

ƏRZAQ MƏHSULLARININ
TƏHLÜKƏSİZLİYİ VƏ
İSTEHSALI GİGIYENASI

Fənni üzrə

“Qidalanma və tibbi ekologiya”

kafedrasının müdiri

t.ü.f.d., dos., Respublikanın

əməkdar müəllimi İ.R. Əhmədov

İŞCİ TƏDRİS PROQRAMI

(SILLABUS)

imza _____

Gigiyena ixtisası, İctimai səhiyyə fakültəsi

FƏNNİN KODU:

FƏNNİN NÖVÜ:

məcburi

FƏNNİN TƏDRİS SİSTEMİ:

P-10

FƏNNİN KREDİTİ:

5 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, Ərzaq məhsulları gigiyenası

KORREKVİZİTLƏR:

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

KURSUN MƏQSƏDİ:

Fənnin əsas məqsədi yeyinti məhsullarının əldə edilmə, istehsalı, daşınma, saxlanma və istifadəsi zamanı onun keyfiyyət göstəricilərinə mənfi təsir göstərən – insan həyatı üçün təhlükə kəsb edə bilən amilləri aşkar edə bilməyi, bunların qarşısını almaq tədbirlərini öyrətmək, qida məhsullarının təhlükəsizliyini qiymətləndirməyi bacarmağı və məhsullarının təhlükəsizliyinin idarə edilməsinin müasir yanaşmalarını gənc mütəxəssislərə-gələcəyin sanitariya həkimlərinə aşılamaqdır.

KURSUN TƏSVİRİ:

Bu fənn ərzaq məhsullarının tərkibinə ətraf mühitdən düşə bilən, məhsulların orqanoleptik xüsusiyyətlərini yaxşılaşdırmaq, istehsal texnologiyasını asanlaşdırmaq məqsədilə onlara qatılan qida əlavələri, kənd təsərrüfatı məhsullarının məhsuldarlığını artırmaq üçün tətbiq edilən yem əlavələri və mineral gübrələr; məhsul itkisinin qarşısını almaq məqsədilə ziyanvericilər və bitkilərin xəstəliklərinə qarşı tətbiq edilən pestisidlər, istehsal prosesində tətbiq edilən konservantlar, yeyinti məhsullarına ağır metal duzları və polimer materiallarının daxil olma yolları; qənnadı məmulatları, sərincəşdirici içkilər, ət emalı və s. yeyinti sənayesi müəssisələrində texnoloji proseslərə irəli sürülən gigiyenik tələblər; qida infeksiyaları və invazyaları barədə məlumatları, onların profilaktikası qaydalarını; qida məhsullarının təhlükəsizliyi və təhlükəsizliyin idarə edilməsinin müasir beynəlxalq baxışlarına (HACCP) dair məsələləri öyrətməklə məşğul olur.

KURSUN NƏTİCƏLƏRİ:

Fənnə dair biliklər əldə etməklə tələbələr yeyinti məhsullarının yetişdirilməsi, becərilməsi, istehsal, saxlanma və istifadəsi proseslərinin gigiyenik tələblərə müvafiqliyini, bu sahədə qüvvədə olan sanitariya qanunvericiliklərinə əməl edilməsi məsələlərini aydınlaşdırmaq, ortaya çıxan sanitariya-epidemioloji qayda pozulmalarını aşkar etmək, onların aradan qaldırılmasının məqsədyönlü yollarını ayırd etmək, müvafiq profilaktik və inzibati tədbirlər görmək qaydalarını bacarmalıdırlar.

FƏNN ÜZRƏ PRAKTİK MƏŞĞƏLƏ MÖVZULARI:

- 1-2.** Ətraf mühitin çirklənməsi və qida təhlükəsizliyinin insan sağlamlığına təsiri.
Yeyinti məhsullarının keyfiyyəti və təhlükəsizliyinin təminatının dövlət tərəfindən tənzimlənməsi – 8 saat
- 3.** Mineral gübrələrin tətbiqi və heyvandarlıq komplekslərinin, sənaye müəssisələrinin çirkab suları ilə suvarılan torpaqlarda yetişdirilən kənd təsərrüfatı məhsullarının keyfiyyəti üzərində sanitariya-gigiyenik nəzarət – 4 saat
- 4.** Kənd təsərrüfatında pestisidlərin tətbiqi üzərində sanitariya-gigiyenik nəzarət.
Yeyinti məhsullarında pestisidlərin qalıq miqdarının təyini üsulları – 4 saat
- 5.** Metal, metal birləşmələri və polimer materialların yeyinti məhsullarına keçməsi üzərində sanitariya-gigiyenik nəzarət. Qalıq miqdarına görə məhsulların qiymətləndirilməsi – 8 saat
- 6.** Yeyinti sənayesində qida, heyvandarlıqda yem əlavələrinin tətbiqi və yeyinti məhsullarında qalıq miqdarlar üzərində sanitariya-gigiyenik nəzarət qaydaları – 4 saat

7. Spirtsiz sərinləşdirici içkilərin və qıcırma məhsullarının keyfiyyətinin sanitariya normaları və tibbi-bioloji qiymətləndirilməsi. İçməli mineral suların qablaşdırılması müəssisəsində texnoloji proses zamanı rejimin və sanitariya vəziyyətin müayinə qaydası – 4 saat
8. Aralıq kollokvium – 4 saat
9. Qənnadı məmulatlarının keyfiyyətinin sanitar normaları və tibbi-bioloji qiymətləndirilməsi. Qənnadı müəssisələrində texnoloji proses zamanı rejimin və sanitariya vəziyyətin müayinə qaydası – 4 saat
10. Bostan bitkiləri, meyvə və giləmeyvə məhsulları emalının sanitariya normaları və tibbi-bioloji qiymətləndirilməsi – 4 saat
- 11-12. Yeyinti məhsullarının zənginləşdirilməsinin sosial-gigiyenik əhəmiyyəti. Zənginləşdirilmə texnologiyasına və zənginləşdirilmiş məhsullar üzərində nəzarət – 8 saat
13. Yeyinti məhsullarının və xörəklərin vitaminləşdirilməsi, əhəmiyyəti, normativləri, məhsullarında və xörəklərdə vitaminlərin təyini – 4 saat
14. Kodeks alimentarius. HACCP – 4 saat
15. Yekun dərs – 3 saat

FƏNNİN MÜHAZİRƏ MÖVZULARI:

1. Qida əlavələri, təsnifatı, yem əlavələri, heyvanların və bitkilərin boy stimulyatorları tətbiqi ilə əldə edilən məhsullara gigiyenik tələblər – 2 saat
2. Kənd təsərrüfatında mineral gübrələr tətbiqinin əhəmiyyəti. Gübrələrdən istifadə edilməklə əldə edilən məhsullara gigiyenik yanaşmalar – 2 saat
3. Pesticidlər, təsnifatı, qidalanma gigiyenasında onların rolu. Tətbiqinə nəzarət və məhsullarda qalıq miqdarına yanaşmalar – 2 saat
4. Yeyinti məhsullarına ağır metal duzları və polimer materiallarının daxil olma yolları, sağlamlıq üçün təhlükələri və profilaktikası – 2 saat
5. Ətin keyfiyyətinə təsir göstərən amillər, ət kombinatlarında texnoloji proseslərə gigiyenik tələblər – 2 saat
6. Qida infeksiyaları və invazyaları, profilaktikası – 2 saat
- 7-8. Kodeks Alimentarius. HACCP – qida məhsullarının təhlükəsizliyinin idarə edilməsi – 4 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 üçün lazımi 100 balın toplanması aşağıdakı kimi olacaq:

50 bal – imtahana qədər:

10 bal – dərəcə davamiyyət, 10 bal – sərbəst iş,
30 bal – təcrübə və seminar dərslərində toplanacaq ballardır.
Semestr ərzində 3 dəfə kollokvium (kontrol iş) və vərdiş yoxlaması keçiriləcəkdir.
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 5 sərbəst iş tapşırığı verilir. Hər tapşırığın yerinə yetirilməsi 2 (iki) balla qiymətləndirilir. Sərbəst iş yazılı olmaqla Microsoft Word faylı formasında, həcmi 1-2 səhifə (şrift 12) olmalıdır.

Hər bir sərbəst iş tələbənin fərdi fikirlərinin məcmusu olduğuna görə plaqiat yolverilməzdir. Sərbəst işlərin nəticələri 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. Ваğırov. 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. В.В. Михайлов. Ботулизм. Л. 1980
13. Инструктивно-методические материалы по гигиене питания (“Пищевые отравления”). Под ред. К.И. Акулова и Е.А. Брызгаловой. М. 1981
14. İ.H. Səmədov, H.S. Əliyev. Kənd təsərrüfatında zərərvericilərlə mübarizədə gigiyena tədbirləri. Bakı, 1968
15. О.А. Соколов, В.М. Семенов, В.А. Агаев. Нитраты в окружающей среде. Пушино, 1990

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