

**AZƏRBAYCAN RESPUBLİKASI SƏHIYYƏ NAZİRLİYİ**



**TƏSDİQ EDİRƏM**

---

**Tədris və müalicə işləri üzrə  
prorektor, prof. Sabir Əliyev**

**RAZILAŞDIRILIB**

---

**Tədris və Təhsildə keyfiyyət təminatı  
şöbəsinin müdiri, dos. Kamandar Yaqubov**

**QİDALANMA VƏ TİBBİ EKOLOGİYA KAFEDRASI**

**"050902 – İCTİMAİ SƏHIYYƏ" ixtisasının**

**YEYİNTİ MƏHSULLARININ EKSPERTİZASI  
fənni üzrə**

**SİLLABUS**

**BAKI – 2023**

## **Sillabusun mündəricatı:**

1. Fənnə dair qısa məlumat;
2. “Yeyinti məhsullarının ekspertizası” fənnin tədrisinin ixtisas üzrə məqsədi və hədəfləri;
3. “Yeyinti məhsullarının ekspertizası” fənninin tədrisinin nəticəsində formalaşan kompetensiyalar;
4. “Yeyinti məhsullarının ekspertizası” fənninin tədrisi üzrə olan mövzular (mövzu-təqvim planı);
5. Fənnin tədrisində istifadə ediləcək interaktiv tədris metodları;
6. Fənn üzrə ölçmə - qiymətləndirmə metodu;
7. Tələbələrin semestr ərzində fənn üzrə iş yükü
8. Metodiki təminat.

**FƏNNİN TƏDRİS PLANI**  
**(Fənnə dair qısa məlumat)**

Fənnin kodu	Fənnin adı	Dərsin növü	Tədris olunduğu		AKTS
			Kurs	Semestr	
	Yeyinti məhsullarının ekspertizası	Məcburi	3	VI	5

Tədris dili	
	Azərbaycan
	Rus

Fənni tədris edən müəllim(lər)	
	1. Dos. Əhmədov İ.R. 2. Dos. Hacıyeva Q.M. 3. Dos. Səmədov Ş.X. 4. Dos. Abdullayeva A.A. 5. Dos. Əli F.M. 6. Dos. Qəniyeva Q.S. 7. B/m. Əliyeva N.V. 8. Ass. Vəlibəyova A.B. 9. Ass. İslamzadə İ.F.

Fənnin ardıcılıq şərtləri	
<b>Öncə tədrisi zəruri olan fənlər (Prerekvizit)</b>	1. Qidalanmanın əsasları
<b>Özündən sonra tədrisini saxladığı fənlər</b>	1. Yeyinti məhsullarının təhlükəsizliyi 2. Profilaktik qidalanma və dietologiya 3. Qidalanma və qida siyasəti 4. GEM-də təcrübə

Fənnin məqsədi	
	ayrı-ayrı yeyinti məhsullarının insan həyatında rolunu, keyfiyyət xüsusiyyətini, istifadə üçün yararlı olub olmamasını qiymətləndirməyi bacarmağı, ekspertizasını həyata keçirməyi, daşınma, saxlanma, emal və istifadəsi qaydalarını öyrətmək, sanitariya həkimlərinə təcrübə bacarıqlar aşılamaqdır

Fənnin məzmunu	
	yeyinti məhsullarının təsnifatı, mənşəyi, kimyəvi tərkibləri, keyfiyyət göstəriciləri, faktiki qidalanmada rolları, saxlanma və daşınma qaydaları və şəraitləri, xarab olma əlamətləri, keyfiyyət göstəricilərin baytarlıq və sanitariya cəhətdən qiymətləndirilməsi, mühafizəsi; qidalandırıcı və bioloji dəyərləri, məhsulları və qidaların epidemioloji rolları, qida ilə zəhərlənmələr və profilaktikası, qeyri-infeksiyon alimentar xəstəliklərlə mübarizədə ayrı-ayrı məhsul qruplarının rolu, qida ilə zəhərlənmələrin müasir təsnifatı, dünyada və ölkəmizdə problemin vəziyyəti; yeyinti məhsullarının konservləşdirilməsi,

konservləşdirmə üsulları, məqsədi, vəzifələri və gigiyenik xarakteristikaları; konservləşdirilmiş məhsulların keyfiyyəti

<b>Fənnin təlim nəticəsi</b>	
<b>BİLİK</b>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. qida məhsullarının mənşəyini ayırd edir</li><li>2. yeyinti məhsullarının ekspertizasının mərhələlərini və ekspertizasına dair ümumi yanaşmalarını bilir</li><li>3. laborator müayinə üçün məhsullardan nümunəni götürür, qablaşdırır və göndərir</li><li>4. laboratoriyada nümunələri qəbul edir və müayinəyə hazırlayır</li><li>5. ayrı-ayrı qida məhsullarının orqanoleptik xüsusiyyətləri və kimyəvi tərkiblərini, qidalandırıcı və bioloji dəyərlərini fərqləndirir</li><li>6. müxtəlif məhsullarının saxlanma şəraiti və müddətini bilir</li><li>7. məhsulların dəyərliliyi, təhlükəsizliyi qiymətləndirir</li><li>8. məhsulların laborator (fiziki, kimyəvi, bakterioloji) müayinəsi aparır</li><li>9. məhsulların istifadəyə yararlılıq və tətbiqi qaydalarını bilir</li><li>10. qeyri-standart məhsullara yanaşma qaydalarını bilir</li><li>11. qida ilə zəhərlənmə zamanı təhqiqat qrupunu yaradır</li><li>12. qida ilə zəhərlənmə hadisələri baş verdikdə zəhərlənmə açığında tibb işçisinin və sanitariya həkimin hüquq və vəzifələri, həyata keçirəcəyi tədbirləri, təcili xəbərdarlıq və rəqənin tərtibi, hadisə barədə məlumatın verilmə qaydasını bilir</li><li>13. sanitariya həkiminin müalicə müəssisəsinin həkimi ilə birlikdə təhqiqata dair materiallar və laborator müayinə nəticələrinə əsasən differensiasiya etməklə diaqnozu təsdiqləyir</li><li>14. zəhərlənmə açığında zərər çəkənlərin möhtəviyyəti, istifadə etdikləri qidalar və məhsullardan nümunə götürür və laboratoriyaya göndərir</li><li>15. zəhərlənmə açığında profilaktik tədbirlərin həyata keçirir</li><li>16. ölkədə baş verən qida ilə zəhərlənmə hadisələrinin ümumiləşdirilmiş təhlili əsasında metodik tövsiyələr, profilaktik tədbirlər planları hazırlayır</li></ol>
<b>BACARIQ</b>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. yeyinti məhsullarından nümunə götürür</li><li>2. yeyinti məhsullarından laborator müayinə üçün orta nümunə ayırır</li><li>3. nümunələri müayinə üçün hazırlayır</li><li>4. məhsulun orqanoleptik müayinələri həyata keçirir və qiymətləndirir</li><li>5. məhsul nümunəsinin fiziki və kimyəvi göstəricilərin analizi edir</li><li>6. aldığı nəticələrin təhlil edir və qiymətləndirir</li><li>7. nümunələrin laborator müayinənin nəticələrinə əsasən məhsulun keyfiyyətini qiymətləndirir və məhsula rəy yazır</li><li>8. müayinə aktını tərtib edir</li><li>9. qida ilə zəhərlənmə hadisələr zamanı təhqiqatın planını hazırlayır, zəhərlənmə hadisəsinin təhqiqatını həyata keçirir</li><li>10. qida ilə zəhərlənmə hadisə yerində anamnez toplayır, xəstənin möhtəviyyəti, istehlak edilən qidalar və qablardan laborator müayinə üçün nümunə götürür, nümunələrin analizini təşkil edir və nəticələrini qiymətləndirir</li><li>11. qida ilə zəhərlənmə hadisəsinin təhqiqat aktını tərtib edir</li><li>12. zəhərlənmə açığında dezinfeksiya, açığın ləvği və sağlamlaşdırıcı tədbirlərini həyata keçirir</li><li>13. qida ilə zəhərlənmə hadisələrin təhqiqatı, ləvği və profilaktikasına dair</li></ol>

	metodik materiallar və tövsiyələrini hazırlayır 14. inzibatı və profilaktik tədbirlərini heyata keçirir
<b>DAVRANIŞ</b>	1. məhsulların gigiyenik ekspertizasını aparır 2. məhsul nümunələrinin laborator müayinə üsulları heyata keçirir 3. laborator nəticələrini təhlil edir 4. məhsullarının keyfiyyətini qiymətləndirir 5. qida ilə zəhərlənmələrin təhqiqatını heyata keçirir 6. təhqiqat, anamnestik məlumatlar və laborator nəticələrə əsasən diaqnoz qoyur 7. qida ilə zəhərlənmə hadisəsinə dair akt tərtib edir 8. əhali və qida obyektı işçiləri arasında sanitariya təbliğatını aparır

<b>Mövzu təqvim planı</b>	<b>Mövzular</b>	
	<b>Həftə</b>	<b>Nəzəri təlim</b>
<b>1</b>	Yeyinti məhsullarının təsnifatı. Dənli bitkilər, onların emalından alınan məhsullar. Yarmalar, makaron-vermişel məmulatları, paxlalılar. Onların qidalandırıcı və bioloji dəyərləri, epidemioloji xüsusiyyətləri	Qida məhsullarının gigiyenik ekspertizasının təşkili və həyata keçirilmə qaydaları
<b>2</b>	Yeyinti məhsullarının təsnifatı. Dənli bitkilər, onların emalından alınan məhsullar. Yarmalar, makaron-vermişel məmulatları, paxlalılar. Onların qidalandırıcı və bioloji dəyərləri, epidemioloji xüsusiyyətləri	Südün və süd turşulu məhsullarının sanitariya ekspertizası
<b>3</b>	Tərəvəzlər, növləri, meyvə və giləmeyvələr. Tərəvəz və meyvə şirələri. Onların qidalandırıcı və bioloji dəyərləri, müalicəvi qidalanmada yerləri, epidemioloji xarakteristikası	Ətin və kolbasa məmulatlarının sanitariya ekspertizası
<b>4</b>	Tərəvəzlər, növləri, meyvə və giləmeyvələr. Tərəvəz və meyvə şirələri. Onların qidalandırıcı və bioloji dəyərləri, müalicəvi qidalanmada yerləri, epidemioloji xarakteristikası	Balıq və balıq məhsullarının sanitariya ekspertizası
<b>5</b>	Göbələklər. Qoz qrupu məhsulları. Qida yağları. Onların qidalandırıcı və bioloji dəyərləri, keyfiyyət məyarları, epidemioloji səciyyələri	Banka konservlərinin sanitariya ekspertizası
<b>6</b>	Ət və ət məhsulları, quş əti, kolbasa məmulatları, qidalandırıcı və bioloji dəyəri, epidemioloji xarakteristikası	Unun və çörəyin sanitariya ekspertizası
<b>7</b>	Ət və ət məhsulları, quş əti, kolbasa məmulatları, qidalandırıcı və bioloji dəyəri, epidemioloji xarakteristikası	Aralıq qiymətləndirmə
<b>8</b>	Balıq və balıq məhsulları, yumurta və yumurta məmulatlarının qidalandırıcı və bioloji dəyəri, epidemioloji xüsusiyyətləri	Qida ilə zəhərlənmələrinin sanitar epidemioloji təhqiqatı. Zəhərlənmə hadisələrinin təhlili
<b>9</b>	Süd və süd məhsulları. Müalicəvi südturşulu məhsullar (asidofilin, kumıs, kəsmik və s.). Onların qidalandırıcı və	Qida ilə zəhərlənmələrinin sanitar epidemioloji təhqiqatı. Zəhərlənmə hadisələrinin təhlili

	bioloji dəyərləri. Müxtəlif əhali qrupların qidalanmasında yeri	
10	Süd və süd məhsulları. Müalicəvi südturşulu məhsullar (asidofilin, kumıs, kəsmik və s.). Onların qidalandırıcı və bioloji dəyərləri. Müxtəlif əhali qrupların qidalanmasında yeri	Yekun məşğələ
11	Yeyinti məhsullarının konservləşdirilməsi.	
12	Konservləşdirmə üsullarının məqsədi, vəzifələri və gigiyenik xarakteristikası	
13	Qida zəhərlənmələrinin müasir təsnifatı. Bakterial mənşəli qida toksikoinfeksiyaları, etiopatogenez, profilaktikası	
14	Qida toksikozları, etiopatogenez, profilaktikası	
15	Qeyri-mikrob mənşəli və səbəbi məlum olmayan qida zəhərlənmələri., etiopatogenez, profilaktikası. Qida zəhərlənmələrinin sanitar-epidemioloji təhqiqatı	

<b>Fənnin tədrisində istifadə ediləcək interaktiv tədris metodları</b>	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- müəhazirə, seminar, praktiki tapşırıqlar;</li> <li>- təqdimat və müzakirə, debatlar; Quizz, Kahoot;</li> <li>- video müəhazirələr;</li> <li>- araşdırma-tədqiqat; layihə, qrup qiymətləndirməsi;</li> <li>- kiçik qruplarda iş (teamwork), işgüzar oyunlar;</li> <li>- xüsusi nümunələrin (case-study) öyrənilməsi və təhlili;</li> <li>- qrup işlərin yazılması və test tapşırıqların yerinə yetirilməsi</li> <li>- laboratoriyada iş (orqanoleptik, fiziki-kimyəvi müayinə)</li> </ul>

<b>Ölçmə - qiymətləndirmə</b>		
	<b>Qiymətləndirmə üsulları</b>	<b>Qiymət (bal)</b>
	İmtahan (final)	50
	Cari qiymətləndirmə (aralıq kollokvium)	30
	Davamiyyətə görə qiymətləndirmə	10
	Sərbəst iş (Tələbələrin qrup layihəsi)	10
	<b>CƏMİ</b>	<b>100</b>

**Fənn üzrə semestr ərzində (imtahana qədər və imtahanda) tələbənin topladığı balın yekun miqdarına görə onun fənn üzrə biliyinin qiymətləndirilməsi**

	51 baldan aşağı olduqda	“qeyri-kafi”	F
	51-60 bal	“qənaətbəxş”	E
	61-70 bal	“kafi”	D
	71-80 bal	“yaxşı”	C
	81-90 bal	“çox yaxşı”	B
	91-100 bal	“əla”	A

**Semestr üzrə iş yükü**

	<b>Fəaliyyət</b>	<b>Sayı</b>	<b>Müddət (saat)</b>	<b>Cəmi iş yükü (saat)</b>
	Cari qiymətləndirmə (kollokvium)	1	1	1
	Semestr imtahanı	1	1	1
	Mühazirə dərsləri	15	2	30
	Laboratoriya (praktik) dərsləri	10	2	20
	Sərbəst hazırlıq			98
	<b>Cəmi iş yükü</b>			<b>150</b>

**Təvsiyyə olunan ədəbiyyat**

	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Əhmədov İ.R., Vəlibəyova A.B. Nutrisiologiya, 2023 (PDF)</li> <li>2. Гигиена питания. Под ред. К.С. Петровского. М. 1971</li> <li>3. Петровский К.С. Гигиена питания. М. 1975</li> <li>4. Петровский К.С., Ванханен В.Д. Гигиена питания. М. 1982</li> <li>5. Ванханен В.Д., Лебедева Е.А. Руководство к практическим занятиям по гигиене питания. М. «Медицина» 1987</li> <li>6. Вагіров N.C. Qidalanma gigiyenasının praktiki məşğələlərinə rəhbərlik. Bakı, 1977</li> <li>7. Гигиена XXI века. Под ред. Г.И. Румянцева. М. 2001</li> <li>8. Gigiyena. M.A. Kazımovun redaktorluğu altında. Bakı 2005.</li> <li>9. Королев А.А. Гигиена питания. М. 2007</li> <li>10. Королев А.А. Гигиена питания. М. 2016</li> </ol>
--	--

11. Bağırov N.C., Kərimova M.H. Qida zəhərlənmələri və onlara qarşı profilaktik tədbirlər. Bakı 1983
12. M.H. Kərimova, N.C. Bağırov. Qida obyektlərində sanitariya-mikrobioloji nəzarət. Bakı, 1985
13. Огорокова Ю.И., Еремин Ю.Н. Гигиена питания. Москва. Медицина. 1971
14. Nəsənova S.Ə., Nəşimov X.M. Qida kimyası. Bakı. 2010
15. Наместников А.Ф. Качество консервов. Москва. 1967
16. Шамрот В.Л. Технология рыбных продуктов. Москва. 1975
17. Д.И. Дранкин. Продукты питания и инфекции. Изд. Саратовского университета, 1984
18. Крикунов Б.А. Торговля замороженными продуктами. Москва. 1976
19. Коршунов Д.А. Как хранить урожай фруктов, овощей, грибов. Москва. 1977
20. Столмакова А.И. Стафилококковые пищевые интоксикации. Львов, 1959.
21. Пищевые отравления. Инструктивно-методические материалы по гигиене питания. Под ред. К.И. Акулова и Е.А. Брызгаловой. М. 1981
22. В.В. Михайлов. Ботулизм. Л. 1980
23. Доценко В.А. Санитарно-гигиенический контроль за организацией общественного питания. Ленинград «Медицина». 1986
24. М. Каплан, М. Абдусалам, Г. Бижленга. Гигиена молока. Женева, 1963
25. M.H. Kərimova, İ.R. Əhmədov. Mineral gübrələr, qida və yem əlavələri, çirkab suları tətbiqi və onlardan istifadə edilməklə əldə olunan yeyinti məhsullarının keyfiyyəti üzərində sanitar-gigiyenik nəzarət. Bakı, 1989

## **İMZALAYANLAR:**

**1. Kafedra müdiri:**

**2. Fənni tədris edən müəllimlər:**