

ƏRZAQ MƏHSULLARI
GİGİYENASI

Fənni üzrə

“Qidalanma və tibbi ekologiya”

kafedrasının müdiri

t.ü.f.d., dos., Respublikanın

əməkdar müəllimi İ.R. Əhmədov

İŞÇİ TƏDRİS PROQRAMI
(SILLABUS)

imza _____

Gigiyena ixtisası, İctimai səhiyyə fakültəsi

FƏNNİN KODU:

FƏNNİN NÖVÜ:

məcburi

FƏNNİN TƏDRİS SİSTEMİ:

Y-8

FƏNNİN KREDİTİ:

4 kredit

FƏNNİN TƏDRİS FORMASI:

əyani

FƏNNİN TƏDRİS DİLİ:

azərbaycan, rus

KAFEDRANIN ƏLAQƏ NÖMRƏSİ:

012 595-54-37

E.mail:

department_nutriology@amu.edu.az

PREREKVİZİTLƏR:

Fənnin tədrisi üçün öncədən tədrisi zəruri olan fənlər:

Ümumi gigiyena,

Qidalanmanın fizioloji gigiyenik əsasları

KORREKVİZİTLƏR:

Bu fənnin tədrisi ilə eyni vaxtda başqa tədrisi olunması zəruri olan fənnlər:

KURSUN TƏSVİRİ:

Bu fənn insanın yaşaması, böyümə və inkişafı, həyat fəaliyyəti üçün vacib olan qida maddələrinin mənbəyi olan yeyinti məhsullarının xarici görünüşü, orqanoleptik xüsusiyyətləri, quruluşu, kimyəvi tərkibi, qidalandırıcı və bioloji dəyəri, sanitar-epidemioloji xüsusiyyətləri və s. barədə məlumatları özündə birləşdirməklə sağlamlığın qorunması və bərpası məsələlərini öyrətməklə məşğul olur.

KURSUN MƏQSƏDİ:

Fənnin əsas 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 təcrübi bacarıqlar aşılamaqdır.

KURSUN NƏTİCƏLƏRİ:

Fənnə dair biliklər əldə etməklə tələbələr yeyinti məhsullarının orqanoleptik xüsusiyyətləri, kimyəvi tərkibi, qidalandırıcı və bioloji dəyərini qiymətləndirməyi, müxtəlif səbəblərdən yeyinti məhsullarının kimyəvi tərkib dəyişmələri, mikrobioloji çirklənmələri, məhsullara kənar qarışıq və maddələrin daxil olma ehtimalları və bunların təhlükələrini aydınlaşdırmağı bacarmağı, qida infeksiyaları və qida zəhərlənmələrini müəyyənləşdirmək, müvafiq profilaktik tədbirlər görməyi bacarmalıdırlar.

FƏNN ÜZRƏ PRAKTİK MƏŞĞƏLƏ MÖVZULARI:

1. Qida məhsullarının gigiyenik ekspertizasının təşkili və həyata keçirilmə qaydaları – 4 saat
2. Südün sanitariya ekspertizası – 4 saat
3. Süd turşulu məhsullarının sanitariya ekspertizası – 4 saat
4. Ətin və kolbasa məmulatların sanitariya ekspertizası – 4 saat
5. Balıq və balıq məhsullarının sanitariya ekspertizası – 4 saat
6. Banka konservlərinin sanitariya ekspertizası – 4 saat
7. Unun və çörəyin sanitariya ekspertizası – 4 saat
8. Aralıq kollokvium – 4 saat
9. Qida yağlarının sanitariya ekspertizası – 4 saat
- 10-11. Qida ilə zəhərlənmələrinin sanitar epidemioloji təhqiqatı. Zəhərlənmə hadisələrinin təhlili – 8 saat
12. Yekun məşğələ. Kollokvium – 2 saat

FƏNNİN MÜHAZİRƏ MÖVZULARI:

1. Yeyinti məhsullarının təsnifatı. Ət və ət məhsulların qidalandırıcı və bioloji dəyəri, epidemioloji xarakteristikası – 2 saat
2. Balıq və balıq məhsulları, yumurta və yumurta məmulatlarının qidalandırıcı və bioloji dəyəri – 2 saat
3. Süd və süd məhsullarının qidalandırıcı və bioloji dəyəri – 2 saat
4. Dənli bitkilər, onların emalından alınan məhsullar və paxlalıların qidalandırıcı və bioloji dəyəri – 2 saat

5. Tərəvəzlərin, meyvə və giləmeyvələrin, qoz qrupu məhsullarının qidalandırıcı və bioloji dəyəri – 2 saat
6. Yeyinti məhsullarının konservləşdirilməsi. Konservləşdirmə üsullarının məqsədi, vəzifələri və gigiyenik xarakteristikası – 2 saat
7. Qida zəhərlənmələrinin müasir təsnifatı. Bakterial və qeyri-mikrob təbiətli qida zəhərlənmələri. Profilaktikası – 2 saat

Fənnin bütün mövzuları üzrə nümunəvi testlər elektron variantda hazırlanır və Universitetin rəsmi www.amu.edu.az saytında yerləşdirilir.

QIYMƏTLƏNDİRMƏ:

Fənn üzrə kredit toplamaq üçün lazımı 100 balın toplanması aşağıdakı kimi olacaq:

50 bal – imtahana qədər: 10 bal – dərslə davamiyyət, 10 bal – sərbəst iş,

30 bal – laborator və seminar dərslərində toplanacaq ballardır.

Semestr ərzində 3 dəfə kollokvium (kontrol iş) keçiriləcəkdir (minimum 3).

Kollokviumda iştirak etmədikdə jurnalda 0 (sıfır) bal qeyd olunacaqdır.

50 bal – imtahanda toplanacaq.

İmtahan test üsulu ilə keçiriləcəkdir. Test 50 sualdan ibarət olacaqdır. Hər sual bir baldır. Səhv cavablanan suallar düzgün cavablanan sualların ballarını silmir.

QEYD:

İmtahanda minimum 17 bal toplanmasa imtahana qədər yığılan ballar toplanılmayacaq. İmtahanda və imtahana qədər toplanan ballar cəmlənir və yekun miqdar aşağıdakı kimi qiymətləndirilir:

- | | |
|------------------|-------------------|
| A - “Əla“ | - 91-100 |
| B - “Çox yaxşı” | - 81-90 |
| C - “Yaxşı” | - 71-80 |
| D - “Kafi” | - 61-70 |
| E - “Qənaətbəxş” | - 51-60 |
| F - “Qeyri kafi” | - 51 baldan aşağı |

SƏRBƏST İŞ:

Semestr ərzində 2 sərbəst iş tapşırığı verilir. Hər tapşırığın yerinə yetirilməsi 5 (beş) balla qiymətləndirilir. Sərbəst iş Microsoft Office PowerPoint formasında, həcmi 12-15 slayd olmalıdır.

Hər bir sərbəst iş tələbənin fərdi fikirlərinin məcmusu olduğuna görə plaqiat yolverilməzdir. Sərbəst işlərin nəticələri elektron jurnalda qeyd olunur.

Son tarixdən sonra təqdim olunan sərbəst işlər səbəbindən asılı olmayaraq nəzərə alınmayacaq.

ƏDƏBİYYAT:

1. Гигиена питания. Под ред. К.С. Петровского. М. 1971
2. К.С. Петровский. Гигиена питания. М. 1975
3. К.С. Петровский, В.Д. Ванханен. Гигиена питания. М. 1982
4. Гигиена XXI века. Под ред. Г.И. Румянцева. М. 2001
5. А.А. Королев. Гигиена питания. М. 2006
6. Д.И. Дранкин. Продукты питания и инфекции. Изд. Саратовского университета, 1984
7. N.C. Bağırov. Qidalanma gigiyenasının praktiki məşğələlərinə rəhbərlik. Bakı. Maarif 1977
8. N.C. Bağırov, M.H. Kərimova. Qida zəhərlənmələri və onlara qarşı profilaktik tədbirlər. Bakı, 1983
9. M.H. Kərimova, N.C. Bağırov. Qida obyektlərində sanitariya-mikrobioloji nəzarət. Bakı, 1985
10. В.Д. Ванханен, Е.А. Лебедева. Руководство к практическим занятиям по гигиене питания. Москва, 1987
11. 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
12. Gigiyena. M.A. Kazımovun redaktorluğu altında. Bakı, 2005
13. В.В. Михайлов. Ботулизм. Л. 1980
14. Инструктивно-методические материалы по гигиене питания (“Пищевые отравления”). Под ред. К.И. Акулова и Е.А. Брызгаловой. М. 1981

KURS İŞİ: Bu fənn üzrə kurs işi nəzərdə tutulmur

TƏCRÜBƏ: Bu fənn üzrə istehsalat təcrübəsi nəzərdə tutulur.

Hazırladı: kafedra müdiri, t.e.n., dos. İ.R. Əhmədov
tədris işləri üzrə müdir müavini, ass. A.B. Vəlibəyova