

S İ L L A B U S

AZƏRBAYCAN RESPUBLİKASI ELM VƏ TƏHSİL NAZİRLİYİ

XƏZƏR UNİVERSİTETİ

HASVET BAYTARLIQ TƏBABƏTİ FAKULTƏSİ

BAYTARLIQ TƏBABƏTİ DEPARTAMENTİ

QIDA GİGİYENASI VƏ TƏHLÜKƏSİZLİYİ

SİLLABUS

Tədris ili və semestri

2026/2027 Payız

Müəllim: b.ü.f.d. Səbinə Məmmədova

Qida gigiyenası və təhlükəsizliyi

Ümumi məlumat	Fənnin adı, kodu və kreditlərin sayı	Qida gigiyenası və təhlükəsizliyi, VET 421, 4 AKTS	
	Departament	Baytarlıq Təbabəti	
	Proqram	Bakalavr	
	Tədris semestri	2026/27-cı tədris ilinin payız semestri	
	Fənni tədris edən müəllim	B.ü.f.d. Məmmədova Səbinə Cəbrayıl qızı	
	E-mail:	mammadova.sabina@khazar.org	
	Telefon:		
	Mühazirə otağı/Cədvəl	Nizami rayonu, C.Naxçıvanski küçəsi 72.	
	Məsləhət saatları	Tələbələrə razılaşmadan sonra vaxt təyin ediləcək	
Tədris dili	Azərbaycan		
Fənnin növü	Məcburi		
Dərsliklər və əlavə ədəbiyyat	Əsas dərsliklər: 1. M.Ə.Məhərrəmov, İ.H.Kazımova, S.İ.Məhərrəmov. Xammal və qida məhsullarının təhlükəsizliyi. Bakı – 2017 2. Desta Dugassa Fufa. Food Safety. Haramaya University-2023 3. Food Hygiene. Codex Alimentarius – 2009 4. Food Safety and Good Hygienic Practices. FAO-2017 5. Food Safety, Sanitation, and Personal Hygiene. BC Cook Articulation Committee -2015 6. Food Safety Handbook. Washington – 2020 7. Simranpreet Kaur, Jasbir Singh Bedi and etch. Handbook on Food Safety and Hygiene. Guru Angad Dev Veterinary and Animal Sciences University-2022 8. Mustafa Tayar. Gıda Güvenliği. İstanbul - 2010 9. Общие Принципы Гигиены Пищевых Продуктов. Codex Alimentarius – 2022 10. Пособие по безопасности пищевой продукции. IFC/ World Bank -2016		
Tədris metodları	Mühazirə		x
	Qrup müzakirəsi		x
	Case-study		x
	Laboratoriya məşğələləri		x
	İstehsalat ekskursiyası		x
Qiymətləndirmə	Komponentləri	Tarix/son müddət	Faiz (%)
	Layihə işi	Semestr ərzində	10
	Quiz 1, 2	Semestr ərzində	10
	Dərsdə aktivlik	Semestr ərzində	10
	Aralıq imtahanı		30
	Final imtahanı		40
	Yekun		100
Kursun təsviri	“Qida gigiyenası və təhlükəsizliyi” fənni qida məhsullarının təhlükəsizliyinin və gigiyenik keyfiyyətinin təmin edilməsinin elmi və praktiki əsaslarını öyrənir. Kursda süd və süd məhsulları, ət və ət məhsulları, balıq və balıq məhsulları, yumurta və yumurta məhsullarının gigiyenası, qida təhlükəsizliyinə təsir edən amillər və qida məhsullarının təhlükəsizliyinin əsas kriteriyaları nəzərdən keçirilir. Fənn çərçivəsində qida məhsullarının mikrobioloji, helmintoloji və kimyəvi çirklənməsi, toksiki metallarla çirklənmə və onların gigiyenik tənzimlənməsi, həmçinin qida təhlükəsizliyinin təmin edilməsində HACCP sisteminin prinsipləri öyrənilir. Tələbələr qida təhlükələrinin müəyyənəndirilməsi, risklərin qiymətləndirilməsi və təhlükəsizlik tədbirlərinin tətbiqi üzrə bilik və bacarıqlar əldə edirlər.		

Kursun məqsədləri	Kursun ümumi məqsədi Tələbələrə qida məhsullarının gigiyenası və təhlükəsizliyinin təmin edilməsi, qida mənsəli təhlükələrin müəyyənləşdirilməsi və qiymətləndirilməsi, çirklənmələrin qarşısının alınması və HACCP prinsiplərinin tətbiqi üzrə nəzəri və praktiki biliklər vermək. Kursun xüsusi məqsədləri 1. Qida gigiyenasının əsas anlayışlarını və inkişaf mərhələlərini izah edə biləcəklər; 2. Süd, ət, balıq və yumurta məhsullarının əsas gigiyenik tələblərini müəyyən edə biləcəklər; 3. Qida təhlükəsizliyinə təsir edən bioloji, kimyəvi və fiziki təhlükələri fərqləndirə biləcəklər; 4. Qida məhsullarının mikrobioloji və helmintoloji çirklənməsini və kimyəvi çirkləndiricilərlə, o cümlədən toksiki metallarla çirklənmə risklərini qiymətləndirə biləcəklər; 5. Qida məhsullarının təhlükəsizliyinin əsas kriteriyalarını və gigiyenik tənzimləmə prinsiplərini tətbiq edə biləcəklər; 6. Qida təhlükəsizliyinin təmin edilməsində HACCP sisteminin əsas prinsiplərini izah və tətbiq edə biləcəklər; 7. Qida məhsullarının istehsalı və saxlanması zamanı təhlükələrin idarə olunması və profilaktik tədbirlərin seçilməsi üzrə praktiki bacarıqlar əldə edəcəklər.
Tədrisin (öyrənmənin) nəticələri	FTN 1. Qida gigiyenası və təhlükəsizliyinin əsas anlayışlarını, prinsiplərini və elmi əsaslarını izah edir. FTN 2. Süd, ət, balıq və yumurta məhsullarının gigiyenik tələblərini və təhlükəsizlik meyarlarını müəyyən edir. FTN 3. Qida məhsullarına təsir edən bioloji, kimyəvi və fiziki təhlükələri müəyyənləşdirir və onların mümkün risklərini qiymətləndirir. FTN 4. Qida məhsullarının mikrobioloji, helmintoloji və kimyəvi çirklənmə mənbələrini müəyyən edir və profilaktik tədbirləri əsaslandırır. FTN 5. Qida təhlükəsizliyinin təmin edilməsində HACCP sisteminin prinsiplərini izah edir və kritik nəzarət nöqtələrinin müəyyənləşdirilməsini tətbiq edir. FTN 6. Qida məhsullarının istehsalı, emalı, saxlanması və daşınması zamanı gigiyenik tələbləri və təhlükəsizlik tədbirlərini tətbiq edir.
Qaydalar (Tədris siyasəti və davranış)	Dərsin təşkili - Fənnə aid ümumi xarakterli məlumatlar tələbələrə çatdırılacaqdır. - Yeni mövzu əyani vasitələrin (PPT, video fayllar, qrup müzakirələri, case study) nümayişi ilə izah ediləcəkdir. - Aralıq və final imtahanları öncəsi tələbələrin mənimsəmə səviyyələri qapalı və açıq suallar, situasiya məsələləri üzrə yoxlanılacaqdır. - Semestr ərzində layihələrin (araşdırma mövzusu) verilməsi vacibdir. Layihənin təqdimat vaxtı, sonunda müzakirə də daxil olmaqla 15-dəqiqədən artıq olmamalıdır. Layihə zamanı süni intellektdən istifadəyə icazə verilir, Süni intellektdən mövzunun araşdırılması, ideyaların formalaşdırılması, məlumatların sistemləşdirilməsi, təqdimatın hazırlanması və digər köməkçi məqsədlər üçün istifadə edilə bilər. Süni intellekt tərəfindən təqdim olunan məlumatlar elmi və etibarlı mənbələrlə mütləq şəkildə yoxlanılmalıdır. Layihədə istifadə olunan faktlar, statistik məlumatlar, elmi nəticələr və digər mühüm məlumatlar müvafiq elmi ədəbiyyat, elmi məqalələr, kitablar və digər etibarlı akademik mənbələrlə əsaslandırılmalıdır. - Aktivlik balı bütün smestr boyu tələbənin dərs zamanı aktiv iştirakı və minimum 2 dəfə keçirilmiş mövzuya materialın şərh (şəxsi araşdırma əlavə oluna bilər) nəzərə alınaraq ədədi orta hesablama qaydasına görə həyata keçirilir. - Davamiyyət Tələbələrin bütün dərslərdə iştirakı vacibdir. Tələbələr müəyyən səbəblərdən dərslərin buraxılması (xəstəlik, ailə vəziyyəti və s.) haqqında məlumatı fakültə dekanlığına təqdim etməlidirlər. 25%-dən artıq dərs buraxan tələbələr imtahana buraxılmır. - Dərsə gecikmələr və ya digər dərs pozuntuları Dərsə 10 dəqiqədən artıq gecikən tələbəyə qayıb yazılır və tələbə dərs saatında iştirak edə bilər. - Yoxlama işi (Quiz) Müəllimə və dekanlığa qabaqcadan məlumat verilən səbəblərdən yoxlama işində iştirak etməyən tələbə yoxlama işini növbəti həftədə yazıya bilər. - İmtahanlar Tələbənin imtahanda iştirakı və ya imtahanın buraxılması ilə bağlı bütün məsələlər fakültə rəhbərliyi tərəfindən həll olunur. Aralıq və yekun imtahanı mövzuları tələbələrə imtahandan öncə verilir. Aralıq imtahanının sualları yekun imtahanında təkrarlanmır. - İmtahan qaydalarının pozuntuları

	Aralıq və yekun imtahanları vaxtı tələbə tərəfindən imtahanın gedişini pozmaq və köçürülmələr qadağandır. Bu qaydaya riayət etməyən tələbələr imtahan işi ləğv olunur və tələbə 0 (sıfır) qiymət ilə imtahandan kənarlaşdırılır. Fənni bitirmək qaydası Universitetin qaydalarına müvafiq olaraq kursu bitirmək üçün ümumi müvəffəqiyyət faizi 60% və yuxarı hesab edilir. Kəsiri olan tələbə bu fənni növbəti semestr və ya növbəti il təkrarən götürə bilər. Tələbələrin davranış qaydaları Dərs zamanı dərs prosesini və etik qaydaları pozmaq, həmçinin tələbələr arasında icazəsiz müzakirələr və mobil telefonlardan istifadə qadağandır.
--	--

MÖVZULAR ÜZRƏ SAATLARIN TƏXMİNİ BÖLGÜSÜ VƏ TƏQVİM TƏQVİM-TEMATİK PLAN

Həftələr	Bölmə və mövzuların adı	Dərsliklər
I	Qida gigiyenasının inkişaf tarixi	Əsas dərslik 3 (səh.1-35), 7 (səh.3-7)
II	Süd və süd məhsullarının gigiyenası	Əsas dərslik 7 (səh.5-22), 9 (səh. 7-28)
III	Ət və ət məhsullarının gigiyenası	Əsas dərslik 5 (səh. 4-30), 7 (səh.5-22)
IV	Balıq və balıq məhsullarının gigiyenası	Əsas dərslik 5 (səh. 4-30), 7 (səh.5-22)
V	Quş əti və quş məhsullarının gigiyenası	Əsas dərslik 7 (səh.5-22), 9 (səh. 7-28)
VI	Qida təhlükəsizliyi və təhlükəsiz qidanın əhəmiyyəti	Əsas dərslik 8 (fəsil I), 10 (səh. 36-68)
VII	Qida məhsullarının təhlükəsizliyinin elmi əsasları	Əsas dərslik 1 (fəsil I), 8 (fəsil VII)
	Aralıq imtahanı	
VIII	Qida məhsullarının təhlükəsizliyinin əsas kriteriyaları	Əsas dərslik 1 (fəsil III), 2 (səh. 3-14)
IX	Qida təhlükəsizliyinə təsir edən amillər	Əsas dərslik 4 (səh. 86-101), 6 (fəsil I)
X	Qida məhsullarının çirklənməsinin gigiyenik tənzimlənməsi	Əsas dərslik 2 (səh. 14-18), 3 (səh. 77-81)
XI	Qida məhsullarının mikrobioloji çirklənməsi	Əsas dərslik 1 (fəsil VI), 3 (səh. 35-43), 4 (səh. 7-15)
XII	Qida məhsullarının helmintlərlə çirklənməsi	Əsas dərslik 1 (fəsil VI), 8 (səh. 59-60)
XIII	Qida məhsullarının toksiki metallarla çirklənməsi	Əsas dərslik 1 (fəsil VIII), 8 (səh. 90-97)

XIV	Qida məhsullarının kimyəvi çirklənməsi	Əsas dərslik 1 (fəsil VIII), 2 (səh. 2-5), 4 (səh. 7-15)
XV	Qida təhlükəsizliyinin təmin olunmasında HACCP prinsipi	Əsas dərslik 3 (səh. 23-35), 4 (səh. 104-122), 10 (səh. 162-169)
	Final imtahan	

Bu tədris proqramı fənn haqqında tam məlumatı özündə əks etdirir və hər hansı dəyişiklik barədə öncədən xəbər veriləcəkdir.