


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

Təsdiq edirəm
Tədris məsələləri üzrə prorektor
vəzifəsini icra edən
dos.Z.I.Məmmədov


07 yanvar 2026-cı il

Fənn sillabusu

İxtisasın şifri və adı: 7006023- Qida mühəndisliyi
İxtisaslaşmanın adı- Qida təhlükəsizliyi və risklərin idarə edilməsi
Fakültə: "Aqrar və mühəndislik"
Kafedra: Texnologiya və texniki elmlər

I.Fənn haqqında məlumat:

Fənnin adı: "Qida mikrobiologiyası və mikrobiologiyanın tədqiqat metodları"(İşçi fənn proqramı kafedranın 07.01.2026-cı il 05-saylı protokolu əsasında təsdiq olunmuşdur)
Kodu: MUMF 05
Tədris ili: I- Magistr
Semestr: II
Tədris yükü: cəmi: Auditoriya saati - 45 (30 saat mühazirə, 15 saat seminar).
Tədris forması: Əyani
Tədris dili: Azərbaycan dili
AKTS üzrə kredit: 8 kredit

II.Müəllim haqqında məlumat:

Adı, soyadı, elmi dərəcəsi və elmi adı: a.ü.f.d., dos.Nigar Nəzərova
E-mail ünvanı: nnigar00@mail.ru
Kafedranın ünvanı: Lənkəran ş., Füzuli küç.,170-a

III.Tövsiyyə olunan dərslik, dərs vəsaitlərinə metodik vəsaitlər:

- 1.X.Həsənova Mikrobiologiya
- 2.Y.B.Səfərov Mikrobiologiya və Virusologiya
- 3.M.Məhərrəmov Qida məhsullarının nəzəri əsasları, 2014
- 4.İnternet resursları

IV.Prekvizitlər: Fənnin tədrisi üçün öncədən "Qidalanma və sağlamlıq" fənninin tədrisi vacibdir.

V.Korekvizitlər: Bu fənnin tədrisi ilə eyni vaxtda başqa fənlərin də tədris olunmasına zərurət yoxdur.

VI. Fənnin təsviri və məqsədi : Qida sahəsində müasir texnologiyanın tətbiqi mikrobiologiya sahəsində mühüm əhəmiyyət kəsb edir. Bu istiqamətdə laboratoriyalardan istifadə vacib şərtidir.Fənnin əsas məqsədi gələcək mütəxəssislərə xammallardan yüksək qidalılıq dəyərinə malik, keyfiyyətli qida məhsullarının istehsalı texnologiyalarını mənimsəməklə, vacib peşə kompetensiyalarına sahib olmağa kömək etməkdir.

Mövzu: İstehsal binalarına, müştərilər üçün binaya və inzibati məişət binasına gigiyenik tələblər Plan 1.Qida sənayesi müəssisələri və iaşə müəssisələrinin layihələndirilməsinə göstərilən sanitar-gigiyenik tələblər 2. Yeməxana və mətbəx qablarının yuyulması şəbəkələrinə göstərilən tələblər Mənbə: [Mühazirə materialları, 1; 2;3,4]	1	
	CƏMI:	15

XI.Fənn üzrə tələblər, tapşırıqlar: "Qida təhlükəsizliyi" ixtisaslaşmasında "Qida mikrobiologiyası və mikrobiologiyanın tədqiqat metodları" fənninin mühüm rolu vardır. Fənn emtəənin mikrobioloji mahiyyətinin öyrənilməsi, onun icmal proseslərdə yerinin və rolunun araşdırılması, inkişafının nəticələrini təhlil etməyə imkan verir.

XII.Fənnin tədrisi üçün nəzərdə tutulan tədris və öyrənmə metodları: Qida istehsalının müasir problemləri fənnindən magistrantlar aşağıda göstərilən tədris və öyrənilmə metodlarını mənimsəməlidirlər

- mühazirə, seminar, praktiki tapşırıqlar
- təqdimat və müzakirə
- debat
- müstəqil iş/araşdırma

XIII.Fənn üzrə təlimin nəticələri:

- Qida məhsullarının mikrobiologiyasını öyrənmək
- Məhsulun daşınmasına və saxlanmasına göstərilən sanitar gigiyenik tələblər
- Qablara qöstərilən sanitar-gigiyenik tələblər
- Qida sənayesi müəssisələri və iaşə müəssisələrinin layihələndirilməsinə göstərilən sanitar-gigiyenik tələblər

XIV. Tələbələrin fənn haqqında fikrinin öyrənilməsi:

XV. Kollektiv sualları

I-kollektiv sualları

1. Ət və ət məhsullarının mikrobiologiyası
2. Ət və ət məhsullarının gigiyenası
3. Balıq və balıq məhsullarının bioloji əhəmiyyəti
4. Balıq və balıq məhsullarının mikrobiologiyası
5. Sütün mikrobiotası
6. Süd və süd məhsullarının mikrobiotası
7. Yumurta və yumurta məhsullarının bioloji əhəmiyyəti
8. Saxlama zamanı yumurtanın keyfiyyətinin dəyişməsi
9. Meyvə, tərəvəz və giləmeyvələrin əhəmiyyəti və mikrobiologiyası
10. Meyvə, tərəvəz və giləmeyvələrin saxlanmasına göstərilən gigiyenik tələblər

II-kollektiv sualları

1. Təzə yığılmış taxılın mikrobiotası
2. Taxılın mikrobiotasının müxtəlif saxlanma şəraiti və emalı zamanı dəyişilməsi
3. Rütubət və temperaturun taxıl kütləsinin mikroorqanizmlərinə təsiri
4. Taxılın emalı proseslərində onun mikrobiotası
5. Taxılın ərzaq və yemlik keyfiyyətinin azalmasında mikroorqanizmlərin iştirakı
6. Taxılın emal məhsullarının (unun) mikrobiotası
7. Çörək istehsalının mikrobiologiyası

8. Taxıl və un məhsullarının gigiyenası
9. Kütləvi qidalanma (iaşə) müəssisələrində ərzaq məhsullarının ilk (soy) emalına göstərilən sanitar-gigiyenik tələblər
10. Ərzaq məhsullarının isti emalına göstərilən sanitar-gigiyenik tələblər

XVI. İmtahan sualları:

1. Qida mikrobiologiyasının predmeti və vəzifələri
2. Qida mikrobiologiyasının inkişaf tarixi
3. Ət və et məhsullarının mikrobiologiyası
4. Ət və et məhsullarının bioloji əhəmiyyəti
5. Ət və et məhsullarının gigiyenası
6. Balıq və balıq məhsullarının bioloji əhəmiyyəti
7. Balıq və balıq məhsullarının mikrobiologiyası
8. Kulinar məmulatlarının mikrobiologiyası
9. Sütün mikrobiotası
10. Süd və süd məhsullarının mikrobiotası
11. Süd və süd məhsullarının gigiyenası
12. Yumurta və yumurta məhsullarının bioloji əhəmiyyəti
13. Yumurtanın mikroorqanizmlərlə yoluxma yolları
14. Saxlama zamanı yumurtanın keyfiyyətinin dəyişməsi
15. Yumurta məhsullarının mikrobiologiyası və gigiyenası
16. Meyvə, tərəvəz və giləmeyvələrin əhəmiyyəti və mikrobiologiyası
17. Tərəvəz, meyvə və giləmeyvələrin xəstəlikləri
18. Meyvə, tərəvəz və giləmeyvələrin saxlanmasına göstərilən gigiyenik tələblər
19. Taxıl kütləsinə mikroorqanizmlərin düşməsi yolları
20. Təzə yığılmış taxılın mikrobiotası
21. Taxılın mikrobiotasının müxtəlif saxlanma şəraiti və emalı zamanı dəyişilməsi
22. Rütubət və temperaturun taxıl kütləsinin mikroorqanizmlərinə təsiri
23. Havanın daxil olmasının taxıl kütləsindəki mikroorqanizmlərə təsir
24. Taxılın emalı proseslərində onun mikrobiotası
25. Taxılın öz-özünə qızılaşmasında mikroorqanizmlərin rolu
26. Taxılın ərzaq və yemlik keyfiyyətinin azalmasında mikroorqanizmlərin iştirakı
27. Taxılın toxumluq keyfiyyətinin aşağı düşməsində mikroorqanizmlərin iştirakı
28. Taxılın emal məhsullarının (unun) mikrobiotası
29. Çörək istehsalının mikrobiologiyası
30. Çörəyin mikrobiotası
31. Taxıl və un məhsullarının gigiyenası
32. Kütləvi qidalanma (iaşə) müəssisələrində ərzaq məhsullarının ilk (soyuq) emalına göstərilən sanitar-gigiyenik tələblər
33. Ərzaq məhsullarının isti emalına göstərilən sanitar-gigiyenik tələblər
34. İsti sexdə və qənnadı sexlərində ərzaq məhsullarının bişirilməsi
35. Qida məhsullarının daşınmasının sanitar-gigiyenik tələbləri
36. Qida məhsullarının qəbulu və saxlanmasına göstərilən sanitar-gigiyenik tələblər

37. Qida məhsullarının daşınmasına və saxlanmasına dair gigiyenik tələblər
38. Dezinfeksiyanın üsulları və vasitələri
39. Ərazinin saxlanmasına göstərilən sanitar tələbləri
40. Qab-qacaqların, avadanlıqların və inventarın yuyulmasına və zərərsizləşdirilməsinə göstərilən sanitar tələbləri
41. Mexaniki avadanlıqların sanitar səciyyəsi
42. Qeyri-mexaniki avadanlıqların, inventarların sanitar səciyyəsi
43. Qablara qöstərilən sanitar-gigiyenik tələblər
44. Qida sənayesi müəssisələri və iaşə müəssisələrinin layihələndirilməsinə göstərilən sanitar-gigiyenik tələblər
45. Yeməxana və mətbəx qablarının yuyulması şöbələrinə göstərilən tələblər

“Qida mikrobiologiyası və mikrobiologiyanın tədqiqat metodları” fənn sillabusu
7006023- Qida mühəndisliyi ixtisasının təhsil proqramı, tədris planı və fənn proqramı
əsasında tərtib edilmişdir.

Sillabus «Texnologiya və texniki elmlər» kafedrasında müzakirə edilərək təsdiq
edilmişdir (07.01.2026-cı il protokol № 5).

Fənn müəllimi:



dos. N.H.Nəzərova

Kafedra müdiri :



dos. R.F.Əliyev