsi üzrə tədqiqat metodları predmet və vəzifələri, onun magistr pilləli ali baytarlıq təhsilində mövqeyi. Sərbəst bazar iqtisadiyyatı və heyvandarlığın intensivləşdirilməsində tədqiqat metodlarının rolu və vəzifələri. Baytarlıq tədqiqat metodlarının üsulları. Baytarlıq yönümlü tədqiqat metodlarının başqa fənnlərlə mütəxəssis tədqiqatlarla əlaqəsi.

Baytarlıq sahəsi üzrə tədqiqatın əsas inkişaf mərhələləri haqqında qısa məlumat: Baytarlıq-sanitariya ekspertizasının insan və heyvan üçün ümumi olan və əsasən insan sağlamlığı üçün təhlükə törədə biləcək yoluxucu və invazion xəstəliklərin diaqnostikası metodlarını öyrədir. Eyni zamanda heyvan

nəhsulları vasitəsilə xəstəlik törədicilərinin yayılmasının qarşısının alınması kimi məsələlər baytarlıq-sanitariya ekspertizası 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 buraxılır, onun həmin fənn üzrə akademik borcu qalır.

VIII.Qiyətləndirmə: Tələbələr billiyi 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 bilinə 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 dəqiqdi'və mövzunun mətnini tam açə bilir.
- 8 bal-tələbə cavabında ümumi xarakterli bəzi qusurlara yol verir.
- 7bal-tələbə keçilmiş materialı başə düşür,lakin nəzəri cəhətdən bəzi 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 bəzi səhvlərə yol verir.
- 3bal-tələbənin mövzudan xəbəri var,lakin fikrini əsaslandırə bilmir.
- 1-2bal-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-çoxyaxşı(B)

71-80 bal-yaxşı(C)

61-70 bal-kafi(D)

51-60 bal-qənaətbəxş(E)

51-baldan aşağıqeyri-kafi(F)

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

X. Təqvim mövzu planı: Mühazirə30 saat, laboratoriya 15saat. Cəmi: 45 saat

Nö	Mühazirəməvzularınınməzmunu	Saat	Tarix
1	Mövzü 1:Kəsimlikheyvanlaraqoyulanəsas tələblər Plan: 1. Kəsimlik heyvanlar haqqında məlumat. 2. Kəsimlik heyvanların köklük kateqoriyaları. 3. Köklük dərəcəsinin təyini. 4. Heyvanların ətlik üçün kəsiminə qoyulan tələblər. Mənbə: (1,2, 3, 4, 5, 6)	2	
2	Mövzü 2:Kəsimlik heyvanlarınnəql edilməsi. Heyvanların ətüçünemal müəssisələri. Heyvanlarınqəbulu və müayinəsi Plan: 1. Heyvanların emal müəssisələrinə daşınması. 2. Ət emalı müəssisələri.	2	

	3. Heyvanların kəsimqabağı saxlanması. 4. Heyvanların ilkin emalı. 5. Limfa sisteminin baytarlıq ekspertizasında rolu Mənbə: (1, 2, 3, 4, 5, 6)		
3	Mövzü 3: Ətin morfologiyası, kimyası və əmtəəşünaslığı. Saxlandığında ətdə gedən dəyişikliklər Plan: 1. Ətin morfoloji tərkibi. 2. Ətin kimyəvi tərkibi. 3. Ətin fermentasiyası. 4. Azərbaycanda az istifadə olunan ətlərin ekspertizası Mənbə: (1, 2, 3, 4, 5, 6)	2	
4	Mövzü 4:İnfeksiyon xəstəlikləri aşkar edildikdə cəmdək və üzvlərin baytarlıq-sanitariya ekspertizası Plan: 1. Qarayara, vərəm. 2. Brüsellyoz, dabaq. 3. Digər xəstəliklər. Mənbə: (1, 2, 3, 4, 5, 6)	2	
5	Mövzü 5:İnvazion xəstəliklər və yoluxmayan daxili xəstəlikləri aşkar edildikdə cəmdək və üzvlərin baytarlıq-sanitariya ekspertizası Plan: 1. Trixinelloz. 2. Sistiserkozlar. 3. Exinokokkozlar. 4. Digər invazion xəstəliklər. 5. Yoluxmayan xəstəliklər zamanı ətin baytar-sanitar ekspertizası. 6. Radioaktiv şüalanma zamanı ətin baytar-sanitar ekspertizası. 7. Zəhərlənmələr zamanı ətin baytar-sanitar ekspertizası. 8. Genetik modifikasiya olunan ətlərin və transgen məhsulların keyfiyyəti və təhlükəsizliyinə nəzarət. Mənbə: (1, 2, 3, 4, 5, 6)	2	
6	Mövzü 6:Qida toksikoinfeksiyaları və toksikozları Plan: 1. Qidazəhərlənmələri. 2. Qeyrimikrob mənşəli qidazəhərlənmələri 3. Qida məhsullarına qarışmış kimyəvi maddələrdən baş verən zəhərlənmələr 4. Naməlum etiologiyalı qidazəhərlənmələri Mənbə: (1, 2, 3, 4, 5, 6)	2	
7	Mövzu 7: Ət və ət məhsulları. Konservləşdirilmə texnologiyasının əsasları və gigiyenası, onların baytarlıq-sanitariya ekspertizası Plan: 1. Ət konservləri istehsalı və texnologiyası. 2. Ət konservlərinin ekspertizası. 3. Ətin duzlanması. 4. Duzlanmış ətin ekspertizası.	2	

	5. Ətin yeni fiziki-kimyəvi üsullarla konservləşdirilməsi. Mənbə: (1, 2, 3, 4, 5, 6)		
8.	Mövzu 8: Kolbasa və (qaxac ətin) vətçinə istehsalının texnoloji əsasları, gıgıyenası və baytarlıq-sanitariya ekspertizası Plan: 1. Kolbasaməmulatı haqqında məlumat. 2. Kolbasanın istehsal texnologiyası. 3. Kolbasaməmulatının keyfiyyətinin qiymətləndirilməsi. Mənbə: (1, 2, 3, 4, 5, 6)	2	
9	Mövzu 9: Subproduktların və texniki xammalın texnologiyasının əsasları və baytarlıq-sanitariya ekspertizası 1. Qan. Qanın tərkibi xassəsi və emalı. 2. Daxili sekresiya və ferment xammalı. 3. Heyvan yağlarının növü və sortu. 4. Selikli əlavə et məhsulları 5. Heyvanların başqa texniki xammalının ilk işlənməsi və baytarlıq ekspertizası Mənbə: (1, 2, 3, 4, 5, 6)	2	
10	Mövzu 10: Süd və süd məhsullarının texnoloji əsasları, alınması, gıgıyenası və baytarlıq-sanitariya ekspertizası 1. Südün əmələ gəlməsi. 2. Südün kimyəvi tərkibi və komponentlərinin xassələri. 3. Südün texnoloji və bakteriosid xassələri. Mənbə: (1, 2, 3, 4, 5, 6)	2	
11	Mövzu 11: Süd məhsullarının baytar-sanitar ekspertizası 1. Turş süd məhsullarının ekspertizası 2. Xama və qaymağın ekspertizası 3. Kərə yağının ekspertizası 4. Pendirin ekspertizası Mənbə: (1, 2, 3, 4, 5, 6)	2	
12	Mövzu 12: Quş ətinin və qida üçün yumurtanın baytar-sanitar ekspertizası 1. Quş ətinin baytar-sanitar ekspertizası 2. Quş ətinin keyfiyyətinə yemləmənin təsiri 3. Qida yumurtalarının ekspertizası Mənbə: (1, 2, 3, 4, 5, 6)	2	
13	Mövzu 13: Balıq və balıq məhsullarının ekspertizası. 1. Sənaye balıqların ailələri 2. Balıqların anatomik quruluşu 3. Balıq ətinin kimyəvi tərkibi 4. Təzə balığın baytarlıq -sanitariya ekspertizası 5. Diri və təzə balıqların daşınması, balıqların duzlanması 6. Balıq kürüsünün hazırlanması 7. Balıq və balıq məhsullarının müayinəsi Mənbə: (1, 2, 3, 4, 5, 6)	2	

14	Mövzu 14: Bitki mənşəli yeyinti məhsullarının ekspertizası .Balın ekspertizası 1. Bitkiçilik məhsulların orqonoleptiki və laborator müayinə üsulları 2. Turşudulmuş, duzla sirkəyə qoyulmuş tərəvəzlərin ekspertizası 3. Təzə və konservləşdirilmiş meyvə və giləmeyvənin ekspertizası 4. Bitki yağlarının ekspertizası 5. Balın ekspertizası 6. Balın kimyəvi tərkibi və qidalılıq dəyəri Mənbə: (1, 2, 3, 4, 5, 6)	2	
15	Mövzu 15: Ərzaq bazarlarında heyvan mənşəli məhsulların baytar-sanitar ekspertizası 1.Ərzaq malları bazarlarında məhsulların baytar-sanitar ekspertizasının keçirilməsi qaydaları 2.Bazarlarda ət və ət məhsullarının baytar-sanitar ekspertizası 3.Bazarlarda süd və süd məhsullarının ekspertizası Mənbə: (1, 2, 3, 4, 5, 6)	2	
Cəmi:		30 s	

Laboratoriya – praktik məşğələ

Nö	Laboratoriya mövzuları	Saat	Tarix
1	2	4	5
1	Mövzu 1: Kəsimlik heyvanlara qoyulan əsas tələblər.Kəsimlik heyvanların nəql edilməsi. Heyvanların ət üçün emal müəssisələri. Heyvanların qəbulu və müayinəsi	2	
2	Mövzu 2: Ətin morfolojiyası, kimyası və əmtəəşünaslığı. Saxlandığında ətdə gedən dəyişikliklər.İnfeksiyon xəstəlikləri aşkar edildikdə cəmdək və üzvlərin baytarlıq-sanitariya ekspertizası	2	
3	Mövzu 3: İnvazion xəstəliklər və yoluxmayan daxili xəstəlikləri aşkar edildikdə cəmdək və üzvlərin baytarlıq-sanitariya ekspertizası.Qida toksikoinfeksiyaları və toksikozları	2	
4	Mövzu 4: Ət və ət məhsulları.Konservləşdirilmə texnologiyasının əsasları və gigiyenası. Ət və ət məhsullarının konservləşdirilməsi, onların baytarlıq-sanitariya ekspertizası.Kolbasa və (qaxac ətin) baytarlıq-sanitariya ekspertizası	2	
5	Mövzu 5: Subproduktların, texniki xammalın, süd və süd məhsullarının alınması, gigiyenası və baytarlıq-sanitariya ekspertizası	2	
6	Mövzu 6: Quş ətinin və qida üçün yumurtanın baytar-sanitar ekspertizası	2	
7	Mövzu 7: Balıq və balıq məhsullarının ekspertizası.	2	
8	Mövzu 8: Bitki mənşəli yeyinti məhsullarının ekspertizası . Balın ekspertizası	1	
Cəmi:		15 s.	

XI.Fənn üzrə tələblər: Baytarlıq sanitariya ekspertizasının tədqiqat metodları qida məhsullarının və heyvan mənşəli texnik ixammalın sanitariya-gigiyenik müayinə üsullarını öyrənən və onların baytarlıq-sanitariya qiymətləndirilməsi qaydalarını müəyyən edən baytarlıq təbabətinin sahələrindən biridir.

Magistrantlar baytarlıq -sanitariya tədbirlərini həyata keçirməyi, sanitariya-gigiyenik tədqiqatların metodlarını və baytarlıq-sanitariya məsələlərini həll etməyi bacarmalıdır.

Tədqiqat metodlarını mənimsəməklə analitik prosedurların məntiqini başa düşməyə, sərbəst təcrübələr aparmağa və onların nəticələrinin təhlil etməyə və praktiki fəaliyyətdə müstəqil elmi araşdırmaları yerinə yetirməyi bacarır .

-dissertasiya işinin mövzusunə uyğun elmi-tədqiqat işinin aparılmasını bacarır;

- profil fənləri üzrə seminar və laboratoriya dərslərinin keçirilməsində qabiliyyətli olmağa və tələbələrle işləməyi bacarır;

-elmi-tədqiqat işlərinin aparılma səviyyəsinə, alınmış nəticələrə dair hesabat, referat, elmi məqalə hazırlamağa və dissertasiya işini sərbəst tərtib etmək qabiliyyətinə malikdir.

XII.Fənn üzrə təlim nəticələri.

FTN1: Elmi tədqiqatın fundamental və tətbiqi istiqamətlərini müəyyənləşdirə bilir.

FTN2: Tədqiqat metodlarının mahiyyətini və praktiki elmi işdə tətbiq etmə xüsusiyyətlərini və onların nəticələrini təhlil etməyi bacarır.

FTN3: Elmi- tədqiqat işlərində tətbiq edilən metodologiyanın prioritet istiqamətlərinin müəyyənləşdirilməyi bacarır.

XIII. Magistrantların fənn haqqında fikrinin öyrənilməsi:

XIV: I.Kollokvium sualları:

1. Kəsimlik heyvanlar haqqında məlumat.
2. Kəsimlik heyvanların köklük kateqoriyaları.
3. Köklük dərəcəsinin təyini.
4. Heyvanların ətlik üçün kəsiminə qoyulan tələblər.
5. Heyvanların emal müəssisələrinə daşınması.
6. Ət emalı müəssisələri. Heyvanların ilkin emalı.
7. Heyvanların kəsimqabağı saxlanması.
8. Limfa sisteminin baytarlıq ekspertizasında rolu
9. Ətin morfoloji və kimyəvi tərkibi.
10. Ətin fermentasiyası

II.Kollokvium sualları:

1. Qarayara, vərəm.
2. Brüsellyoz, dabaq.
3. Digər xəstəliklər.
4. Trixinelloz.
5. Sistiserkozlar.
6. Exinokokkozlar.
7. Digər invazion xəstəliklər.
8. Yoluxmayan xəstəliklər zamanı ətin baytar-sanitar ekspertizası.
9. Radioaktivşüalanmazamanıətinbaytar-sanitarekspertizası.
10. Zəhərlənmələr zamanıətinbaytar-sanitarekspertizası.

XV.Fənn üzrə imtahan sualları:

1. Kəsimlik heyvanlar haqqında məlumat.
2. Kəsimlik heyvanların köklük kateqoriyaları.
3. Köklük dərəcəsinin təyini.
4. Heyvanların ətlik üçün kəsiminə qoyulan tələblər.

5. Heyvanların emal müəssisələrinə daşınması.
6. Ət emalı müəssisələri. Heyvanların ilkin emalı.
7. Heyvanların kəsimqabağı saxlanması.
8. Limfa sisteminin baytarlıq ekspertizasında rolu
9. Ətin morfoloji və kimyəvi tərkibi.
10. Ətin fermentasiyası
11. Qarayara, vərəm.
12. Brüsellyoz, dabaq.
13. Digər xəstəliklər.
14. Trixinelloz.
15. Sistiserkozlar.
16. Exinokokkozlar.
17. Digər invazion xəstəliklər.
18. Yoluxmayan xəstəliklər zamanı ətin baytar-sanitar ekspertizası.
19. Radioaktiv şüalanmazamanı ətin baytar-sanitar ekspertizası.
20. Zəhərlənmələr zamanı ətin baytar-sanitar ekspertizası.
21. Qida zəhərlənmələri
22. Qeyri mikrob mənşəli qida zəhərlənmələri
23. Qida məhsullarına qarışmış kimyəvi maddələrdən baş verən zəhərlənmələr
24. Naməlum etiologiyalı qida zəhərlənmələri
25. Ət konservləri istehsalı və texnologiyası.
26. Ət konservlərinin ekspertizası.
27. Ətin duzlanması.
28. Duzlanmış ətin ekspertizası.
29. Ətin yeni fiziki-kimyəvi üsullarla konservləşdirilməsi
30. Kolbasanın istehsal texnologiyası.
31. Kolbasa məmulatının keyfiyyətinin qiymətləndirilməsi.
32. Qan. Qanın tərkibi xassəsi və emalı.
33. Heyvan yağlarının növü və sortu.
34. Heyvanların başqa texniki xammalının ilk işlənməsi və baytarlıq ekspertizası
35. Sütün kimyəvi tərkibi və komponentlərinin xassələri.
36. Sütün texnoloji və bakteriosid xassələri.
37. Turş süd məhsullarının ekspertizası
38. Xama və qaymağın ekspertizası
39. Kərə yağının ekspertizası
40. Pendirin ekspertizası
41. Quş ətinin baytar-sanitar ekspertizası
42. Qida yumurtalarının ekspertizası
43. Təzə balığın baytarlıq -sanitariya ekspertizası
44. Diri və təzə balıqların daşınması, balıqların duzlanması
45. Balıq kürüsünün hazırlanması
46. Balıq və balıq məhsullarının müayinəsi
47. Turşudulmuş, duzla sirkəyə qoyulmuş tərəvəzlərin ekspertizası
48. Təzə və konservləşdirilmiş meyvə və giləmeyvənin ekspertizası
49. Bitki yağlarının ekspertizası
50. Balın ekspertizası

“Tədqiqat metodları” fənninin sillabusu 7007004 - Baytarlıq təbabəti ixtisası “Baytar – sanitariya ekspertizası” 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. M.Q. Abdullayev

Kafedra müdiri:  dos. R.M. Bilalov