

**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: Baytarlıq -sanitariya ekspertizası

Fakültə: "Baytarlıq"

Kafedra: "Baytarlıq və zootəhnəlik elmləri"

I.Fənn haqqında məlumat

Fənnin adı: "Qida gigiyenası" Baytar sanitar ekspertizası və heyvandarlıq məhsullarının emal texnologiyası" Azərbaycan Respublikası Təhsil Nazirliyi elmi metodik şurası 31.01.2011ci il tarixli 76 sayılı protokol iclasının qərarı ilə təsdiq edilmişdir.

Kodu: USF-01

Tədris ili: I 2025-2026

Semestr: I (payız)

Tədris yükü: Cəmi 180 saat. Auditoriyadan kənar 150 saat. Auditoriya saati – 45 (30 saat müh., 15 saat lab.)

Tədris forması: Əyani

Tədris dili: Azərbaycan dili

AKTS üzrə kredit: 8

Auditoriya:

II.Müəllim haqqında məlumat:

Adı, soyadı, elmi dərəcəsi və elmi adı: 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.Tövsiyə olunan dərslik, dərs vəsaiti və metodik vəsaitlər

Əsas ədəbiyyat:

Tövsiyə olunan dərsliklər və dərs vəsaitləri:

- 1.Ə.Əsgərov, O.Məmmədova-Kənd təsərrüfatı heyvanlarının xüsusi gigiyenası-Gəncə-2007
- 2.Zoogigiyena və sanitariya fənnindən laboratoriya məşğələləri.
- 3.Ə.Əskərov –Kənd təsərrüfatı heyvanlarının ümumi gigiyenası –Maarif-1981
- 4.S.M.Quliyev, F.R.Abdinov, İ.Ə.Hüseynov –Zootexnikin qısa məlumat kitabı-Bakı-1972
- 5.Eyyub Bəşirov-Azərbaycanda damazlıq heyvandarlığının problemləri və inkişafının elmi əsasları-Bakı-2008.

IV.Prerekvizitlər:Fənnin tədrisi üçün öncədən "Patoloji fiziologiya, kliniki diaqnostika, terapiya, cərrahiyyə eləcə də zootexniyə" fənninin tədrisi vacibdir.

V.Korekvizitlər:Bu fənnin tədrisi ilə eyni vaxta Baytar-sanitariya ekspertizası ixtisası üzrə digər fənnlərin tədris olunmasına zərurəti vardır.

VI.Fənnin təsviri və məqsədi: Baytarlıq sanitariyası fənninin predmeti və vəzifələrinə aid onun magistr pilləli ali baytarlıq-sanitariya təhsilində heyvanların saxlanması, yetişdirilməsi, bəslənməsi, heyvandarlıq məhsullarının emalı, qablaşdırılması, nəqli, saxlanması və istifadəsi

proseslərində texnoloji, mikroiqlim, temperatur və gigiyenik sanitariya qaydalarına zoobay tələblərinə əməl olunması nəzərdə tutulur.

VII.Davamiyyətə verilən tələblər: Fənn üzrə semestr ərzində buraxılmış dərslərinin ümumi sayı normativ sənədlərdə (əsasnamələrdə) müəyyən olunmuş həddən yuxarı (20%-dən çox) olduğu halda tələbə imtahan sessiyasına buraxılmır və onun həmin fənn üzrə akademik borcu qalır.

VIII.Qiymətləndirmə: Tələbələr bilikli 100 ballı sistemlə qiymətləndirilir. Bundan 50 bal tələbə semestr ərzində, 50 bal isə imtahanda toplayır. Semestr ərzində toplanan 50 bala aşağıdakılar aiddir: 20 bal seminar və laboratoriya dərslərində fəaliyyətinə görə və 30 bal kollokviumların nəticəsinə görə.

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

Qiymət meyarları aşağıdakılardır:

- 10 bal- tələbə keçilmiş materialla dərindən başa düşür, cavabı dəqiq və hərtərəfli verir.
- 9 bal- tələbə keçilmiş material tam başa düşür, cavabı dəqiqdir və mövzunun mətnini tam aça bilər.
- 8 bal-tələbə cavabında ümumi xarakterli bəzi qüsurlara yol verir.
- 7 bal- tələbə keçilmiş material başa düşür, lakin nəzəri cəhətdən bəzi qüsurlara yol verir.
- 6 bal-tələbənin cavabına 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 imtahana qədərki 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 qaydaları pozulması: Davranış qaydaları pozulması Tələbə Universitetin daxili nizam - intizam qaydalarını pozduqda onun haqqında əsasnamədə nəzərdə tutulan qaydada tədbir görülməkdir.

Təqvim mövzu planı: Cəmi: 30 saat. Mühazirə 15 saat, laboratoriya 15 saat.

№	Mühazirə	Saat	Tarix
1.	Mövzu 1: hava mühitinə qoyulan sanitariya-gigiyenik tələblər Plan: 1. Təbii və süni işıqlanma 2. Hava tozları, mikroflorası və bunlara qarşı mübarizə tədbirləri	2	

3.	Binada mikroiklimin yaxşılaşdırılma yolları Mənbə(1,2,3).		
2.	Mövzu 2: hava mühitinə qoyulan sanitariya-gigiyenik tələblər Plan: 1. Havanın ionlaşması və onun gigiyenik əhəmiyyəti 2. Atmosfer havasının qaz tərkibi səs və titrəyişlər 3. Atmosfer havasının radioaktiv çirklənməsi Mənbə(1,2,3)	2	
3.	Mövzu 3: Ət və ət məhsullarına qoyulan sanitar-gigiyenik tələblər Plan: 1. Ət emalı müəssisələrinə qoyulan sanitar tələblər 2. Heyvanların ilkin emalı 3. Ət və ət məhsullarının zərərsizləşdirilməsi üsulları Mənbə:(1,2,3)	2	
4.	Mövzu 4 : Ət və ət məhsullarına qoyulan sanitar-gigiyenik tələblər Plan: 1. Quş və adəvşanlarının emal texnologiyası 2. Ət konservlərinin istehsalında sanitar qaydalar Mənbə(1,2,3)	2	
5.	Mövzu 5: Kolbasa və subproduktlar sexində sanitar-gigiyenik tədbirlər Plan: 1. Kolbasa sexində sanitar-gigiyenik tələblər 2. Qan işləmə sexlərində sanitar-gigiyenik qaydalar Mənbə(1,2,3)	2	
6.	Mövzu 6: Kolbasa və subproduktlar sexində sanitar-gigiyenik tədbirlər Plan: 1. Piyeritmə sexində sanitar gigiyenik tələblər 2. Ət konservlərinin istehsalında sanitar qaydalar Mənbə(1,2,3)	2	
7.	Mövzu 7: Bitki məhsullarının emalı texnologiyası müəssisələrinə qoyulan ümumi sanitar-gigiyenik tələblər Plan: 1. Xiyarın duza qoyulması 2. Çörəyin istehsalına qoyulan sanitar-gigiyenik tələblər Mənbə: (1,2,3)	2	
8.	Mövzu 8: Bitki məhsullarının emalı texnologiyası müəssisələrinə qoyulan ümumi sanitar-gigiyenik tələblər Plan: 1. Bitki mənşəli konservlərə qoyulan sanitar gigiyenik tələblər 2. Şərabın istehsalında sanitar gigiyenik qaydalar Mənbə(1,2,3)	2	
9.	Mövzu 9: Soyuducularda saxlanan məhsullara və emal müəssisələrinə baytar-sanitar nəzarəti Plan: 1. Soyuducularda saxlanan məhsullara baytar-sanitar nəzarəti 2. Emal müəssisələrinin dezinfeksiyası Mənbə(1,2,3)	2	

10.	Mövzu 10: Soyuducalarda saxlanan məhsullara və emal müəssisələrinə baytar-sanitar nəzarəti Plan 1. Ət kombinatlarında və sallaqxanalarda dezinfeksiya tədbirləri 2. Xüsusi geyimlərin, taraların və başqa əşyaların dezinfeksiya edilməsi Mənbə(1,2,3)	2	
11.	Mövzu 11: Balıq və balıq məhsullarının baytar-sanitar nəzarəti Plan: 1. Balıq ətinin avtolizi 2. Təzə balığın baytar-sanitar ekspertizası 3. Balıq məhsullarının ekspertizası Mənbə(1,2,3)	2	
12.	Mövzu 12: Balıq və balıq məhsullarının baytar-sanitar nəzarəti Plan: 1. Balıqların təzəlik dərəcəsinin təyini 2. Balıqların duzlanması Mənbə(1,2,3)	2	
13.	Mövzu 13: Süd və süd məhsullarına baytar-sanitar nəzarət Plan: 1.Qaxac olunmuş və hissə verilmiş balıqların hazırlanması 2. Qaxac edilmiş və duzlanmış balıq məhsullarının BSE 3. Balıq və balıq məhsullarının müayinəsi Mənbə(1,2,3)	2	
14.	Mövzu 14: Süd və süd məhsullarına baytar-sanitar nəzarət Plan: 1. Südün baytar-sanitariya ekspertizası 2. Xəstə heyvanların südünün baytar-sanitar ekspertizası 3. Xəstə heyvanların südünün zərərsizləşdirilməsi Mənbə(1,2,3)	2	
15.	Mövzu 15: Qida məhsullarına tələbat və qida komponentlərinin gigiyenik xarakteristikası Plan: 1. Qida məhsullarına tələbat 2. Ərzaq məhsullarının ayrı-ayrı komponentlərinin xarakteristikası 3. Qida zəhərlənmələri Mənbə(1,2,3)	2	
Cəmi:		30s.	

Laboratoriya - praktik məşğələ

Nö	Laboratoriya	Saat	Tarix
1.	Mövzu 1: Hava mühitinə qoyulan sanitariya-gigiyenik tələblər Mənbə: (1,2,3)	2	
2.	Mövzu 2: Ət və ət məhsullarına qoyulan sanitar-gigiyenik tələblər Mənbə:(1,2,3)	2	
3.	Mövzu 3: Kolbasa və subproduktlar sexində sanitar-gigiyenik tədbirlər	2	

	Mənbə:(1,2,3)		
4.	Mövzu 4: Bitki məhsullarının emalı texnologiyası müəssisələrinə qoyulan ümumi sanitar-gigiyenik tələblər Mənbə(1,2,3)	2	
5.	Mövzu 5: Soyuducalarda saxlanan məhsullara və emal müəssisələrinə baytar-sanitar nəzarəti Mənbə(1,2,3)	2	
6.	Mövzu 6: Balıq və balıq məhsullarının baytar-sanitar nəzarəti Mənbə(1,2,3)	2	
7.	Mövzu 7: Süd və süd məhsullarına baytar-sanitar nəzarət Mənbə(1,2,3)	2	
8.	Mövzu 8: Qida məhsullarına tələbat və qida komponentlərinin gigiyenik xarakteristikası Mənbə(1,2,3)	1	
	Cəmi:	15 s.	

X.Fənn üzrə tələblər, tapşırıqlar:Tələbə aşağıdakıları bilməli və bacarmalıdır:

Gələcək baytar həkimləri ümumi patoloji proseslərin pa:anatomiyasını, ölümdən sonrakı cəsəd dəyişikliklərini, infeksiya, invazion və yoluxmayan xəstəliklərin patanatomiyasını bilməli, heyvan və quş cəsədlərinin metodik cəhətdən düzgün yarmağı, orqan və toxumalarda gedən patoloji proseslərin xarakterini təyin etməyi, heyvanın ölümü haqda nəticə verməyi, patoloji-anatmik diznozu yazmağı laboratoriya müayinəsi üçün patmaterialın düzgün götürülməsi və fiksasiya qaydasını, yarmanın sənədlərinin düzgün və savadlı tərtib edilməsi qaydasını, məhkəmə-baytarlıq ekspertizası aparmağı bacarmalıdır.

XI. I.Kollekviun sualları:

1. Təbii və süni işıqlanma
2. Hava tozları, mikroflorası və bunlara qarşı mübarizə tədbirləri
3. Binada mikroiqlimin yaxşılaşdırılma yolları
4. Ət emalı müəssisələrinə qoyulan sanitar tələblər
5. Heyvanların ilkin emalı
6. Ət və ət məhsullarının zərərsizləşdirilməsi üsulları
7. Kolbasa sexində sanitar-gigiyenik tələblər
8. Qan işləmə sexlərində sanitar-gigiyenik qaydalar
9. Ət konservlərinin istehsalında sanitar qaydalar
10. Xiyarın duza qoyulması

II.Kollekvium sualları

1. Çörəyin istehsalına qoyulan sanitar-gigiyenik tələblər
2. Şərabın istehsalında sanitar gigiyenik qaydalar
3. Emal müəssisələrinin dezinfeksiyası
4. Xüsusi geyimlərin, taraların və başqa əşyaların dezinfeksiya edilməsi
5. Təzə balığın baytar-sanitar ekspertizası
6. Balıq məhsullarının ekspertizası
7. Südün baytar-sanitariya ekspertizası
8. Xəstə heyvanların südünün baytar-sanitar ekspertizası
9. Xəstə heyvanların südünün zərərsizləşdirilməsi
10. Qida zəhərlənmələri

XII. Fənn üzrə imtahan sualları:

1. Təbii və süni işıqlanma
2. Hava tozları, mikroflorası və bunlara qarşı mübarizə tədbirləri
3. Binada mikroiqlimin yaxşılaşdırılma yolları
4. Ət emalı müəssisələrinə qoyulan sanitar tələblər
5. Heyvanların ilkin emalı
6. Ət və ət məhsullarının zərərsizləşdirilməsi üsulları
7. Kolbasa sexində sanitar-gigiyenik tələblər
8. Qan işləmə sexlərində sanitar-gigiyenik qaydalar
9. Ət konservlərinin istehsalında sanitar qaydalar
10. Xiyarın duza qoyulması
11. Çörəyin istehsalına qoyulan sanitar-gigiyenik tələblər
12. Şərabın istehsalında sanitar gigiyenik qaydalar
13. Soyuducularda saxlanan məhsullara baytar-sanitar nəzarəti
14. Emal müəssisələrinin dezinfeksiyası
15. Xüsusi geyimlərin, taraların və başqa əşyaların dezinfeksiya edilməsi
16. Balıq etinin avtolizi
17. Təzə balığın baytar-sanitar ekspertizası
18. Balıq məhsullarının ekspertizası
19. Sütün baytar-sanitariya ekspertizası
20. Xəstə heyvanların südünün baytar-sanitar ekspertizası
21. Xəstə heyvanların südünün zərərsizləşdirilməsi
22. Qida məhsullarına tələbat
23. Ərzaq məhsullarının ayrı-ayrı komponentlərinin xarakteristikası
24. Qida zəhərlənmələri
25. Hava mühitinə qoyulan sanitariya-gigiyenik tələblər
26. Ət və ət məhsullarına qoyulan sanitar-gigiyenik tələblər
27. Bitki məhsullarının emalı texnologiyası
28. Soyuducularda saxlanan məhsullara baytar-sanitar nəzarəti
29. Qida məhsullarına tələbat və qida komponentlərinin gigiyenası
30. Süd məhsullarının baytar-sanitar ekspertizası

"Qida gigiyenası" fənninin sillabusu 7007004 – Baytarlıq təbabəti ixtisası "Baytar-sanitariya ekspertizası" ixtisaslaşma tədris planı və fənn proqramı əsasında tərtib edilmişdir. Sillabus "Baytarlıq və zootehnik 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