


**Azərbaycan Respublikası Elm və Təhsil Nazirliyi
Lənkəran Dövlət Universiteti**

Təsdiq edirəm

Tədris məsələləri üzrə prorektor v.i.e.

 dos. Zaur Məmmədov

"13" fevral 2026-cı il

**Fənn sillabusu:
(işçi tədris proqramı)**

İxtisas: 6007004 "Baytarlıq təbabəti"

Fakultə: "Baytarlıq"

Kafedra: "Baytarlıq və zoomühəndislik elmləri"

I.Fənn haqqında məlumat:

Fənnin adı: "Qida gigiyenası və təhlükəsizliyi" Proqram Azərbaycan Dövlət Aqrar Universitetinin Tədris Metodiki Şurasında (07 dekabr 2016-cı il tarixli 02 sayılı protokolu) nəşr olunması məsləhət görülmüşdür.

Kodu: İPF-B31

Tədris ili: I (2025/2026)

Semestr: II (yaz)

Tədris yükü: Cəmi: 90 saat. Auditoriyadan kənar 60 saat. Auditoriya saati-30 saat (15 saat müəhazirə, 15 saat laboratoriya)

Tədris forması: Əyani

Tədris dili: Azərbaycan dili

AKTS üzrə kredit: 3 kredit

II.Müəllim haqqında məlumat:

Mühazirə: B/m. Hüseynov Tahir Talib oğlu

Laboratoriya: m.Muxtarov Aqil Bəxtiyar oğlu

E-mail ünvanı: tahirhuseynov1967@gmail.com

Kafedranın ünvanı: Lənkəran şəhər Füzuli küç.70, LDU – nun 1 sayılı tədris binası

Məsləhət günləri və saati: III gün 12²⁰ - 16²⁵

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

Əsas ədəbiyyat

1.N.H.Qurbanov, E.C.Ə.Hacıyev və s. Mikrobiologiya, sanitariya və gigiyena

2.Əliyev M.M., Məmmədova O.M. Sanitariya və gigiyena. Gəncə-2011

3.Ə.A.Əsgərov, O.M.Məmmədova Kənd təsərrüfatı heyvanlarının ümumi gigiyenası. Gəncə-2010

4.Ə.Əsgərov Kənd təsərrüfatı heyvanlarının ümumi gigiyenası Maarif-1981

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:

Gigiyena-insanların sağlamlığının qorunması haqqında elm olmaqla, ətraf mühitin orqanizmə təsirini öyrənir. Qidalanma gigiyenası isə səmərəli qidalanma və insanların təhlükəsizliyinin təmin olunması tədbirlərini işləyib hazırlayır və öyrənir. Bu elmin qarşısında duran əsas məsələlər insanlar üçün elmi əsaslandırılmış qidalanma normalarının hazırlanması, məhsulların mətbəxdə işlənməsi, saxlanması, daşınması və təchizatından ibarətdir. Sanitariya-gigiyenanın təcrübi sahəsidir. Ərzaq emalı ictimai işə müəssisələrində, ərzaq ticarət şəbəkələrində məhsulların ciddi rejimdə saxlanmasına, nəqlinə, hazırlanmasına və istehsalçıya çatdırılmasına əməl olunmasına nəzarət 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 (20% - dən çox) olduğu halda tələbə həmin fəndən imtahana buraxılmır, onun həmin fənn üzrə akademik borcu qalır.

VIII.Qiymətləndirmə:Tələbələr 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.

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 hərtərəfidir,
- 9 bal-tələbə keçilmiş materialı 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 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 onun haqqında əsasnamədə nəzərdə tutulan qaydada tədbir görülecək.

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

№	Mühazirə	Saat	Tarix
1	2	3	4
1	Mövzu 1.Qida gigiyenası və təhlükəsizliyi fəninin predmeti, məqsədi, vəzifəsi və inkişaf tarixi Plan: 1. Qida gigiyenası və təhlükəsizliyi fəninin predmeti, məqsədi və vəzifəsi 2. Qida gigiyenası və təhlükəsizliyi fəninin qısa inkişaf tarixi Mənbə: (1;2;3;4)	2	

2	Mövzu 2. Mikroorqanizmlərin təbiətdə yayılması Plan: 1.Torpağın mikrobiotası 2.Suyun mikrobiotası 3.Atmosfer havasının mikrobiotası Mənbə: (1;2;3;4)	2	
3	Mövzu 3. Ət və balıq məhsullarının mikrobiologiyası, sanitariya və gigiyenası Plan: 1.Ət və ət məhsullarının mikrobiologiyası 2.Ət və ət məhsullarının bioloji əhəmiyyəti 3.Ət və ət məhsullarının gigiyenası 4.Balıq və balıq məhsullarının bioloji əhəmiyyəti 5.Balıq və balıq məhsullarının mikrobiologiyası 6.Balıq və balıq məhsullarının gigiyenası Mənbə: (1;2;3;4)	2	
4	Mövzu 4. Süd və süd məhsullarının mikrobiologiyası, sanitariya və gigiyenası Plan: 1.Südü mikrobiotası 2.Süd və süd məhsullarının mikrobiotası 3.Süd və süd məhsullarının gigiyenası 4.Turşudulmuş süd məhsullarının gigiyenası Mənbə: (1;2;3;4)	2	
5	Mövzu 5.Yumurta və yumurta məhsullarının mikrobiologiyası, sanitariya və gigiyenası Plan: 1.Yumurta və yumurta məhsullarının bioloji əhəmiyyəti 2.Yumurtanın mikroorqanizmlərlə yoluxma yolları 3.Saxlanma zamanı yumurtanın keyfiyyətinin dəyişməsi 4.Yumurta məhsullarının mikrobiologiyası və gigiyenası Mənbə: (1;2;3;4)	2	
6	Mövzu 6. Kütləvi qidalanma məhsulları istehsalını və satışını həyata keçirən müəssisələrin saxlanmasına göstərilən gigiyenik tələblər Plan: 1.Dezinfeksiya üsulları və onların gigiyenik seçiyəsi 2.Dezinfeksiyanın üsulları və vasitələri 3.Ərazinin saxlanmasına göstərilən sanitari tələbləri 4.Qab-qacaqların, avadanlıqların və inventarın yuyulmasına və zərərsizləşdirilməsinə göstərilən sanitari tələbləri 5.Mətbəx qablarının və qab-qacağın yuyulması və dezinfeksiyası 6.Ticaret işçilərinin şəxsi gigiyenası Mənbə: (1;2;3;4)	2	
7	Mövzu 7.Balın istehsalında sanitariya-gigiyeniki tədbirlərin təşkili Plan: 1.Arıxanaların təşkili və ərazinin seçilməsi 2.Arıxanalarda tələb olunan sanitariya-gigiyeniki tələblər 3.Arıçının şəxsi gigiyenası 4.Xarici mühit amillərinin arıların məhsuldarlığına təsiri 5.Balın müalicəvi xüsusiyyətləri 6.Arı mumu 7.Arı propolisinin (arı yapışqanının) müalicəvi xüsusiyyətləri 8.Arılar üçün çiçək tozunun əhəmiyyəti	2	

	Mənbə: (1;2;3;4)		
8	Mövzu 8. Taxıl və un məhsullarının mikrobiologiyası, sanitariya və gigiyenası Plan: 1.Taxıl kütləsinə mikroorqanizmlərin düşməsi yolları 2.Təzə yığılmış taxılın mikrobiotası 3.Taxılın mikrobiotasının müxtəlif saxlanma şəraiti və emalı zamanı dəyişilməsi 4.Rütubət və temperaturun taxıl kütləsinin mikroorqanizmlərinə təsiri 5.Havanın daxil olmasının taxıl kütləsindəki mikroorqanizmlərə təsiri 6.Taxıl kütləsində örtük toxumanın və qatışıqların vəziyyətindən asılı olaraq formalaşan mikrobiota 7.Taxılın emalı proseslərində onun mikrobiotası 8.Taxılın öz-özünə qızışmasında mikroorqanizmlərin rolu 9.Taxılın ərzaq və yemlik keyfiyyətinin azalmasında mikroorqanizmlərin iştirakı 10.Taxılın toxumluq keyfiyyətinin aşağı düşməsində mikroorqanizmlərin iştirakı 11.Taxıl kütləsinin konservləşdirmə üsulları 12.Taxılın emal məhsullarının (unun) mikrobiotası 13.Çörək istehsalının mikrobiologiyası 14.Taxıl və un məhsullarının gigiyenası Mənbə: (1;2;3;4)	1	
	Cəmi:	15 s.	

Nö	Laboratoriya məşğələsi	Saat	Tarix
1	Mövzu 1.Gigiyena elminin inkişaf tarixi	2	
2	Mövzu 2.Suyun fiziki xassələrinin öyrənilməsi	2	
3	Mövzu 3.Ət və balıq məhsullarının gigiyenası	2	
4	Mövzu 4.Süd və süd məhsullarının gigiyenası	2	
5	Mövzu 5.İnkubatorlarda yumurtaların yerləşdirilməsi qaydaları	2	
6	Mövzu 6.Dezinfeksiya üsulları və onların gigiyenik səciyyəsi	2	
7	Mövzu 7.Balın laborator şəraitdə analizi	2	
8	Mövzu 8.Taxıl və un məhsullarının gigiyenası	1	
	Cəmi:	15 s.	

XI.Fənn üzrə tələblər:

Tələbə aşağıdakıları bilməli və bacarmalıdır: gigiyena elmi haqqında bilik qazanmalı, müxtəlif sanitar qaydalarını öyrənməli, refleks, instinkt və ünsiyyət formalarını bilməlidir. Xarici mühit amillərinə yemə, suya, temperatura tələbat və adaptasiya haqqında bilik toplamaq. Qida məhsullarının daşınması və saxlanmasını öyrənməli.

XII. Fənnin tədrisi üçün nəzərdə tutulan tədris və öyrənmə metodları:

- mühazirə, seminar, praktiki tapşırıqlar;
- təqdimatlar, müzakirələr;
- müstəqil iş/araşdırma (məsələn, praktiki nümunələrlə iş);

- problemlərlə əsaslanan tədris;
- sahə işləri;
- qrup qiymətləndirilməsi;

Təhsildə nəzəriyyə və praktiki təlim arasında tarazlıq gözlənilməlidir. Əsas diqqət əmək bazarının dəyişən ehtiyaclarına uyğun olaraq praktiki bacarıqların gücləndirilməsinə yetirilməlidir.

XIII. Fənn üzrə təlim nəticələri:

- Tələbə qidanın fizioloji və bioloji əsaslarını öyrənməli.
- Tələbə zülallar, yağlar karbohidratlar, vitaminlər və mineral maddələrin qida və bioloji dəyəri məlumatlarına yiyələnməli.
- Tələbə qida maddələrin həcminə bitki və heyvandarlıq məhsullarının qida və bioloji qiymətləndirmə və xarakteristikası biliklərinə yiyələnməli.
- Tələbə qida zəhərlənmələrin qida toksikologiyasının, qida mikotoksikozları haqqında biliklərə yiyələnməli və onların muayinəsinin aparılmasını bacarmalı.
- Tələbə qida təhlükəsizliyi göstəricilərinin biliklərinə yiyələnməli.
- Tələbə qida təhlükəsizliyindən nəzarətin həyata keçirilməsi üçün metod və qaydaları bacarmalı.

XIV. Tələbələrə fənn haqqında fikrinin öyrənilməsi:

XV. I. Kollokvium sualları:

1. Qida gigiyenası və təhlükəsizliyi fəninin predmeti, məqsədi və vəzifəsi
2. Qida gigiyenası və təhlükəsizliyi fəninin qısa inkişaf tarixi
3. Torpağın mikrobiotası
4. Suyun mikrobiotası
5. Atmosfer havasının mikrobiotası
6. Ət və ət məhsullarının mikrobiologiyası
7. Ət və ət məhsullarının bioloji əhəmiyyəti
8. Ət və ət məhsullarının gigiyenası
9. Balıq və balıq məhsullarının bioloji əhəmiyyəti
10. Balıq və balıq məhsullarının mikrobiologiyası

II. Kollokvium sualları:

1. Balıq və balıq məhsullarının gigiyenası
2. Sütün mikrobiotası
3. Süd və süd məhsullarının mikrobiotası
4. Süd və süd məhsullarının gigiyenası
5. Turşudulmuş süd məhsullarının gigiyenası
6. Yumurta və yumurta məhsullarının bioloji əhəmiyyəti
7. Yumurtanın mikroorqanizmlərlə yoluxma yolları
8. Saxlanma zamanı yumurtanın keyfiyyətinin dəyişməsi
9. Yumurta məhsullarının mikrobiologiyası və gigiyenası
10. Dezinfeksiya üsulları və onların gigiyenik seçiyəsi

XVI. İmtahan sualları:

1. Qida gigiyenası və təhlükəsizliyi fəninin predmeti, məqsədi və vəzifəsi
2. Qida gigiyenası və təhlükəsizliyi fəninin qısa inkişaf tarixi

3. Torpağın mikrobiotası
4. Suyun mikrobiotası
5. Atmosfer havasının mikrobiotası
6. Ət və et məhsullarının mikrobiologiyası
7. Ət və et məhsullarının bioloji əhəmiyyəti
8. Ət və et məhsullarının gigiyenası
9. Balıq və balıq məhsullarının bioloji əhəmiyyəti
10. Balıq və balıq məhsullarının mikrobiologiyası
11. Balıq və balıq məhsullarının gigiyenası
12. Sütün mikrobiotası
13. Süd və süd məhsullarının mikrobiotası
14. Süd və süd məhsullarının gigiyenası
15. Turşudulmuş süd məhsullarının gigiyenası
16. Yumurta və yumurta məhsullarının bioloji əhəmiyyəti
17. Yumurtanın mikroorqanizmlərlə yoluxma yolları
18. Saxlanma zamanı yumurtanın keyfiyyətinin dəyişməsi
19. Yumurta məhsullarının mikrobiologiyası və gigiyenası
20. Dezinfeksiya üsulları və onların gigiyenik səciyyəsi
21. Dezinfeksiyanın üsulları və vasitələri
22. Ərazinin saxlanmasına göstərilən sanitar tələbləri
23. Mətbəx qablarının və qab-qacağın yuyulması və dezinfeksiyası
24. Ticarət işçilərinin şəxsi gigiyenası
25. Arıxanaların təşkili və ərazinin seçilməsi
26. Arıxanalarda tələb olunan sanitar-gigiyeniki tələblər
27. Arıçının şəxsi gigiyenası
28. Xarici mühit amillərinin arıların məhsuldarlığına təsiri
29. Balın müalicəvi xüsusiyyətləri
30. Arı mumu
31. Arılar üçün çiçək tozunun əhəmiyyəti
32. Taxıl kütləsinə mikroorqanizmlərin düşməsi yolları
33. Təzə yığılmış taxılın mikrobiotası
34. Rütubət və temperaturun taxıl kütləsinin mikroorqanizmlərinə təsiri
35. Taxılın öz-özünə qızılaşmasında mikroorqanizmlərin rolu
36. Taxılın ərzaq və yemlik keyfiyyətinin azalmasında mikroorqanizmlərin iştirakı
37. Taxılın toxumluq keyfiyyətinin aşağı düşməsində mikroorqanizmlərin iştirakı
38. Taxıl kütləsinin konservləşdirmə üsulları
39. Taxılın emal məhsullarının (unun) mikrobiotası
40. Çörək istehsalının mikrobiologiyası

"Qida gigiyenası və təhlükəsizliyi" fənninin sillabusu 6007004 "Baytarlıq təbabəti" ixtisası üzrə tədris planı və fənn proqramı əsasında tərtib edilmişdir Sillabus "Baytarlıq və zoomühəndislik elmləri" kafedrasında müzakirə edilərək təsdiq olunmuşdur. (13 fevral 2026 - cı il protokol № 11)

Fənn müəllimi:  b/m.T.T.Hüseynov

Kafedra müdiri:  dos. R.M.Bilalov