

Azərbaycan Respublikası Elm və Təhsil Nazirliyi

Xəzər Universiteti

Hasvet Baytarlıq Təbabəti Fakültəsi

Baytarlıq Təbabəti Departamenti

Baytarlıq sanitariya ekspertizası

SİLLABUS

Tədris ili və semestri

2026/2027-cı tədris ilinin payız semestri

Müəllim: Bayt.ü.f.d. Mirfəzil Abdullayev

Razılaşdırılmışdır:

Təsdiq edirəm

Departament müdiri

B.ü.f.d. S.C.Məmmədova

Ümumi məlumat	Fənnin adı, kodu və kreditlərin sayı	VET347 Baytarlıq sanitariya ekspertizası. 4 AKTS (2 kredit)
	Departament	Baytarlıq Təbabəti
	Program (bakalavr, magistr)	Bakalavr
	Tədris semestri	2026/2027-ci tədris ilinin payız semestri
	Fənni tədris edən müəllim (lər)	Abdullayev Mirfəzil Qafar
	E-mail:	m.fag0408@gmail.com
	Telefon:	+994 503663608
	Mühazirə otağı/Cədvəl	
	Məsləhət saatları	
Prerekvizitlər	Yoxdur	
Tədris dili	Azərbaycan	
Fənnin növü	Məcburi	
Dərsliklər və əlavə ədəbiyyat	1. Əliyev E.A., Əzimov İ.M., Vəliyev U.M., Səfi N.V. Epizootologiya və infeksiyon xəstəliklər. Bakı, 2013, 1070 s. 2. Yusifov A. H., Əhmədov Ç.Ə. Baytarlıq sanitariyasının əsasları. Bakı, 2006. 305 s 3. Məmmədli Ə., Həsənov E., Qarayev V. Süd və süd məhsullarının istehsalı və onların baytarlıq -sanitariya ekspertizası. Bakı, 2026. 250 s. 4. Məmmədli Ə., Şahmarov Ə. Heyvandarlıq məhsullarının baytarlıq sanitariya ekspertizası. Bakı, 2016. 298 s. 5. Əliyev M.M. Ət və ət məhsullarının ekspertizası. Gəncə, 2005, 394 səh. 6. ANAR,Ş. Et və Et Ürünleri Teknolojisi, Dora Yayınevi, Bursa, 2010. 7. HUI,Y.H.,NIP,W.,ROGERS,R.W.,YOUNG,O.A. Meat Science and Applications, Marcel Dekker, Inc, Newyork, 2001. 8. GRACEY, J., COLLINS, D.S., HUEY, R. Meat Hygiene, W.B. Saunders Comp.,London,1999. 9. ANONIM. Good Practices for the Meat Industry, FAO Animal Production and Health Manuals, 2004. 10. P.Murray, K.Rosenthal, M.Pfaller. Medical microbiology. ELSEVIER, 961p. 2016 (türkcə) İSBN 978-605-9160-14-8 11. Şleqel Q. Ümumi mikrobiologiya . Bakı, «MBM», 2005, 544 s. 12. OİE Terrestrial manual 2012 13. OIE - (Word Organisation for Animal Health) Manual of Diagnostic Tests and Vaccines for Terrestrial Animals Author(s) : OIE; 8th Ed., Vol. 1-3, 2018 14. OIE Standards, Guidelines and Resolution on antimicrobial resistance and the use of antimicrobial agents, 2nd Ed. 2020 15. Поздеев О. К. , Медицинская микробиология. М.,2008,768 с. 16. Пронин В. В. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства. Практикум: учебное пособие / В. В. Пронин, С. П. Фисенко. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 240 с. — ISBN 978-5-8114-5605-5. 17. Савостина Т. В., Мижевикина А. С.Ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов /— 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 188 с. — ISBN 978-5-8114-9631-0. 18. Лабораторные исследования в ветеринарии: под ред. Антонова В. Я. и Блинова П.Н. ООО "НАУКУ-ВСЕМ" 2026. 648 s. 19. Боровков М. Ф., Фролов В. П., Серко С. А. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства: учебник/ 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2013. — 480 с. — ISBN 978-5-8114-0733-0. 20. Методические указания по лабораторной диагностике инфекционных болезней. ГУВ МСХ, 2008 21. https://www.woah.org 22. https://www.woah.org/en/what-we-do/animal-health-and-welfare/animal-diseases/old-classification-of-diseases-notifiable-to-the-oie-list-a/ 23. İnternet resursları	

Kursun məqsədi	BSE insan və heyvan üçün ümumi olan və əsasən insan sağlamlığı üçün təhlükə törədə biləcək yoluxucu və invazion xəstəliklərin diaqnostikası metodlarını öyrədir. Eyni zamanda heyvan məhsulları vasitəsilə xəstəlik törədicilərinin yayılmasının qarşısının alınması kimi məsələlər BSE-nin predmetini təşkil edir.		
Kursun məzmunu	Fənnin tədrisində məqsəd heyvan və heyvan məhsullarının müayinəsi (quş, arı, balıqlar daxil olmaqla) onların bakterioloji, parazitoloji, helmintoloji, mikoloji ekspertizası, sanitariya qiymətləndirilməsi metodlarını öyrədilməsi.		
Tədris (öyrənmə) nəticələri	BSE fənni tədrisinin sonunda qida sahəsində savadlı ekspert kimi fəaliyyət göstərmək istəyən kadrlar ərzaq, qida təhlükəsizliyi və ekspertizası sahəsində müasir, diaqnostika üzrə beynəlxalq standartların tələblərinə cavab verən nəzəri və praktik biliklərə malik olacaqlar. Fənnin tədrisi nəticəsində tələbələr ərzaq (ət, süd) məhsullarının həm xammal kimi, həm də istehlaka hazır məmulat kimi sanitariya ekspertizası və diaqnostikasında dəyərli biliklərə yiyələnəcəklər.		
Tədris metodları	Mühazirə	✓	
	Qrup müzakirəsi	✓	
	Prezentasiya	✓	
	Praktiki tapşırıqlar	✓	
	Kurs işi		
Qiymətləndirmə	Komponentləri	Tarix/son müddət	Faiz (%)
	Aralıq imtahanı		30
	Fəallıq		5
	Davamiyyət		5
	Tapşırıq və testlər (quiz 1,2)		10
	Kurs işi (Layihə 1,2)		10
	Final imtahanı		40
	Yekun		100
Qaydalar (Tədris siyasəti və davranış)	Davamiyyət Dərslərə davamlı gəlmək çox vacibdir. Mühazirələr və dərslərdə iştirak sizin bilik və bacarıqlarınızı genişləndirir. Buraxılmış dərslərə görə və yerinə yetirmədiyiniz tapşırıqlar üçün siz məsuliyyət daşıyırsınız. Sınıf qaydaları və ya ümumi qaydalar: - Hər dəfə sinfə vaxtında gəlmək; - Müəllimdən 10 dəqiqə sonra sinfə gələnlərə qayıb yazılır; - Bütün tapşırıqları vaxtında təhvil vermək; - Tapşırıqlarda plagiatizmdən istifadə etmək yolverilməzdir; - Dərs kitablarından mütləq istifadə etmək! Əlavə mənbələr: internet materialları və əlavə kitablardan istifadə qiymətləndirilir; - Qrup yoldaşlarınıza və müzakirələr zamanı onların fikirlərinə hörmətlə yanaşmaq; - Sınıfda mobil telefondan istifadə etmək olmaz; - Müəllimin sinfə verdiyi tapşırıq və göstərişlər bütün tələbələr tərəfindən yerinə yetirilməlidir; - Qrup işlərində bütün tələbələrin aktiv iştirakı vacibdir; - Hər bir tələbəyə semestr ərzində könüllü olaraq dərslərin müəyyən hissəsində müəllim kimi özünü sınağa icazə verilir; - Müəllimlə email vasitəsilə, yaxud iş saatlarında ofisdə (1-5-ci günlər səhər saat 9-dan axşam saat 6-ya qədər, 13:00-14:00 nahar vaxtı çıxılmaqla) əlaqə saxlamaq (axşam saat 9-dan sonra və bazar günlərində yazılan e-maillərə cavab verilmir); - Müəllimə Whatsapp mesajları və SMS-lər yazmamaq. Kursa verilən tələblər: 1. Dərs kitablarını və əlavə materialları oxumaq; 2. Sınıfda bütün müzakirələrdə, diskussiyalarda və digər intellektual fəaliyyətlərdə aktiv olmaq; 3. Tapşırıqları tələb olunan vaxtda və formatda tərtib etmək; 4. Xəstəlik və fəvqəladə hallardan başqa bütün dərslərdə iştirak etmək. Bü kurs üçün bir aralıq və bir final imtahanı nəzərdə tutulmuşdur. Bütün imtahan		

	sualları syllabusda yazılan mövzulara əsasən tərtib olunacaqdır. Hər bir modulun sonunda tələbələrə bu modul daxilində keçirilən mövzularla bağlı quiz (test) keçiriləcək və hər biri 5 bal olmaq şərti ilə ümumi 10 bal veriləcəkdir. Tələbələrin bütün dərslərdə iştirakı vacibdir. Tələbələr müəyyən səbəblərdən dərslərin buraxılması (xəstəlik, ailə vəziyyəti və s.) haqqında məlumatı fakültə dekanlığına təqdim etməlidirlər. 25%-dən artıq dərslər buraxan tələbələr imtahana buraxılmır. Dərsə gecikən tələbəyə qayıb yazılır. Buna baxmayaraq tələbə dərslərinə buraxıla bilər. Dərsləri pozmaq, dərslərdən icazə istəmək, qrup işlərinin hazırlanması xaricində cəlb telefonundan istifadə etmək kimi davranışlar arzu olunmazdır. Tələbələrin hazırladıqları təqdimatlarda mənbələrin göstərilməsi vacib şərtidir. Tələbənin imtahanda iştirakı və ya imtahana buraxılması ilə bağlı məsələlər fakültə rəhbərliyi tərəfindən həll olunur. Aralıq və yekun imtahan mövzuları tələbələrə imtahandan öncə verilir. Aralıq imtahanının sualları yekun imtahanında təkrarlanmır. Aralıq və yekun imtahanları vaxtı tələbə tərəfindən imtahanın gedişini pozmaq və köçürmələr qadağandır. Bu qaydaya riayət etməyən tələbələrin imtahan işi ləğv olunur və tələbə 0 (sıfır) balla qiymətləndirilir. Universitet qaydalarına müvafiq olaraq kursu bitirmək üçün ümumi müvəffəqiyyət faizi 60% və yuxarı hesab edilir. Kəsri olan tələbə bu fənni növbəti semestr və ya növbəti il götürə bilər. Dərs zamanı dərslərin prosesini və etik qaydaları pozmaq qadağandır. Həmçinin tələbələr arasında icazəsiz müzakirələr və mobil telefondan istifadə qadağandır.
--	---

MÖVZULAR ÜZRƏ SAATLARIN TƏXMİNİ BÖLGÜSÜ VƏ TƏQVİM TƏQVİM-TEMATİK PLAN

Həftə	Tarix (planlaşdırılmış)	Fənnin mövzuları	Dərslik/Tapşırıqlar
1		Baytarlıq sanitariya ekspertizası (BSE). Baytarlıq sanitariya ekspertizasının məqsədi, predmedi, qısa tarixi.	Əliyev E.A., Əzimov İ.M., Vəliyev U.M., Səfi N.V. Epizootologiya və infeksiyon xəstəlikləri. Bakı, 2013, 1070 s. Yusifov A. H., Əhmədov Ç.Ə. Baytarlıq sanitariyasının əsasları. Bakı, 2006, 305 s. Məmmədli Ə., Şahmarov Ə. Heyvandarlıq məhsullarının baytarlıq sanitariya ekspertizası. Bakı, 2016, 298 s.
2		Ətlik heyvanlarda kəsindən öncə aparılan BSE. Kəsindən sonrakı BSE	Əliyev M.M. Ət və ətin əlavə məhsullarının ekspertizası. Gəncə, 2005 Məmmədli Ə., Şahmarov Ə. Heyvandarlıq məhsullarının baytarlıq sanitariya ekspertizası. Bakı, 2016, 298 s.
3		Baytarlıq laboratoriyalarında bioloji təhlükəsizlik qaydaları. Baytarlıq ekspertizası üçün nümunənin götürülməsi.	Əliyev E.A., Əzimov İ.M., Vəliyev U.M., Səfi N.V. Epizootologiya və infeksiyon xəstəlikləri. Bakı, 2013, 1070 s. Əliyev M.M. Ət və ətin əlavə məhsullarının ekspertizası. Gəncə, 2005, 394 səh.
4		Heyvanların yoluxucu xəstəliklərində BSE.	Əliyev E.A., Əzimov İ.M., Vəliyev U.M., Səfi N.V. Epizootologiya və infeksiyon xəstəlikləri. Bakı, 2013, 1070 s. Əliyev M.M. Ət və ətin əlavə məhsullarının ekspertizası. Gəncə, 2005, 394 səh. Методические указания по лабораторной диагностике инфекционных болезней. ГУВ МСХ, 2008/ Sərbəst işlər

5		İnvazion xəstəliklərdə heyvan və onun hissələrinin BSE.	Əliyev E.A., Əzimov İ.M., Vəliyev U.M., Səfi N.V. Epizootologiya və infeksiyon xəstəliklər. Bakı, 2013, 1070 s. Əliyev M.M. Ət və ətin əlavə məhsullarının ekspertizası. Gəncə, 2005, 394 səh. Методические указания по лабораторной диагностике инфекционных болезней. ГУВ МСХ, 2008/
6		Toksikozlar və toksoinfeksiyalar zamanı BSE-sı. Balın BSE-sı	Əliyev E.A., Əzimov İ.M., Vəliyev U.M., Səfi N.V. Epizootologiya və infeksiyon xəstəliklər. Bakı, 2013, 1070 s. Əliyev M.M. Ət və ətin əlavə məhsullarının ekspertizası. Gəncə, 2005, 394 səh. Методические указания по лабораторной диагностике инфекционных болезней. ГУВ МСХ, 2008/ Sərbəst işlər
7		Balıq ətinin BSE-si.	Əliyev E.A., Əzimov İ.M., Vəliyev U.M., Səfi N.V. Epizootologiya və infeksiyon xəstəliklər. Bakı, 2013, 1070 s. Məmmədli Ə., Şahmarov Ə. Heyvandarlıq məhsullarının baytarlıq sanitariya ekspertizası. Bakı, 2016, 298 s. Методические указания по лабораторной диагностике инфекционных болезней. ГУВ МСХ, 2008/
		Quiz 1	
8		Quş ətinin BSE -sı.	Əliyev E.A., Əzimov İ.M., Vəliyev U.M., Səfi N.V. Epizootologiya və infeksiyon xəstəliklər. Bakı, 2013, 1070 s. Məmmədli Ə., Şahmarov Ə. Heyvandarlıq məhsullarının baytarlıq sanitariya ekspertizası. Bakı, 2016, 298 s. Методические указания по лабораторной диагностике инфекционных болезней. ГУВ МСХ, 2008/ Sərbəst işlər
Aralıq imtahan			
9		Quş yumurtası və onun BSE-sı.	Əliyev E.A., Əzimov İ.M., Vəliyev U.M., Səfi N.V. Epizootologiya və infeksiyon xəstəliklər. Bakı, 2013, 1070 s. Məmmədli Ə., Şahmarov Ə. Heyvandarlıq məhsullarının baytarlıq sanitariya ekspertizası. Bakı, 2016, 298 s. Методические указания по лабораторной диагностике инфекционных болезней. ГУВ МСХ, 2008

10		Ticarət obyektlərində ərzaq məhsullarının BSE-sı. Kəsimxanaya tələbələrin aparılması	Əliyev E.A., Əzimov İ.M., Vəliyev U.M., Səfi N.V. Epizootologiya və infeksiyon xəstəliklər. Bakı, 2013, 1070 s. Əliyev M.M. Ət və ətin əlavə məhsullarının ekspertizası. Gəncə, 2005, 394 səh. Методические указания по лабораторной диагностике инфекционных болезней. ГУВ МСХ, 2008/ Sərbəst işlər
11		Ətin saxlanması zamanı keyfiyyət dəyişiklikləri onun BSE-sı.	Əliyev E.A., Əzimov İ.M., Vəliyev U.M., Səfi N.V. Epizootologiya və infeksiyon xəstəliklər. Bakı, 2013, 1070 s. Əliyev M.M. Ət və ətin əlavə məhsullarının ekspertizası. Gəncə, 2005, 394 səh
12		Kolbasa məmulatlarının baytarlıq sanitariya ekspertizası	Əliyev E.A., Əzimov İ.M., Vəliyev U.M., Səfi N.V. Epizootologiya və infeksiyon xəstəliklər. Bakı, 2013, 1070 s. Əliyev M.M. Ət və ətin əlavə məhsullarının ekspertizası. Gəncə, 2005, 394 səh. Методические указания по лабораторной диагностике инфекционных болезней. ГУВ МСХ, 2008/ Sərbəst işlər
13		Ət konservlərinin baytarlıq sanitariya ekspertizası	Əliyev E.A., Əzimov İ.M., Vəliyev U.M., Səfi N.V. Epizootologiya və infeksiyon xəstəliklər. Bakı, 2013, 1070 s. Əliyev M.M. Ət və ətin əlavə məhsullarının ekspertizası. Gəncə, 2005, 394 səh. Методические указания по лабораторной диагностике инфекционных болезней. ГУВ МСХ, 2008/
14		Heyvan mənşəli yağların baytarlıq sanitariya ekspertizası.	Əliyev E.A., Əzimov İ.M., Vəliyev U.M., Səfi N.V. Epizootologiya və infeksiyon xəstəliklər. Bakı, 2013, 1070 s. Əliyev M.M. Ət və ətin əlavə məhsullarının ekspertizası. Gəncə, 2005, 394 səh. Методические указания по лабораторной диагностике инфекционных болезней. ГУВ МСХ, 2008/ Sərbəst işlər
		Quiz 2	
15		Süd və süd məhsullarının baytarlıq sanitariya ekspertizası.	Əliyev E.A., Əzimov İ.M., Vəliyev U.M., Səfi N.V. Epizootologiya və infeksiyon xəstəliklər. Bakı, 2013, 1070 s. Məmmədli Ə., Şahmarov Ə. Heyvandarlıq məhsullarının baytarlıq sanitariya ekspertizası. Bakı, 2016. 298 s. Методические указания по лабораторной диагностике инфекционных болезней. ГУВ МСХ, 2008/
Final İmtahan			