AZƏRBAYCAN RESPUBLİKASI TƏHSİL NAZİRLİYİ

XƏZƏR UNİVERSİTETİ

TƏBİƏT ELMLƏRİ VƏ MÜHƏNDİSLİK FAKÜLTƏSİ

HƏYAT ELMLƏRİ DEPARTAMENTİ

QİDA GİGİYENASI VƏ TƏHLÜKƏSİZLİYİ

SİLLABUS

Tədris ili və semestri

2023/24-cü tədris ilinin payız semestri

Müəllim : b.ü.f.d. Əfsanə Hüseynova

Razılaşdırılmışdır **Təsdiq edirəm**

Departament müdiri:

b.ü.f.d. C.M.Eldarova

Ümumi məlumat	**Fənnin kodu və adı** **Kreditlərin sayı**	**VET 421 "Qida gigiyenası və təhlükəsizliyi"** 4 AKTS
	Departament	Həyat elmləri
	Proqram	Bakalavr
	Tədris semestri	2023/24-cü tədris ilinin payız semestri
	Fənni tədris edən müəllim	Əfsanə Hüseynova (b.ü.f.d.)
	E-mail	afsanalab212@gmail.com
	Telefon	+994 55 519 22 94
	Dərs otağı, dərs cədvəli	Bakıxanov korpusu, E.Mehdiyev küç.478, otaq 202 Çərşənbə 13:40-15:10 15.20-16.50
	Məsləhət saatı	Tələbələrlə razılaşdırılacaq
Prerekvizitlər	Mikrobiologiya	
Tədris dili	Azərbaycan dili	
Fənnin növü	Məcburi seçmə	
Dərsliklər və əlavə ədəbiyyat	Əsas dərsliklər: 1. General principles of food hygiene. CXC1-1969. FAO.CCFH. 2022 2. Qida məhsullarının təhlükəsizliyinə və qida dəyərliliyinə gigiyenik tələblər. ARSN.Bakı 2010 3. Fərzəliyev E.B. Qida məhsullarının müasir tədqiqat üsulları. Ali məktəblər üçün dərslik. – Bakı: "İqtisad Universiteti" Nəşriyyatı, 2014. – 365 s. 4. Musayev N.X. «Ərzaq malları əmtəəşünaslığının nəzəri əsasları». Dərslik. Bakı, «Çaşıoğlu» nəşriyyatı, 2005 – 368 səh. 5. Əhmədov Ə.I. Ərzaq malları əmtəəşünaslığı. Bakı: «Iqtisad Universiteti» nəşriyyatı, 2006 – 480 səh. 6. F.Mustafayev, E.Rüstəmov Yeyinti məhsullarının laboratoriya müayinələri. Ali məktəblər üçün dərslik. Bakı : "Elm", 2010.448 s. 7. Quliyev A.Ə., Güləhmədov S.Q. Bioloji kimya. Dərslik. Bakı 2004, 490s. 8. Королев, А. А. Гигиена питания : Руководство для врачей / А. А. Королев. - Москва : ГЭОТАР-Медиа, 2016. - 624 с. - ISBN 978-5-9704-3706-3. 9. Рубина Е.А. Санитария и гигиена питания: Учеб. пособие для студ. высш. учеб. заведений / Елена Александровна Рубина. — М.: Издательский центр «Академия», 2005. — 288 с. ISBN 5-7695-2037-X Əlavə vəsaitlər: 10. Məhərrəmov M.Ə., MəhərrəmovaM.H., Kazımova İ.H., Məhərrəmova S.İ. Xammal və qida məhsullarının təhlükəsizliyi fənnindən praktikum (dərs vəsaiti). Bakı: "İqtisad Universiteti" Nəşriyyatı, 2018. -148 səh. 11. Şleqel Q. Ümumi mikrobiologiya . Bakı, «MBM», 2005, 544 s. 12. "Yeyinti məhsulları"haqqında 18 noyabr 1999-cu il tarixli Azərbaycan Respublikasının Qanunu (yenilənib) 13. «Təhsil müəssisələrində, xəstəxanalarda və sosial sahənin digər ictimai müəssisələrində vətəndaşların qida normalarının tətbiq edilməsi haqqında» NK 103 nömrəli Qərarı 14. Təhsil müəssisələrində təhsil və tərbiyə alanların qidalanması üzrə dövlət standartı. AZS 747-2013. (State standard for nutrition of educational institutions) 15. Поздеев О. К. , Медицинская микробиология. М.,2008,768 с. 16. P.Murray, K.Rosenthal, M.Pfaller. Medical microbiology. ELSEVİER, 961p. 2016 (türkcə) İSBN 978-605-9160-14-8	

	17. https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/en 18. https://e-qanun.az/framework/49857 19. https://afsa.gov.az/storage/pages/893/1682479446.pdf 20. https://afsa.gov.az 21. https://sehiyye.gov.az 22. https://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785970415306.html 23. https://www.ncbi.nlm.nih.gov/ 24. https://www.ncbi.nlm.nih.gov/books/NBK45471/

Tədris metodları	**Mühazirə**		x
	Seminar		x
	Qrup müzakirəsi		x
Qiymətləndirmə	**Komponentləri**	**Tarix /son müddət**	**Faiz (%)**
	Davamiyyət	Semestrin sonunda	5
	Fəallıq	Hər dərs	5
	Yazılı yoxlama işi (Quiz)	Semestr ərzində 2 dəfə (aralıq və final imtahanlarından əvvəl)	10
	Prezentasiya	Semestr ərzində 1 dəfə	10
	Aralıq imtahanı	Cədvəl üzrə	30
	Final imtahanı	Cədvəl üzrə	40
	Yekun		**100**
Kursun təsviri	Kursda "Qida gigiyenası və təhlükəsizliyi" fənninin predmeti, metodu, tarixi və başqa elmlərlə əlaqəsi, ərzaq məhsullarının kimyəvi tərkibi, qidalılıq dəyəri, fiziki xassələri, ərzaq mallarının keyfiyyəti, keyfiyyətə nəzarət və tədqiqat üsulları, ərzaq mallarının düzgün saxlanılması və konservləşdirilməsinin əsasları, ərzaq mallarının təsnifatı, standartlaşdırılması və kodlaşdırılması haqqında geniş məlumat verilir.		
Kursun məqsədi	Kursun əsas məqsədi tələbələrə "Qida təhlükəsizliyi və gigiyenası" fənninin əsas anlayışlarının, o cümlədən ərzaq məhsullarının keyfiyyət göstəriciləri, keyfiyyətə təsir edən və onu formalaşdıran amillər, keyfiyyətin qiymətləndirilməsi, bu sahədə olan dövlət nəzarəti və tələblər, tədqiqat üsulları, ərzaq mallarının zərərsizlik göstəricilərinə dair dövlət və beynəlxalq standartların tələblərinin çatdırılmasıdır. Kursun spesifik məqsədləri • Tələbələrə akademik yardım göstərmək, onların potensialının reallaşdırılması imkanlarını artırmaq • Tələbələrin ərzaqların qida təhlükəsizliyi və gigiyenasının tələblərinə cavab verməsini müəyyən edə bilmələrinə dəstək vermək . • "Qida təhlükəsizliyi və gigiyenası" fənninin əsaslarını, əsas prinsip və metodlarını öyrətmək.		
Tədrisin (öyrənmənin) nəticələri	**Tələbələr kursun sonunda nəyi biləcəklər:** • Qidalanma gigiyenası, onun inkişafının əsas mərhələləri, səmərəli qidalanmanın vacib tərkib komponentləri, qidalanmanın energetik adekvatlığı haqqında məlumat verməlidirlər • Qida toksikoinfeksiyalarının etiologiyası və patogenezini, yağ və karbohidrat təminatına müasir yanaşmaları, qidalanmanın zülal cəhətdən tam dəyərliliyi, onu yüksəltməyin gigiyenik aspektlərini izah etməlidirlər. • Qidanın keyfiyyətinə təsir göstərən mikroorqanizmləri - bakteriyaların törətdikləri toksikoinfeksiyalar, qida toksikozları barədə tam məlumatlı olmalıdırlar. • İnsanın enerjiyə,qida maddələrinə və məhsullarına müasir tələbat normalarını bilməlidirlər. • Qidalanmanın fizioloji gigiyenik əsaslarını dərk etməlidirlər.		

Qaydalar (tədris siyasəti və davranış)	<u>*Dərsin təşkili*</u> - Fənnə aid ümumi xarakterli məlumatlar mühazirə zamanı tələbələrə çatdırılacaqdır. - Yeni mövzu əyani vasitələrin (PPT və video fayllar) nümayişi ilə izah ediləcəkdir. - Aralıq və final imtahanları öncəsi tələbələrin mənimsəmə səviyyələri ***(Quiz)*** yoxlanılacaqdır. - Seminar məşğələləri zamanı tələbələrin əvvəlki mövzunu mənimsəmələri <u>şifahi və yazılı sorğunun keçirilməsi</u> ilə hər dərs qiymətləndiriləcəkdir, semestrin sonunda isə ortaq qiymət çıxarılacaqdır ***(Fəallıq).*** - Semestr ərzində fərdi mövzuda **prezentasiyaların** verilməsi vacibdir. Prezentasiya vaxtı,sonunda müzakirə də daxil olmaqla 15-dəqiqədən artıq olmamalıdır. Prezentasiya mövzuları və qaydaları haqda dərsdə daha geniş tanışlıq olunacaqdır. <u>*Ümumi qaydalar*</u> **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. **Gecikmə** Tələbə dərsə 10 dəqiqədən artıq gecikmişdirsə, tələbəyə qayib yazılır, lakin tələbə dərs saatında iştirak edə bilər. **Fəallıq** Hər dərs tələbələrin dərsə hazırlığı və sual cavabda iştirakı qiymətləndirilir. **Yoxlama işi (Quiz)** Semestr ərzində 2 dəfə aralıq və final imtahandan əvvəl testlər və ya açıq suallar şəklində keçirilir. Müəllimə və dekanlığa qabaqcadan məlumat verilən səbəblərdən yoxlama işində iştirak etməyən tələbə yoxlama işini növbəti həftədə yaza bilər. **Prezentasiya** Semestr ərzində bir dəfə keçirilir. Əvvəlcədən müəllim ilə prezentasiya mövzusu seçilir. Prezentasiya .pptx şəklində təqdim edilərək şifahi danışılır. Sonda tələbələrin və müəllimin suallarına cavab verilir. **İmtahanlar** Tələbənin imtahanda iştirakı və ya imtahanın buraxılması ilə bağlı bütün məsələlər fakültə rəhbərliyi tərəfindən həll olunur. İmtahanda iştirak etməmə yalnız dekanlığın icazəsi ilə mümkündür. İctimai fəaliyyətlə əlaqədar imtahanlardan yayınma hallarına yol verilmir . İmtahanlar kumulyativ xarakterli olmalıdır. Aralıq və yekun imtahanların mövzuları tələbələrə imtahandan öncə verilir. Son imtahanda sualların əksəriyyəti aralıq imtahandan sonra keçirilmiş materialların əsasında tərtib olunur. **Tələbənin kursu başa vurması** 60% və daha artıq bal toplamış tələbə kursu bitirmiş hesab olunur. Əks halda tələbə bu kursu yenidən keçməlidir. **İmtahan qaydalarının pozuntuları** İmtahanlarda mövcud qayadaların pozulması (köçürmə cəhdləri, köçürmələr, imtahanın gedişini pozmaq və digər qanunsuz hərəkətlər) hallarında tələbənin imtahan işi ləğv olunur. **Dərslərdə davranış** Tələbə dərs zamanı müvafiq akademik şəraitin yaradılması üçün mümkün olan hər şeyi etməlidir. İcazəsiz danışığa, lüzumsuz hərəkətlərə və s. qeyri-etik davranışa qətiyyən yol verilmir.Tələbə dərsdə fəal şəkildə iştirak etməli, lazım olduqda suallar verməli və müzakirələrdən kənarda qalmamalıdır. ***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-TEMATİK PLAN

Həftə	Tarix	Mövzu	Dərslik (istinad)
1	20.09.2023	Qida gigiyenasi və təhlükəsizliyi fənninin predmeti, metodu və vəzifələri və inkişaf tarixi	**[1-4]**
	20.09.2023	Kursda istifadə olunan əsas terminlər və anlayışlar.	**[18]**
2	27.09.2023	Qida təhlükəsizliyi sahəsində əsas normativ hüquqi aktlar.	**[17]**
	27.09.2023	Sanitariya-epidemioloji qaydalar və normativlər	**[2]**
3	04.09.2023	Qida məhsullarının kimyəvi tərkibi və xassələri (makro və mikro elementlər, zülal, yağ, karbohidratlar haqqında)	**[1-4]**
	04.09.2023	Qida məhsullarında zülal, amin turşuları və nitrit miqdarı normaları, təyini üsulları	**[1-4]**
4	11.09.2023	Qida məhsullarının fiziki xassələri, göstəriciləri	**[1-4; 6]**
	11.09.2023	Qida məhsullarının orqanoleptik xassələri, təyini	**[6; 10]**
5	18.09.2023	Qida məhsullarının keyfiyyəti haqqında anlayış və onun əsas göstəriciləri	**[1-4]**
	18.09.2023	Müxtəlif məhsullar üzrə orta nümunənin götürülməsi və tədqiqə hazırlanması	**[6; 10]**
6	25.09.2023	Qida məhsullarının düzgün saxlanılmasının əsasları	**[1-4]**
	25.09.2023	Saxlanılma zamanı malların keyfiyyətinin qorunmasına təsir edən amillər . mikrobioloji göstəricilər.	**[1-4]**
7	01.11.2023	**Aralıq imtahanı**	
	01.11.2023	Qida məhsullarının təsnifatı və standartlaşdırılması	**[14]**
8	08.11.2023	Qida məhsullarının təhlükəsizliyinə və qida dəyərliliyinə gigiyenik tələblər	**[2]**
	08.11.2023	Bitkiçilik (meyvə- tərəvəz) və taxıl məhsullarına olan tələblər	**[1-4]**
9	15.11.2023	Qida zəhərlənmələri – növləri, təsnifatı. Bakterial və kimyəvi zəhərlənmələr.	**[1-4]**
	15.11.2023	Ət və ət məhsullarına olan gigiyenik tələblər.	**[2; 6]**
10	22.11.2023	Toksoinfeksiyalar haqqında məlumat	**[1-4]**
	22.11.2023	Qida zəhərlənmələrinə səbəb ola biləcək mikrorqanizmlərin təyini. (Salmonelloz, BÇQB və s.)	**[1-4; 21]**
11	29.11.2023	Vitaminlər haqqında məlumat, çatışmazlıq formaları, profilaktikası yolları	**[1-4; 7]**
	29.11.2023	Vitaminlərin təyini metodları	**[1-4]**
12	06.12.2023	Bioloji aktiv əlavələr (BAƏ)	**[1-4; 7]**

	06.12.2023	insan sağlamlığına zərərli və zərərsiz təsir göstərə bilən bioloji aktiv maddələr, onların mənbəyini təşkil edən qida və məhsul komponentləri (E- lər)	**[1-4; 7]**
13	13.12.2023	Qida məhsullarının dəyərliliyinə dair tələblər	**[1-4]**
	13.12.2023	Süd və süd məhsullarına olan gigiyenik tələblər	**[1-4; 6]**
14	20.12.2023	Konservləşdirilmiş qida məhsullarının təhlükəsizliyinə dair gigiyenik tələblər	**[1-4]**
	20.12.2023	Konservləşdirmənin fiziki, kimyəvi, biokimyəvi üsulları.	**[1-4; 6]**
15	27.12.2023	Balıq məhsullarına olan gigiyenik tələblər və onların emal məhsullarının parazitoloji təhlükəsizlik göstəriciləri	**[2]**
	27.12.2023	**Final imtahan**	
Cəmi	**45 saat**		

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