

**AZƏRBAYCAN RESPUBLİKASI TƏHSİL NAZİRLİYİ**  
**BAKİ DÖVLƏT UNİVERSİTETİ**

**FƏNN SİLLABUSU**

**Təsdiq edirəm**      **prof.S.R.Hacıyeva**  
(kafedra müdiri)

**İmza:** \_\_\_\_\_

**Tarix:** “ 15” sentyabr 2015 -ci il

**Kafedra:** Ekoloji kimya

**Fakültə:** Ekologiya və torpaqşünaslıq

**I. Fənn haqqında məlumat**

Fənnin adı: Ekoloji təmiz qida məhsulları

Tədris yükü (saat) cəmi: 30 müəhazirə 30 saat seminar

Tədris ili 2015 Semestr I Bölmə azərb.

Kredit sayı (hər 30 saata 1 kredit) 1,5

**II. Müəllim haqqında məlumat:**

**Mərdanova Vüsalə İsmayıl qızı, k.f.d.**

(Soyadı, adı, atasının adı, elmi adı və dərəcəsi)

Məsləhət günləri və saatları: I gün

E-mail ünvanı: elmina2010 @ mail.ru

İş telefonu: (012)5372383

**III. Tələb olunan dərsliklər və dərs vəsaitləri:**

**Əsas:**

1.Т.В. Подлегаева, А.Ю. Просеков. Методы исследования свойств сырья и продуктов питания. РФ. КЕМЕРОВО , 2004, 99 С.

2. Крусь Г.Н., Шалыгина А.М., Волокитина З.В. Методы исследования молока и молочных продуктов/ Под общ.редакцией А.М.Шалыгиной. – М.: Колос, 2000. – 368 с.

3.Методические указания по использованию экспресс-метода биологической оценки пищевых продуктов/ В.С.Баранов, Г.Г.Жарикова, С.В.Огнева, С.А.Федотова. – М.: МИНХ им.Г.В.Плеханова, 1982. – 29 с.

4.RF/Kemerovo//Qida Sənayesinin Texnoloji İnstitutunda dərc edilmiş “Xammal və qida məhsullarının xassələrinin təyini metodları” (Т.В.Подлегаева,А.Ю.Просеков,2004,101s.)

**Əlavə:**

1. www.foodhaccp.com
2. www.food-care.info

#### **IV. Fənnin təsviri və məqsədi:**

(Fənn haqqında qısa məlumat, onunla şərtləşən fənlər (bilavasitə bağlı olan/uyğun gələn), fənnin tədrisinin məqsədləri. Bu fənni öyrənməklə tələbələrin ekoloji təmiz qidalar haqqında əsas biliklərə və qidalar ilə bağlı lazımı vərdişlərə yiyələnəcəkləri qeyd edilir)

##### ***Kursun qısa təsviri:***

Ekoloji təmiz qidalar haqqında biliklərə yiyələnmək, orqanik məhsulların istehsalı və onların saxlanılma qaydaları və s. kimi biliklərin aşılması. Qidaların insan orqanizmi üçün düzgün və rəşional halda seçilməsi. Ana sūdünün körpə uşaqların inkişafı üçün çox böyük əhəmiyyət daşıması. Ekoloji təmiz qida maddələrinin insan orqanizminə faydalarının açıqlanması. Qida sənayesi, qida sənayesi ilə əlaqəli digər fəaliyyət növlərini, o cümlədən Azərbaycanda qida sənayesinin inkişafını göstərən faktları diqqətə çatdırmaq. Qida maddələrinə qatılan qatqıların rolu haqqında mənfi və müsbət biliklərə yiyələnmək. Emulqatorlar, qatqı maddələrinin mənşəyi və əks təsiri haqqında bilikləri tələbələrin diqqətinə çatdırmaq.

##### ***Kursun məqsədi:***

Tələbələr bu kursu mənimsəməklə ekoloji təmiz qidalar haqqında ümumi biliklərə yiyələnəcək, insan orqanizmi üçün qidaların faydalı tərəflərini öyrənəcək, rəşional qidalanmanın çox vacib olması ilə bağlı biliklərə yiyələnəcəklər.

#### **V. Fənnin təqvim planı:**

Həftələr	Mövzunun adı və qısa icmalı	Mühazirə	Məşğələ	Saat	Tarix
1	<p>Mövzu 1. Ekoloji təmiz qida məhsulları</p> <p>Qısa icmalı: Bu bölümdə ekoloji təmiz qida məhsulları haqqında biliklərə yiyələnmək və onların QMO məhsullarla fərqi haqqında tələbələrə məlumat verilir.</p> <p>Oxu materialları (kitabın adı, müəlliflər və lazımi səhifələr göstərilməklə):</p> <p>Т.В. Подлегаева, А.Ю. Просеков. Методы исследования свойств сырья и продуктов питания. РФ. КЕМЕРОВО, 2004, 9 С.</p>	müh	Sem	2	16/09 21/09

2	<p>Mövzu 2. Məhsulların kompleks göstəriciləri.</p> <p>Qısa icmalı: Məqsəd, ümumilikdə qida maddələrinin əsas göstəriciləri haqda biliklərə yiyələnməkdir. Bölmədə məhsulun orijinallığının təyin edilməsi ilə bağlı informasiya da verilir.</p> <p>Oxu materialları (kitabın adı, müəlliflər və lazımı səhifələr göstərilməklə):</p> <p>1.Т.В. Подлегаева, А.Ю. Просеков. Методы исследования свойств сырья и продуктов питания. РФ. КЕМЕРОВО , 2004, 23С.</p> <p>2.Методические указания по использованию экспресс-метода биологической оценки пищевых продуктов/ В.С.Баранов, Г.Г.Жарикова, С.В.Огнева, С.А.Федотова. – М.: МИНХ им.Г.В.Плеханова, 1982. – 29 с.</p>	müh	Sem	2	23/09 28/09
3	<p>Mövzu 3. Qida zəhərlənməsi</p> <p>Qısa icmalı: Məqsəd ümumilikdə qida zəhərlənmələri haqda ,onların törənməsi səbəbləri haqda biliklərə yiyələnməkdir.</p> <p>Oxu materialları (kitabın adı, müəlliflər və lazımı səhifələr göstərilməklə):</p> <p>1.RF/Kemerovo//Qida Sənayesinin Texnoloji İnstitutunda dərc edilmiş “Xammal və qida məhsullarının xassələrinin təyini metodları” (Т. V.Podleqaeva,А. Yu.Prosekov,2004,101s)</p>	müh	Sem	2	30/09 05/10
4	<p>Mövzu 4. Qida xəstəlikləri</p> <p>Qısa icmalı: Qida ilə bağlı zəhərlənmələr,onları törədən səbələr haqda biliklərə yiyələnmək.Sağlam qidaları tanımaq.Loqotip anlayışı ilə tanış olmaq.</p> <p>Oxu materialları (kitabın adı, müəlliflər və lazımı səhifələr göstərilməklə)</p> <p>1.Методические указания по использованию экспресс-метода биологической оценки пищевых продуктов/ В.С.Баранов, Г.Г.Жарикова, С.В.Огнева, С.А.Федотова. – М.: МИНХ им.Г.В.Плеханова, 1982. – 29 с.</p> <p>2.Т.В. Подлегаева, А.Ю. Просеков. Методы исследования свойств сырья и продуктов питания. РФ. КЕМЕРОВО , 2004, 99 С.</p>	müh	Sem	2	07/10 12/10

5	<p>Mövzu 5. Ekoloji təmiz uşaq qidaları</p> <p>Qısa icmal: Ekoloji təmiz uşaq qidaları dedikdə qatqısız və yüksək keyfiyyətli yemək məhsulları nəzərdə tutulur. Bunlar hansılardır? Bu haqda baxılan mövzuda bəhs edilir.</p> <p>Oxu materialları (kitabın adı, müəlliflər və lazımı səhifələr göstərməklə)</p> <p>1. Крусь Г.Н., Шалыгина А.М., Волокитина З.В. Методы исследования молока и молочных продуктов/ Под общ. редакцией А.М.Шалыгиной. – М.: Колос, 2000. – 368 с.</p>	müh	sem	2	14/10 19/10
6	<p>Mövzu 6. Lipidlər və karbohidratlar</p> <p>Qısa icmal: Qida ilə bağlı söhbət getdikdə lipidlərin və karbohidratların insan orqanizmi üçün vacibliyi də öyrənilməlidir və bu bölmədə bu biliklərin mənimsədilməsindən bəhs edilir.</p> <p>Oxu materialları (kitabın adı, müəlliflər və lazımı səhifələr göstərməklə)</p> <p>1. RF/Kemerovo//Qida Sənayesinin Texnoloji İnstitutunda dərc edilmiş “Xammal və qida məhsullarının xassələrinin təyini metodları” (T. V. Podleqaeva, A. Yu. Prosekov, 2004, 101s)</p>	müh	sem	2	21/10 26/10
7	<p>Mövzu 7. Vitamin və mineral maddələr</p> <p>Qısa icmal: Qida ilə bağlı söhbət getdikdə vitamin və mineral maddələrin insan orqanizmi üçün vacibliyi də öyrənilməlidir və bu bölmədə bu biliklərin mənimsədilməsindən bəhs edilir.</p> <p>Oxu materialları (kitabın adı, müəlliflər və lazımı səhifələr göstərməklə)</p> <p>1. Методические указания по использованию экспресс-метода биологической оценки пищевых продуктов/ В.С.Баранов, Г.Г.Жарикова, С.В.Огнева, С.А.Федотова. – М.: МИНХ им.Г.В.Плеханова, 1982. – 29 с.</p> <p>2. <a href="http://www.foodhaccp.com">www.foodhaccp.com</a></p> <p>3. <a href="http://www.food-care.info">www.food-care.info</a></p>	müh	sem	2	28/10 02/11
8	<p>Mövzu 8. Qida əlavələri.</p> <p>Qısa icmal: Kompleks qida əlavələri haqqında bu bölmədə geniş danışılır. Bölmədə qida əlavələrinin insan orqanizminə mənfi təsirinin aktuallığına geniş</p>	müh	sem	2	04/11 09/11

	<p>yer verilmişdir.</p> <p>Oxu materialları (kitabın adı, müəlliflər və lazımı səhifələr göstərməklə):</p> <p>1.Т.В. Подлегаева, А.Ю. Просеков. Методы исследования свойств сырья и продуктов питания. РФ. КЕМЕРОВО , 2004, 9 С.</p> <p>2. <a href="http://www.foodhaccp.com">www.foodhaccp.com</a></p>				
9	<p>Mövzu 9. Yeyinti məhsullarının strukturunu və fiziki – kimyəvi xassələrini dəyişən maddələr</p> <p>Qısa icmal: Yeyinti məhsullarının strukturunu və fiziki – kimyəvi xassələrini dəyişən maddələr və səbəbləri mənimsədilir.</p> <p>Oxu materialları (kitabın adı, müəlliflər və lazımı səhifələr göstərməklə):</p> <p>1. <a href="http://www.food-care.info">www.food-care.info</a></p> <p>2.Методические указания по использованию экспресс-метода биологической оценки пищевых продуктов/ В.С.Баранов, Г.Г.Жарикова, С.В.Огнева, С.А.Федотова. – М.: МИНХ им.Г.В.Плеханова, 1982. – 29 с.</p>				11/11 16/11
10	<p>Mövzu10.Emulqatorlar</p> <p>Qısa icmal:Emulqatorların təsnifatı verilir və emulqatorların mənfi təsiri göstərilir.Bu bölmədə qida maddələrinin orqanizm üçün vacibliyi,lakin orqanizm üçün təhlükəsiz qidaların vacibliyi önə sürülür</p> <p>Oxu materialları (kitabın adı, müəlliflər və lazımı səhifələr göstərməklə):</p> <p>1. <a href="http://www.food-care.info">www.food-care.info</a></p>	müh	Sem	2	18/11 23/11
11	<p>Mövzu 11. Qida məhsullarının təhlükəsizliyinin təminatı</p> <p>Qısa icmalı: Qida məhsullarının təhlükəsizliyinin təmin olunması üçün atılan addımlardan bəhs edilir.</p> <p>Oxu materialları (kitabın adı, müəlliflər və lazımı səhifələr göstərməklə):</p> <p>1.Крусь Г.Н., Шалыгина А.М., Волокитина З.В. Методы исследования молока и молочных продуктов/ Под общ.редакцией А.М.Шалыгиной. – М.: Колос, 2000. – 368 с</p>	müh	Sem	2	25/11 30/11
12	<p>Mövzu 12. Qida sənayesi müəssisələrinin ətraf mühit obyektlərinə mənfi təsiri</p> <p>Qısa icmalı: Bu bölmədə baxılan məsələlər:Qida maddələrinin daşınması və onlara qoyulan tələblər. Qida sənayesi müəssisələrinin ətraf mühit obyektlərinə mənfi təsiri haqqında biliklərin çatdırılması</p>	müh	sem	2	02/12 07/12

	Oxu materialları (kitabın adı, müəlliflər və lazımi səhifələr göstərməklə): 1. www.food-care.info				
13	Mövzu 13. Ekoloji təmiz məhsulların deqradasiyasının səbəbləri  Qısa icmalı: Bu bölmədə qida məhsullarının deqradasiyasının səbəbləri aşıqlanır. Qida məhsulları üçün Bırxer-Benner təsnifatı mənimsədir.  Oxu materialları (kitabın adı, müəlliflər və lazımi səhifələr göstərməklə) 1. Методические указания по использованию экспресс-метода биологической оценки пищевых продуктов/ В.С.Баранов, Г.Г.Жарикова, С.В.Огнева, С.А.Федотова. – М.: МИНХ им.Г.В.Плеханова, 1982. – 29 с. 2. www.foodhaccp.com 3. www.food-care.info	müh	Sem	2	09/12 14/12
14	Mövzu 14. Spektral metodlar  Qısa icmalı: Spektral metodların vacibliyi və tətbiqindən bəhs edilir  Oxu materialları (kitabın adı, müəlliflər və lazımi səhifələr göstərməklə): 1. RF/Kemerovo//Qida Sənayesinin Texnoloji İnstitutunda dərc edilmiş “Xammal və qida məhsullarının xassələrinin təyini metodları” (T.V.Podleqaeva, A.Yu.Prosekov, 2004, 101s)	müh	Sem	2	16/12 21/12
15	Mövzu 15. Maqnit rezonansının spektroskopiyası və digər metodlardan istifadə  Qısa icmalı: Maqnit rezonans spektroskopiyasının vacibliyi və geniş tətbiqi. Kütlə -spektroskopiyası, onun rolu və tədqiq sahələri.  Oxu materialları (kitabın adı, müəlliflər və lazımi səhifələr göstərməklə): 1. RF/Kemerovo//Qida Sənayesinin Texnoloji İnstitutunda dərc edilmiş “Xammal və qida məhsullarının xassələrinin təyini metodları” (T.V.Podleqaeva, A.Yu.Prosekov, 2004, 101s)	müh	Sem	2	23/12 28/12

**VI. İmtahanın keçirilməsi forması - yazılı, şifahi, dialoq və ya test.**

**VII. Semestr ərzində qiymətləndirmə və bal bölgüsü:**

Balların maksimum miqdarı – 100 bal.

A) *Semestr ərzində toplanan maksimum bal – 50 (imtahana keçid bal – 17)*

Dərsə davamiyyətə görə	10 bal
Mühazirə mətnlərinin tərtibatına görə	0 bal
Tələbələrin sərbəst işinə (referat, prezentasiya, tədqiqat işi və s.) görə Qeyd: Plagiat halları qəti qadağandır! Sərbəst işlə əlaqədar bütün tapşırıqların qısa təsviri, təqdim olunma şərtləri, vaxtı və qiymətləndirmə üsulu dəqiq göstərilir.	10 bal
Seminar (məşğələ) və ya laboratoriya dərslərinin nəticələrinə görə (eyni fəndən həm seminar (məşğələ), həm də laboratoriya dərsləri nəzərdə tutulduğu halda onların hər birinə 10 bal ayrılır).	20 bal
Kurs işinin hazırlanmasına və müdafiəsinə görə (fənn üzrə kurs işi (layihəsi) nəzərdə tutulmayıbsa, ona ayrılan 10 bal seminar (məşğələ) və ya laboratoriya dərslərinə əlavə olunur).	10 bal

B) *Semestr imtahanı nəticəsinə görə - maksimum 50 bal*

Hər biletdə – 5 sual, hər suala – 10 bal verilir

Qeyd: Tələbənin imtahandan topladığı balın miqdarı 17-dən az olmamalıdır.

C) *Semestr nəticəsinə görə qiymətləndirmə (imtahan və imtahana qədər toplanan ballar əsasında):*

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

Müəllim: Mərdanova Vüsalə İsmayıl qızı, k.f.d.

İmza:

15.09. 2015