

# SİLLABUS

AZƏRBAYCAN RESPUBLİKASI ELM VƏ TƏHSİL NAZİRLİYİ  
XƏZƏR UNIVERSİTETİ  
TƏBİƏT ELMLƏRİ VƏ MÜHƏNDİSLİK FAKULTƏSİ  
HƏYAT ELMLƏRİ DEPARTAMENTİ

QIDA GİGIYENASI VƏ TƏHLÜKƏSİZLİYİ  
SİLLABUS

Tədris ili və semestri

2024/2025 Payız

Fənn müəllimi: Səbinə Məmmədova

Razılaşdırılmışdır

Təsdiq edirəm

Departament müdiri:

b.ü.f.d. C.M.Eldarova

## Qida gigiyenası və təhlükəsizliyi

<b>Ümumi məlumat</b>	<b>Fənnin adı, kodu və kreditlərin sayı</b>	VET 421, Qida gigiyenası və təhlükəsizliyi, 4 AKTS	
	<b>Departament</b>	Həyat Elmləri	
	<b>Proqram</b>	Bakalavr	
	<b>Tədris semestri</b>	2024/25-ci tədris ilinin payız semestri	
	<b>Fənni tədris edən müəllim</b>	PhD. Məmmədova Səbinə Cəbrayıl qızı	
	<b>E-mail:</b>	<a href="mailto:mammedova.s86@gmail.com">mammedova.s86@gmail.com</a>	
	<b>Telefon:</b>	Tel: +994557634146	
	<b>Mühazirə otağı/Cədvəl</b>	Bakıxanov 208/ Şənbə Üst həftə 11:50-13:20 Alt həftə 11:50-15:10	
	<b>Məsləhət saatları</b>	Tələbələrə razılaşmadan sonra vaxt təyin ediləcək	
<b>Tədris dili</b>	Azərbaycan		
<b>Fənnin növü</b>	Məcburi		
<b>Dərslilər və əlavə ədəbiyyat</b>	<p><b>Əsas dərslilər:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. M.Ə.Məhərrəmov, İ.H.Kazımova, S.İ.Məhərrəmov. Xammal və qida məhsullarının təhlükəsizliyi. Bakı – 2017</li> <li>2. Desta Dugassa Fufa. Food Safety. Haramaya University-2023</li> <li>3. Food Hygiene. Codex Alimentarius – 2009</li> <li>4. Food Safety and Good Hygienic Practices. FAO-2017</li> <li>5. Food Safety, Sanitation, and Personal Hygiene. BC Cook Articulation Committee -2015</li> <li>6. Food Safety Handbook. Washington – 2020</li> <li>7. Simranpreet Kaur, Jasbir Singh Bedi and etch. Handbook on Food Safety and Hygiene. Guru Angad Dev Veterinary and Animal Sciences University-2022</li> <li>8. Mustafa Tayar. Gıda Güvenliği. İstanbul - 2010</li> <li>9. Общие Принципы Гигиены Пищевых Продуктов. Codex Alimentarius – 2022</li> <li>10. Пособие по безопасности пищевой продукции. IFC/ World Bank -2016</li> </ol>		
<b>Tədris metodları</b>	<b>Seminar</b>		x
	<b>Qrup müzakirəsi</b>		x
	<b>Mühazirə</b>		x
<b>Qiymətləndirmə</b>	<b>Komponentləri</b>	<b>Tarix/son müddət</b>	<b>Faiz (%)</b>
	<b>Fərdi mövzuda prezintasiya</b>	Semestr ərzində	10
	<b>Quiz</b>	Semestr ərzində	15
	<b>Davamiyyət</b>	Semestr ərzində	5
	<b>Aralıq imtahanı</b>		30
	<b>Final imtahanı</b>		40
	<b>Yekun</b>		<b>100</b>
<b>Kursun təsviri</b>	Qida gigiyenası və təhlükəsizliyi tərəfindən aşağıdakı məsələlər işlənilib hazırlanır və istehsalatda tətbiq edilir: heyvan mənşəli məhsulların gigiyenası və təhlükəsizliyinin əsas kriteriyaları, qida çirkləndiriciləri və bu maddələrin gigiyenik tənzimlənməsi. Qida gigiyenası və təhlükəsizliyi fənni qida məhsullarının təhlükəsizliyinin elmi əsaslarını və qida təhlükəsizliyinin təmin olunmasında GAP, GVP, GMP,GHP və HACCP prinsiplərini aydınlaşdırır.		
<b>Kursun məqsədləri</b>	<p>Ət və ət məhsullarının gigiyenası - Ət və ət məhsullarının mikrobiologiyası, bioloji əhəmiyyəti, gigiyena şərtləri və s.</p> <p>Süd və süd məhsullarının gigiyenası - Süd və süd məhsullarının mikrobiologiyası, bioloji əhəmiyyəti, gigiyena şərtləri və s.</p> <p>Balıq və balıq məhsullarının gigiyenası - Balıq və balıq məhsullarının mikrobiologiyası, bioloji əhəmiyyəti, gigiyena şərtləri və s.</p>		

	<p>Yumurta və yumurta məhsullarının gigiyenası - Yumurta və yumurta məhsullarının mikrobiologiyası, bioloji əhəmiyyəti, gigiyena şərtləri və s.</p> <p>Qida məhsullarının təhlükəsizliyinin elmi əsasları - Qida məhsullarında çirklənmə, qida məhsullarının təhlükəsizliyi problemlərinin insan sağlamlığı təsiri və s.</p> <p>Qida məhsullarının təhlükəsizliyinin əsas kriteriyaları - Qida məhsulları çirkləndiricilərinin təsnifatı və toksiki maddələrin insan orqanizminə təsiri, qida məhsulları komponentlərinin əsas zərərlik kriteriyalarına görə gigiyenik təsnifatı və s.</p> <p>Qida təhlükəsizliyinə təsir edən amillər - Çarpaz çirklənmə və onun qarşısının alınması, yararsız qida, qidanın yararsız olmasının əsas mexanizmi və qarşısının alınması və s.</p> <p>Qida məhsullarının çirklənməsinin gigiyenik tənzimlənməsi - Qida məhsullarında zərərli maddələrin gigiyenik normalaşdırılmasının ümumi prinsipləri, qida məhsullarının çirklənmə təhlükələri riskinin metodologiyası, qida məhsullarının keyfiyyətinə nəzarətin təmin edilməsi və s.</p> <p>Qida məhsullarının mikrobioloji çirklənməsi - Bakterial xassəli qida infeksiyalarının və zəhərlənmələrinin xarakteristikası və s.</p> <p>Qida məhsullarının helmintlərlə çirklənməsi - Helmitinlərlə çirklənmə, alimentar yollarla yoluxmuş müxtəlif növ helmintozların xarakteristikası və s.</p> <p>Qida məhsullarının toksiki metallarla çirklənməsi - Kimyəvi elementlərlə çirklənmə və onun aktual problemləri, qurğuşun və kadmium, mərgümüş və civənin toksikoloji- gigiyenik xarakteristikası və çirklənmə profilaktikası və s.</p> <p>Qida məhsullarının kimyəvi çirklənməsi - Heyvandarlıq sahəsində istifadə edilən maddələr-antibakterial maddələr, bioloji və hormonal preparatlarla çirklənmiş qidalar və onun insan sağlamlığına təsiri və s.</p>
<p><b>Tədrisin (öyrənmənin) nəticələri</b></p>	<p><b>Kursun sonunda tələbələr nəyi biləcəklər:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Qida məhsullarının gigiyenası</li> <li>- Qida məhsullarının təhlükəsizliyinin əsas kriteriyaları</li> <li>- Qida təhlükəsizliyinə təsir edən amillər</li> <li>- Qida məhsullarının çirklənməsinin gigiyenik tənzimlənməsi</li> <li>- Qida təhlükəsizliyinin təmin olunmasında HACCP prinsipi</li> </ul>
<p><b>Qaydalar (Tədris siyasəti və davranış)</b></p>	<p><b>Dərsin təşkili</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Fənnə aid ümumi xarakterli məlumatlar mühazirə zamanı tələbələrə çatdırılacaqdır.</li> <li>- Yeni mövzu əyani vasitələrin (PPT və video fayllar) nümayişi ilə izah ediləcəkdir.</li> <li>- Aralıq və final imtahanları öncəsi tələbələrin mənimsəmə səviyyələri yoxlanılacaqdır.</li> <li>- Semestr ərzində <b>fərdi mövzuda prezentasiyaların</b> verilməsi vacibdir. Prezentasiya vaxtı, sonunda müzakirə də daxil olmaqla 15-dəqiqədən artıq olmamalıdır. Prezentasiyanın özü isə çap olunmuş variantda təhvil verilməlidir. Prezentasiya mövzuları və qaydaları haqda dərstdə daha geniş tanışlıq olunacaqdır.</li> </ul> <p><b>Davamiyyət</b></p> <p>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.</p> <p><b>Dərsə gecikmələr və ya digər dərs pozuntuları</b></p> <p>Dərsə 10 dəqiqədən artıq gecikən tələbəyə qayıb yazılır və tələbə dərs saatında iştirak edə bilər.</p> <p><b>Yoxlama işi (Quiz)</b></p> <p>Müəllimə və dekanlığa qabaqcadan məlumat verilən səbəblərdən yoxlama işində iştirak etməyən tələbə yoxlama işini növbəti həftədə yazıya bilər.</p> <p><b>İmtahanlar</b></p> <p>Tələbənin imtahanda iştirakı və ya imtahanın buraxılması ilə bağlı bütün məsələlər fakültə rəhbərliyi tərəfindən həll olunur.</p> <p>Aralıq və yekun imtahanı mövzuları tələbələrə imtahandan öncə verilir. Aralıq imtahanının sualları yekun imtahanında təkrarlanmır.</p> <p><b>İmtahan qaydalarının pozuntuları</b></p> <p>Aralıq və yekun imtahanları vaxtı tələbə tərəfindən imtahanın gedişini pozmaq və köçürülmələr qadağandır. Bu qaydaya riayət etməyən tələbələrin imtahan işi ləğv olunur və tələbə 0 (sıfır) qiymət ilə imtahandan kənarlaşdırılır.</p> <p><b>Fənni bitirmək qaydası</b></p> <p>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.</p> <p><b>Tələbələrin davranış qaydaları</b></p> <p>Dərs zamanı dərs prosesini və etik qaydaları pozmaq, həmçinin tələbələr arasında icazəsiz müzakirələr və mobil telefonlardan istifadə qadağandır.</p>

**MÖVZULAR ÜZRƏ SAATLARIN TƏXMINİ BÖLGÜSÜ VƏ TƏQVİM TƏQVİM-TEMATİK PLAN**

<b>Həftələr</b>	<b>Bölmə və mövzuların adı</b>	<b>Dərsləklər</b>
<b>I</b>	QIDA GİGIYENASININ İNKİŞAF TARİXİ	Əsas dərslək 3 (səh.1-35), 7 (səh.3-7)
<b>II</b>	SÜD VƏ SÜD MƏHSULLARININ GİGIYENASI	Əsas dərslək 7 (səh.5-22), 9 (səh. 7-28)
<b>III</b>	ƏT VƏ ƏT MƏHSULLARININ GİGIYENASI	Əsas dərslək 5 (səh. 4-30), 7 (səh.5-22)
<b>IV</b>	BALIQ VƏ BALIQ MƏHSULLARININ GİGIYENASI	Əsas dərslək 5 (səh. 4-30), 7 (səh.5-22)
<b>V</b>	YUMURTA VƏ YUMURTA MƏHSULLARININ GİGIYENASI	Əsas dərslək 7 (səh.5-22), 9 (səh. 7-28)
<b>VI</b>	QIDA TƏHLÜKƏSİZLİYİ VƏ TƏHLÜKƏSİZ QİDANIN ƏHƏMİYYƏTİ	Əsas dərslək 8 (fəsil I), 10 (səh. 36-68)
<b>VII</b>	QIDA MƏHSULLARININ TƏHLÜKƏSİZLİYİNİN ELMİ ƏSASLARI	Əsas dərslək 1 (fəsil I), 8 (fəsil VII)
	<b>Aralıq imtahanı</b>	
<b>VIII</b>	QIDA MƏHSULLARININ TƏHLÜKƏSİZLİYİNİN ƏSAS KRİTERİYALARI	Əsas dərslək 1 (fəsil III), 2 (səh. 3-14)
<b>IX</b>	QIDA TƏHLÜKƏSİZLİYİNƏ TƏSİR EDƏN AMİLLƏR	Əsas dərslək 4 (səh. 86-101), 6 (fəsil I)
<b>X</b>	QIDA MƏHSULLARININ ÇİRKƏNMƏSİNİN GİGIYENİK TƏNZİMLƏNMƏSİ	Əsas dərslək 2 (səh. 14-18), 3 (səh. 77-81)
<b>XI</b>	QIDA MƏHSULLARININ MİKROBİOLOJİ ÇİRKƏNMƏSİ	Əsas dərslək 1 (fəsil VI), 3 (səh. 35-43), 4 (səh. 7-15)
<b>XII</b>	QIDA MƏHSULLARININ HELMİNTLƏRLƏ ÇİRKƏNMƏSİ	Əsas dərslək 1 (fəsil VI), 8 (səh. 59-60)
<b>XIII</b>	QIDA MƏHSULLARININ TOKSİKİ METALLARLA ÇİRKƏNMƏSİ	Əsas dərslək 1 (fəsil VIII), 8 (səh. 90-97)
<b>XIV</b>	QIDA MƏHSULLARININ KİMYƏVİ ÇİRKƏNMƏSİ	Əsas dərslək 1 (fəsil VIII), 2 (səh. 2-5), 4 (səh. 7-15)
<b>XV</b>	QIDA TƏHLÜKƏSİZLİYİNİN TƏMİN OLUNMASINDA HACCP PRİNSİPİ	Əsas dərslək 3 (səh. 23-35), 4 (səh. 104-122), 10 (səh. 162-169)
	<b>Final imtahan</b>	

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