

# **AZƏRBAYCAN RESPUBLİKASI TƏHSİL NAZİRLİYİ**

**Azərbaycan Respublikası Təhsil Nazirliyinin  
01 oktyabr 2014-cü il tarixli 1045 nömrəli  
əmri ilə təsdiq edilmişdir**

## **Orta İxtisas Təhsilinin Dövlət Standartı**

**Subbakalavr hazırlığı üzrə**

## **T Ə H S İ L P R O Q R A M I**

**İxtisasın (proqramın) şifri və adı:**

**040578 –“Qida sənayesi, iaşə və ticarət sistemində sanitar–gigiyena  
təhlükəsizliyi” ixtisası üzrə**

## 1. Ümumi müddəalar

**1.1.** Subbakalavriat səviyyəsinin **040578 “Qida sənayesi, iaşə və ticarət sistemində sanitar–gigiyena təhlükəsizliyi”** ixtisası üzrə təhsil proqramı (bundan sonra ixtisas üzrə Təhsil Proqramı) Azərbaycan Respublikasının «Təhsil haqqında» Qanununa, Azərbaycan Respublikası Nazirlər Kabinetinin 23 aprel 2010-cu il tarixli 76№- li qərarı ilə təsdiq olunmuş «Orta ixtisas təhsili pilləsinin dövlət standartı və proqramı»na və 26 dekabr 2013-cü il tarixli qərarı ilə təsdiq edilmiş «Orta ixtisas təhsili müəssisələrində kredit sistemi ilə tədrisin təşkili qaydalarına uyğun hazırlanmışdır.

**1.2.** İxtisas üzrə Təhsil Proqramı tabeliyindən, mülkiyyət növündən və təşkilati-hüquqi formasından asılı olmayaraq Azərbaycan Respublikasında fəaliyyət göstərən **040578 – “Qida sənayesi, iaşə və ticarət sistemində sanitar–gigiyena təhlükəsizliyi”** ixtisası üzrə subbakalavr hazırlığını həyata keçirən bütün orta ixtisas təhsili müəssisələri üçün məcburidir.

**1.3.** Strukturda istifadə olunan işarələr:

İTP – ixtisas üzrə Təhsil Proqramı

ÜK – ümumi kompetensiyalar

PK – peşə kompetensiyaları

**1.4.** **040578 – “Qida sənayesi, iaşə və ticarət sistemində sanitar–gigiyena təhlükəsizliyi”** ixtisasının xarakteristikası

İTP-nin mənimsənilməsinin normativ müddəti və məzunlara verilən ixtisas dərəcəsi:

İxtisasın şifri və adı	İxtisas dərəcəsi	Əyani forma üzrə təhsil müddəti*	Kreditlərin sayı
040578 – “Qida sənayesi, iaşə və ticarət sistemində sanitar–gigiyena təhlükəsizliyi”	Subbakalavr	3 il	180

*\*Ümumi orta təhsil bazasından və qiyabi forma üzrə təhsil müddəti 1 il artıqdır (ixtisas üzrə qiyabi formada təhsil nəzərdə tutulduqda).*

## 2. Məzunun ixtisas xarakteristikası və kompetensiyası

**2.1. Subbakalavriat ixtisas xarakteristikası.**

Subbakalavr:

- subbakalavr peşə hazırlığına uyğun olaraq ixtisası üzrə iş sahələrində peşə fəaliyyətinə, eləcə də həmin ixtisas üzrə bakalavriat təhsili almağa hazır olmalıdır;

- peşəsinə və ixtisas dərəcəsinə uyğun gələn və mülkiyyət formasından və tabeliyindən asılı olmayaraq istənilən istehsal və xidmət sahələri, təşkilatlar, idarələr, müəssisələr, birliklər və s. işləyə bilər;
- mövcud qaydalara riayət olunmaqla, müxtəlif təhsil müəssisəsində (ali və orta ixtisas təhsili müəssisələrində elmi və elmi-pedaqoji fəaliyyət sahələri istisna olunmaqla) çalışa bilər.

## **2.2. Proqramın mənimsənilməsi nəticəsində məzunun kompetensiyalarına qoyulan tələblər.**

**2.2.1.** Məzun aşağıdakı ümumi kompetensiyalara (ÜK) yiyələnmişdir:

- Azərbaycan tarixinin əsas mərhələləri və xronologiyası barədə elmi təsəvvürə, tarixi şəxsiyyətlər və əsas tarixi hadisələr haqqında məlumatla malik olmalı, tarixi keçmişini qiymətləndirməyi bacarmalıdır (ÜK-1);
- Azərbaycan Respublikasının dövlət dilini (Azərbaycan dilini) sərbəst bilməli, onun leksikonundan peşə fəaliyyətində istifadə etməyi bacarmalıdır (ÜK-2);
- xarici dillərin birində ünsiyyətdə olmağı, peşə səviyyəsinin artırılmasında mühüm əhəmiyyət kəsb edən və xarici dillərdə olan ədəbiyyat və mənbələrdən lüğətlə istifadə etməyi bacarmalıdır (ÜK- 3);
- kollektivdə işləmək bacarığı, həmkarlar ilə əməkdaşlığa hazır olmaq, konfliktləri həll etməyə və sosial adaptasiyaya qabil olmaq (ÜK- 4);
- öz ixtisasının mahiyyətini və sosial mənasını bilməli, ona davamlı maraq göstərməli (ÜK-5);
- standart və qeyri- standart şəraitlərdə qərar qəbul etməli və ona cavabdeh olmağı bacarmalı (ÜK- 6);
- öz peşə fəaliyyətini təşkil etməyi, vəzifə borcunun yerinə yetirilməsi üçün müxtəlif üsulları seçməyi və onları qiymətləndirməyi bacarmalı (ÜK-7);
- peşəsinə dair biliklərin artırılması və şəxsiyyət kimi formalaşması üçün bu məsələlərə aid məlumatları əldə etməli və onlardan səriştəli istifadəni bacarmalı (ÜK-8);
- ixtisas səviyyəsini daim artırılmalı və iş sahəsində tez-tez dəyişən texnika və texnologiyalardan istifadə etmək bacarığına malik olmalı (ÜK-9);
- peşə fəaliyyətində informasiya-kommunikasiya texnologiyalarından istifadəni bacarmalı (ÜK-10);
- kollektivdə və komandada çalışmalı, həmkarları, rəhbərlik və istehsalçı ilə effektiv ünsiyyətdə olmalıdır (ÜK-11);
- işin nəticəsinə görə məsuliyyəti öz üzərinə götürməyi bacarmalı (ÜK-12).

### 2.2.2. Subbakalavr peşə fəaliyyətinin əsas növlərinə uyğun olan aşağıdakı peşə kompetensiyalarına (PK) yiyələnmişdir:

- laboratoriya və instrumental tədqiqat metodlarından istifadə etməklə sahə və xidmət müəssisələrinin (qida sənayesi, iaşə, ticarət, turizm, sanatoriya–kurort, və s.), onların yerləşdiyi ərazinin sanitar–epidemioloji müayinəsinin aparılması işində iştirak etmək **(PK–1)**;
- laboratoriya tədqiqatlarını və sınaqlarını aparmaq üçün xammal və məhsullardan, alət və cihazlardan, ətraf mühitdən və s. nümunələrin götürülməsini həyata keçirmək **(PK–2)**;
- ixtisaslaşdırılmış nəqliyyat vasitələrinin sanitar–epidemioloji müayinəsinin təşkilində iştirak etmək **(PK–3)**;
- kargüzərliyin aparılmasında iştirak etmək, ümumi və kommunal gigiyena üzrə məlumatların statistik emalını, uçot və qeydiyyatını həyata keçirmək **(PK–4)**;
- İKT–dən istifadə etməklə sosial–gigiyenik monitorinqin və digər statistik müşahidələrin aparılmasında iştirak etmək **(PK–5)**;
- peşə xəstəliklərinin yaranmasının və işçilərin zəhərlənməsinin səbəb və şəraitinin müəyyən edilməsi üçün aparılan təhqiqatlarda iştirak etmək **(PK–6)**;
- ayrı–ayrı peşələr üzrə işçilərin gigiyenik maarifləndirilməsi və attestasiyasında iştirak etmək **(PK–7)**;
- ərzaq məhsulları və xammallarının, hazır xörəklərin daşınması üçün nəqliyyat vasitələrinin sanitar–epidemioloji müayinəsini aparmaq **(PK–8)**;
- İKT–dən istifadə etməklə dövlət və sahə müşahidələri üçün təsdiq olunmuş formalarda yoluxucu və parazitar xəstəliklərin uçotunun və qeydiyyatının aparılmasında iştirak etmək **(PK–9)**;
- infeksiyon və parazitar xəstəliklərin mənbəyinin epidemioloji təhqiqatının aparılmasında, mühitin müxtəlif faktorlarından və bioloji materiallardan nümunələrin götürülməsində və epidemiyaya qarşı ilkin kompleks tədbirlərin həyata keçirilməsində iştirak etmək **(PK–10)**;
- sahə müəssisələrində və xidmət sahələrində sanitariya norma və qaydalarına riayət olunmasına nəzarətin təşkilində və sanitariya–əks epidemik (profilaktik) tədbirlərin təşkilində iştirak etmək **(PK–11)**;
- təxirəsalınmaz vəziyyətlərdə ilk tibbi yardım göstərməyi bacarmalı **(PK–12)**;
- iş yerlərinin əmək mühafizəsi, istehsalat sanitariyası, infeksiyon, epidemioloji və yanğın təhlükəsizliyi qaydalarının tələblərinə uyğun təşkil edilməsini həyata keçirməli **(PK–13)**;
- sahə və xidmət müəssisələrinin, əhalinin yaşayış şəraitinin və ətraf aləmin sanitar – gigiyenik müşahidəsi, müayinəsi və tədqiqi işində iştirak etmək (müvafiq sahə

mütəxəssisinin və ya ümumi və kommunal gigiyena həkiminin rəhbərliyi altında)

(PK–14);

- əhalinin, sahə və xidmət müəssisələri işçilərinin qidalanması şəraitinin və keyfiyyətinin sanitar - gigiyenik monitorinqi, müayinəsi və tədqiqi (müvafiq sahə mütəxəssisinin, qidalanma gigiyenası üzrə həkiminin rəhbərliyi altında) (PK–15).

### **3. Təhsilin məzmununa və səviyyəsinə qoyulan minimum tələblər**

**3.1.** Məzunun peşə fəaliyyətinin xarakteristikası.

**3.1.1.** Peşə fəaliyyətinin əsas istiqamətləri:

- əhalinin sanitar–epidemioloji rifahını təmin etmək məqsədilə insanların yaşadığı mühitin müxtəlif faktorlarının müayinəsi, sanitar – gigiyenik müşahidəsi;
- qida sənayesi, aqrar təsərrüfatı, iaşə, kommersiya, turizm, sanatoriya-kurort və digər xidmət müəssisə və təşkilatlarında sanitar – gigiyena təhlükəsizliyi;
- insanların yaşadığı mühit və əhalinin sağlamlığının vəziyyəti;
- laboratoriya - alət avadanlığı, cihazları, materialları və sənədləri;
- sahə və xidmət müəssisələrinin, əhalinin yaşayış şəraitinin və ətraf aləmin sanitar – gigiyenik müşahidəsi, müayinəsi və tədqiqi (müvafiq sahə mütəxəssisinin və ya ümumi və kommunal gigiyena həkiminin rəhbərliyi altında);
- əhalinin, sahə və xidmət müəssisələri işçilərinin qidalanması şəraitinin və keyfiyyətinin sanitar - gigiyenik monitorinqi, müayinəsi və tədqiqi (müvafiq sahə mütəxəssisinin, qidalanma gigiyenası üzrə həkiminin rəhbərliyi altında);
- sahə və xidmət müəssisələrinin nəznində fəaliyyət göstərən müvafiq profilli müəssisə və bölmələrdə uşaq və yeniyetmələrin tərbiyəsi və tədrisinin monitorinqi, müayinəsi və tədqiqi (müvafiq sahə mütəxəssisinin və ya uşaq və yeniyetmələr gigiyenası üzrə həkiminin rəhbərliyi altında);
- sahə və xidmət müəssisələri işçilərinin və digər əhali qruplarının infeksiyon və parazitər xəstəlik dərəcəsinin sanitar- epidemioloji monitorinqi, profilaqtıq və epidemiya əleyhinə tədbirlərin keçirilməsi (müvafiq sahə mütəxəssisinin və ya həkim– epidemio- loqun rəhbərliyi altında);
- ilkin əmək kollektivlərinə rəhbərlik;
- bir və ya bir neçə fəhlə peşəsi, qulluqçu vəzifəsi üzrə işlərin yerinə yetirilməsi.

**3.1.2.** Peşə fəaliyyəti üzrə hazırlıq səviyyəsinə qoyulan tələblər.

Subbakalavr

- humanitar sahədə: Azərbaycan dilini, Azərbaycan tarixini, xarici dillərdən birini bilməli;

- Azərbaycan dilindən peşəyönümlü mətnlərin lüğət vasitəsilə tərcüməsi üçün leksik ( 1200-1400 leksik vahid ) və qrammatik minimumu;
- xarici dildən peşəyönümlü mətnlərin lüğət vasitəsilə tərcüməsi üçün leksik(1200-1400 leksik vahid ) və qrammatik minimumu;
- ixtisas üzrə peşə fəaliyyətini təmin edən aşağıdakı nəzəri və təcrübi biliklərə malik olmalıdır:
- iş yerlərinin əmək mühafizəsi, istehsalat sanitariyası, infeksiyon və yanğın təhlükəsizliyi qaydalarının tələblərinə əməl etməklə təşkili;
- təsdiq olunmuş uçot- hesabat sənədlərinin tərtibi;
- laborator və instrumental tədqiqat metodlarından istifadə etməklə bina və qurğuların, yaşayış və torpaq sahələrinin, kommunal obyektlərin sanitar – epidemioloji tədqiqində iştirak etmək;
- laboratoriya tədqiqatlarının və sınaqlarının aparılması üçün nümunələrin götürülməsi;
- ixtisaslaşdırılmış nəqliyyat vasitələrinin sanitar – epidemioloji tədqiqində iştirak etmək;
- təxirəsalınmaz vəziyyətlərdə ilk tibbi yardım göstərmək;
- ümumi və kommunal gigiyena üzrə məlumatların qeydiyyatını, uçotunu və statistik emalını və kargüzarlığını aparmaq;
- informasiya – kommunikasiya texnologiyasından istifadə etməklə sanitar –gigiyenik monitorinqin və digər statistik müşahidələrin aparılmasında iştirak etmək;
- ayrı –ayrı peşə işçilərinin gigiyenik maarifləndirilməsində və atestasiyasında iştirak etmək;
- qida sənayesi, iaşə, kommersiya, turizm və digər xidmət obyektlərində laborator və instrumental tədqiqat metodlarından istifadə etməklə sanitar – epidemioloji müayinənin aparılmasında iştirak etmək;
- qida zəhərlənmələri və xəstəliklərin əmələ gəlmə şəraitinin öyrənilməsi səbəblərin müəyyən edilməsi üzrə tədqiqatlarda iştirak etmək;
- laboratoriya tədqiqatları və sınaqları üçün ərzaq xammalları və qida məhsullarından nümunələrin götürülməsini həyata keçirmək;
- ərzaq xammalları, qida məhsulları və hazır xörək daşınması üçün nəqliyyat vasitələrinin sanitar – epidemioloji müayinəsini həyata keçirmək;
- qidalanma gigiyenası üzrə məlumatların qeydiyyatı, uçotu və statistik işlənməsi;
- infeksiyon və parazitar xəstəliklərin uçotu və qeydiyyatı, informasiya-kommunikasiya texnologiyalarından istifadə etməklə təsdiq olunmuş formada dövlət və sahə müşahidələrinin aparılması;
- infeksiyon və parazitar xəstəlik ocaqlarının epidemioloji tədqiqatının aparılmasında iştirak etmək, bioloji materialdan və mühitin müxtəlif faktorlardan nümunələrin götürülməsi;
- obyektədən nümunələr götürməklə epidemioloji tədqiqatlarda iştirak etmək;

- tibbi immunobioloji preparatların saxlanması, daşınması və istifadəsi üzrə tələblərə nəzarət olunmasında iştirak etmək;
- epidemioloji və parazitoloji məlumatların uçotu, qeydiyyatı və işlənməsi;
- obyektlərdə və infeksiyon xəstəliklərin ocaqlarında dezinfeksiya və dezinseksiya və deratizasiya işlərinin aparılmasında iştirak etmək;
- sanitariya norma və qaydalarına riayət edilməsinə istehsalat nəzarətinin həyata keçirilməsinin təşkilində iştirak etmək;
- subbakalavr, həmçinin bir və ya bir neçə fəhlə peşəsi üzrə vəzifələri yerinə yetirməyi bacarmalıdır.

### 3.2. Ümumtəhsil fənlər bölümü \*

Fənnin adı	Fənn bölümləri	Ümumi saatlar	O cümlədən		Fənnin tədrisi nəzərdə tutulan semestr
			I semestr	II semestr	
ÜF-B00	Ümumtəhsil fənlər bölümü				
ÜF-B01	Azərbaycan dili (xarici dildə təhsil alanlar üçün) **	60	30	30	1,2
ÜF-B02	Azərbaycan (rus) dili	60	30	30	1,2
ÜF-B03	Ədəbiyyat	60	60		1
ÜF-B04	Xarici dil	60	30	30	1,2
ÜF-B05	Azərbaycan tarixi	30		30	2
ÜF-B06	Tarix	30	30		1
ÜF-B07	İnsan və Cəmiyyət	30	30		1
ÜF-B08	İqtisadiyyatın əsasları	30		30	2
ÜF-B09	Cəbr və analizin başlanğıcı	90	30	60	1,2
ÜF-B10	Həndəsə	45		45	2
ÜF-B11	İnformatika	45		45	2
ÜF-B12	Fizika	60	30	30	1,2
ÜF-B13	Astronomiya	30		30	2
ÜF-B14	Kimya	60	30	30	1,2
ÜF-B15	Biologiya	45	45		1
ÜF-B16	Fiziki coğrafiya	45	45		1
ÜF-B17	Fiziki tərbiyə	60	30	30	1,2
ÜF-B18	Gənclərin çağırışa qədərki hazırlığı	60	30	30	1,2
	Cəmi	900	450	450	

Qeyd: 1.Ümumtəhsil fənləri bölümünə daxil olan fənlər Azərbaycan Respublikası Nazirlər Kabinetinin 30.10.2006-cı il tarixli, 233 № li qərarı ilə təsdiq olunmuş "Azərbaycan Respublikasında ümumtəhsilin konsepsiyası (Milli Kurikulumu)"na uyğun müəyyənləşdirilir. **Birinci kurslarda ümumtəhsil fənləri tədris olunduğu üçün kredit sisteminə daxil edilmir.**

\*\*Azərbaycan bölməsində təhsil müəssisəsinin bu saat hesabına ixtisasın profilinə uyğun müəyyənləşdirdiyi fənlər tədris oluna bilər.

**3.3. İxtisas üzrə fənn bölümləri, fənlərin kreditləri, onların mənimsənilməsinin nəticələri (bilik, bacarıq və vərdişlər baxımından) və qazanılması nəzərdə tutulan kompetensiyaların kodları.**

**3.3.1. Kadr hazırlığı üçün tələb olunan fənlər bölümü**

Fənn bölümünün kodu	Fənn bölümləri, onların mənimsənilməsinin nəticələri (bilik, bacarıq və vərdişlər baxımından)	Fənn bölmələri üzrə kreditlərin sayı	Fənlər	Fənlər üzrə kreditlərin sayı	Qazanılması nəzərdə tutulan kompetensiyaların kodları
1	2	3	4	5	6
<b>Təhsil hissəsi</b>					
<b>HF – B00</b>	<p><b>Humanitar fənlər bölümü</b> Bu bölümə tələbə:</p> <p><b>bilməlidir:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Azərbaycan tarixinin əsas mərhələləri və xronologiyası, tarixi şəxsiyyətlər və əsas tarixi hadisələr haqqında məlumatı;</li> <li>- xarici dillərin birində danışığın və yazının məzmununu başa düşməli, peşəyönümlü mətnlərin tərcüməsi üçün (lüğət vasitəsilə) leksik (1200-1400 leksik vahidi) və qrammatik minimumu;</li> <li>- Azərbaycan Respublikasının dövlət dilini (Azərbaycan dilini).</li> </ul> <p><b>bacarmalıdır:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- tarixin, keçmişin qiymətləndirilməsinə dair öz mövqeyini əsaslandırmağı və fikrini ifadə etməyi;</li> <li>- peşə səviyyəsinin artırılmasında mühüm əhəmiyyət kəsb edən və xarici dillərdə olan ədəbiyyat və mənbələrdən sərbəst istifadə etməyi, ixtisasına dair mətnləri oxumağı, tərcümə etməyi, annotasiya, referat, tezis, tərcümeyi-hal və s. yazmağı;</li> <li>- Azərbaycan dilinin leksikonundan gündəlik və peşə fəaliyyətində istifadə etməyi.</li> </ul>	30	<p><b>HF–B01</b> Azərbaycan tarixi</p> <p><b>HF–B02</b> Xarici dil</p> <p><b>HF–B03**</b> Azərbaycan dili (<i>təlim xarici dildə olanlar üçün</i>)</p> <p><b>HF–B04</b> Seçmə fənlər***</p>	4 10 10 6	<p>ÜK-1</p> <p>ÜK-2</p> <p>ÜK-3</p>
<b>İPF – B00</b>	<p><b>İxtisasın peşə hazırlığı fənləri bölümü</b> Bu bölümə daxil olan fənlərin</p>	120	<p><b>İPF – B0100</b> Riyaziyyat</p> <p><b>İPF – B0200</b></p>	4	<p>ÜK-4</p> <p>ÜK-5</p>



	<p>öyrənilməsi nəticəsində subbakkalavr</p> <p><b>bilməlidir:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- peşə fəaliyyətində və peşə təhsili proqramı çərçivəsində riyaziyyatın əhəmiyyətini;</li> <li>- peşə fəaliyyəti sahəsində tətbiqi məsələlərin həlli zamanı əsas riyazi metodları və anlayışları;</li> <li>- analitik laboratoriyaların qurğu və avadanlıqlarını, təhlükəsizlik texnikası qaydalarını;</li> <li>- miqdarı və vəsfi analizlərin nəzəri əsaslarını, metod və prinsiplərini;</li> <li>- mikroorqanizmlərin morfoloqiya və təsnifatını, onların identifikasiya üsullarını;</li> <li>- mikrobioloji laboratoriyaların təhlükəsizlik texnikasını və iş qaydalarını, vəzifələrini, quruluşunu və avadanlıqlarını;</li> <li>- yaşayış mühiti faktorlarının xarakteristikasını və qanunauyğunluqlarını, onların insanın sağlamlığına təsirini, insanın sağlamlığının qorunması və möhkəmləndirilməsində gigiyenanın rolunu;</li> <li>- əhəlinin sanitar – epidemioloji və dövlət sanitar – epidemioloji nəzarətini, onun təşkili və keçirilməsi tədbirlərinə əsas tələbləri;</li> <li>- anatomik quruluşların morfoloqiya, fiziologiyasını və onların funksional orqanizmin həyat fəaliyyəti proseslərinin təzahürü normalarını və mahiyyətini;</li> <li>- qida məhsullarının emal texnologiyasının əsaslarını;</li> <li>- xammal və məhsulların soyudulmasının, bitki və heyvan mənşəli məhsulların emalı və saxlanması üçün əsaslarını;</li> <li>- insanın biososial təbiətini və bioloji növ kimi mahiyyətini;</li> <li>- insan populyasiyalarını, onun əsas əlamətlərini, sosial-iqtisadi şəraitin populyasiyasının xassələrinə təsirini;</li> <li>- mühit faktorları və qidalanmanın, ətraf mühitin vəziyyətinin insan orqanizminə və sağlamlığına təsirini;</li> <li>- patoloji vəziyyətlərin klinik təzahürlərini və ilk tibbi yardımın</li> </ul>	<p>Analitik kimya və müasir analiz metodları <b>İPF – B0300</b></p> <p>Mikrobiologiya və mikrobioloji tədqiqat metodları <b>İPF – B0400</b></p> <p>Gigiyena və sanitar–gigiyenik tədqiqat metodları <b>İPF – B0500</b></p> <p>İnsan anatomiyası və fiziologiyası <b>İPF – B0600</b></p> <p>Qida xammallarının və məhsullarının saxlanması və emalı texnologiyası <b>İPF – B0700</b></p> <p>İnsan ekologiyası və sağlam həyat tərzini <b>İPF-B0800</b></p> <p>Patologiyaların əsasları və ilk tibbi yardım <b>İPF – B0900</b></p> <p>Yoluxucu xəstəliklər və dezinfeksiya işi <b>İPF – B01000</b></p> <p>Epidemiologiya və hospital epidemiologiyası <b>İPF – B01100</b></p> <p>Əmək gigiyenası və peşə xəstəlikləri <b>İPF – B01200</b></p> <p>Sahə müəssisələrində sanitar–gigiyena təhlükəsizliyi <b>İPF – B01300</b></p> <p>Qida xammalları və məhsullarının təhlükəsizliyi <b>İPF – B01400</b></p> <p>Qidalanma gigiyenası və əhəlinin sağlamlığı <b>İPF – B01500</b></p> <p>Müəssisələrin iqtisadiyyatı və menecment <b>İPF – B01600</b></p> <p>Peşə fəaliyyətində İKT <b>İPFS – B00***</b></p> <p>İxtisasın peşə hazırlığının seçmə fənləri***</p>	<p>8</p> <p>8</p> <p>8</p> <p>6</p> <p>6</p> <p>4</p> <p>6</p> <p>6</p> <p>6</p> <p>5</p> <p>14</p> <p>6</p> <p>4</p> <p>4</p> <p>5</p> <p>20</p>	<p><b>ÜK-6</b></p> <p><b>ÜK-7</b></p> <p><b>ÜK-8</b></p> <p><b>ÜK-9</b></p> <p><b>ÜK-10</b></p> <p><b>ÜK-11</b></p> <p><b>ÜK-12</b></p> <p><b>PK- 1</b></p> <p><b>PK- 2</b></p> <p><b>PK- 3</b></p> <p><b>PK- 4</b></p> <p><b>PK- 5</b></p> <p><b>PK- 6</b></p> <p><b>PK- 7</b></p> <p><b>PK- 8</b></p> <p><b>PK- 9</b></p> <p><b>PK- 10</b></p> <p><b>PK- 11</b></p> <p><b>PK- 12</b></p> <p><b>PK- 13</b></p> <p><b>PK- 14</b></p> <p><b>PK- 15</b></p>
--	---	--	---	---

<p>alqoritmlərini;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- infeksiyon xəstəliklərin etiologiyası, klinikası və diaqnostikasını, onların müalicə prinsipləri və profilaktik tədbirlərini;</li> <li>- epidemiologiyanın əsas anlayışlarını, epidemik proseslərin faktorlarının xarakteristikasını;</li> <li>- infeksiyon xəstəliklərin, törədicilərin dövrüyyəsinin və əhalinin immunoloji strukturunun izlənməsinin aparılması qaydalarını, məqsəd və vəzifələrini;</li> <li>- istehsalat mühitinin zərərli və təhlükəli faktorlarının xarakteristikasını, peşə xəstəliklərinin (zəhərlənmələrin) etiologiyasını, əsas təzahürlərini və profilaktikasını;</li> <li>- sosial –gigiyenik müşahidənin məqsədini, vəzifələrini və keçirilmə qaydalarını;</li> <li>- kommunal obyektlərin, yaşayış və ictimai binaların, müəssisələrin, xüsusi nəqliyyatın sanitar-epidemioloji tədqiqatını aparmağı;</li> <li>- vətəndaşların gigiyenik maarifləndirilməsi işini;</li> <li>- sosial gigiyenik müşahidə materiallarının toplanmasını, ümumiləşdirilməsini və analizində informasiya texnologiyalarından istifadə etməyi;</li> <li>- fiziki- kimyəvi üsulla yarımfabrikatların və hazır məhsulların keyfiyyətinə nəzarəti;</li> <li>- qida zəhərlənmələri və xəstəliklərin profiaktikasını, əsas təzahürlərini və etiologiyasını;</li> <li>- sahənin müasir vəziyyətini və perspektiv inkişafını;</li> <li>- müəssisə və təşkilatın iqtisadi sisteminin quruluşunun əsas prinsiplərini;</li> <li>- təşkilatın fəaliyyətinin əsas texniki-iqtisadi göstəricilərini, onların hesablanması metodikasını və qiymətləndirilməsini;</li> <li>- təşkilatın material, əmək və maliyyə ehtiyatlarının tərkibini və onlardan səmərəli istifadəni;</li> <li>- dövlət sanitar – epidemioloji nəzarəti həyata keçirən orqanın strukturunu, onların vəzifələrini və funksiyalarını;</li> <li>- İKT sistemində vasitələrin istifa-</li> </ul>				
--	--	--	--	--

	<p>də edilməsində texniki təhlükəsizliyi və gigiyenik tələbləri;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- peşə fəaliyyətində müasir informasiya və telekommunikasiya texnologiyasının tətbiqini, funksiyalarının və imkanlarının istifadəsini;</li> </ul> <p><b>bacarmalıdır:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- peşə fəaliyyəti sahəsində tətbiqi məsələləri həll etməyi;</li> <li>- analizlərin aparılması üçün təhlükəsizlik texnikası və yanğından mühafizə qaydalarına riayət etməklə iş yerlərinin, qabların və avadanlıqların hazırlanmasını;</li> <li>- xarici mühit obyektlərindən və qida məhsullarından nümunələrin götürülməsini, qəbulunu, qeydiyyatını və alınmış nəticələrin qiymətləndirilməsini;</li> <li>- mikroskopik, mikrobioloji və seroloji tədqiqatların aparılması üçün avadanlıq və reaktivlərin, qida mühiti və tədqiq olunan materialın hazırlanmasını;</li> <li>- peşə fəaliyyətini modelləşdirməyi, cihazların köməyi ilə mühitin faktorlarını ölçməyi, sanitar-gigiyenik sənədlərlə işləməyi, əhalinin sağlamlıq göstəricilərini hesablaması və analiz etməyi;</li> <li>- orqanizmin funksional sistemini modelləşdirməyi;</li> <li>- həyat fəaliyyəti proseslərinin təzahürlərinin göstəricilərini müəyyənəlməyi və aşkar etməyi;</li> <li>- donmuş xammal və məhsulları dondan azad etməyi;</li> <li>- heyvan və bitki məhsullarının emalında itki və xətaların hesablaması;</li> <li>- ətraf mühitin çirklənməsi ilə əlaqədar yaranan xəstəliklərin qarşısını almağı;</li> <li>- təbii ekoloji faktorların insan sağlamlığına təsirini qiymətləndirməyi;</li> <li>- pasiyentin vəziyyətini qiymətləndirməyi və təxirəsalınmaz hallarda ona ilk tibbi yardım göstərməyi;</li> <li>- infeksiya materiallarının toplanmasını və laboratoriyaya çatdırılmasını;</li> <li>- obyektlərdə və parazitə xəstəlik ocaqlarında dezinfeksiya məhsul-</li> </ul>				
--	---	--	--	--	--

	<p>ların hazırlanmasını və deratizasiya işlərinin aparılmasını;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- obyektlərin və infeksiya xəstəlik mənbələrinin sanitar – epidemioloji müayinəsində iştirak etməyi və müayinənin (tədqiqatın) nəticələrini rəsmiləşdirməyi;</li> <li>- xəstəliklərin mənbəyinin ləğv edilməsində və onların yaranmasının qarşısının alınmasında iştirak etməyi;</li> <li>- sahə müəssisələri işçilərinin gigiyenik maarifləndirilməsi işini həyata keçirməyi, sanitar – gigiyenik sənədlərlə işləməyi;</li> <li>- su təchizatına, atmosfer havasına, torpağa, müəssisənin daxili planlaşdırılmasına və quruluşuna verilən sanitar-gigiyenik tələbləri tətbiq etməyi;</li> <li>- istehsal və istehlak tullantılarının toplanması, istifadəsi, zərərsizləşdirilməsi və daşınması qaydalarına dair tələbləri yerinə yetirməyi;</li> <li>- laboratoriya tədqiqatlarını keçirməyi, alınan nəticələrin gigiyenik normativlə müqayisəsini və laborator tədqiqatlar protokolunu tərtib etməyi;</li> <li>- müəssisənin maliyyə, əmək və material ehtiyatlarının tərkibini müəyyən etməyi;</li> <li>- müəssisənin əsas texniki – iqtisadi göstəricilərini hesablaması və iqtisadi informasiyanı tapması;</li> <li>- iş vaxtının, əmək haqqının, boşdayanmaların və s. uçotu üçün ilkin sənədlərin tərtibini;</li> <li>- sanitar – epidemioloji vəziyyət barədə statistik hesablamaların hazırlanmasını;</li> <li>- informasiya sistemlərində məlumatların yığılmasını, yerləşdirilməsini, saxlanmasını, dəyişdirilməsini və ötürülməsini;</li> <li>- peşə fəaliyyətində müxtəlif növ proqramlardan istifadə etməyi;</li> <li>- peşə məsələlərinin həllində lazım olan informasiyanı tapması və emal etməyi;</li> <li>- informasiyanı sanksiyalaşdırılmış girişdən qorumağı.</li> </ul>				
--	--	--	--	--	--

<b>TE-B00</b>	<b>Təcrübələr və yekun attestasiya</b> Bu bölümə aid olanların öyrənilməsi nəticəsində təhsil alan <b>bilməlidir:</b> - təcrübələr keçirilən müəssisələrdə əmtəəşünaslıq və istehlak mallarının keyfiyyət ekspertizası sahəsində həll olunan məsələlərə aid məlumatları; - təcrübə dövründə ixtisasına aid ümumi məlumatları; - tədris və istehsalat təcrübələrinin təyinatlarını. <b>bacarmalıdır:</b> - tədris və istehsalat təcrübələrində iştirak etməyi, ixtisas biliklərini dərinləşdirməyi, tədris prosesində əldə etdiyi bilikləri praktikaya tətbiq etməyi və onların nəticələrini ümumiləşdirməyi.		<b>TE-B01</b> Təcrübələr	24	<b>ÜK-4</b> <b>ÜK-5</b> <b>ÜK-6</b> <b>ÜK-7</b> <b>ÜK-8</b> <b>ÜK-9</b> <b>ÜK-10</b> <b>ÜK-11</b> <b>ÜK-12</b> <b>PK- 1</b> <b>PK- 2</b> <b>PK- 3</b> <b>PK- 4</b> <b>PK- 5</b> <b>PK- 6</b> <b>PK- 7</b> <b>PK- 8</b> <b>PK- 9</b> <b>PK- 10</b> <b>PK- 11</b> <b>PK- 12</b> <b>PK- 13</b> <b>PK- 14</b> <b>PK- 15</b>
			<b>TE-B02</b> Yekun Dövlət Attestasiyası	6	
	<b>Kreditlərin ümumi cəmi:</b> <b>Fiziki tərbiyə****</b>	180			

\* Ümumtəhsil fənlər bölümü yalnız ümumi orta təhsil bazasından qəbul olunanlara aiddir.

\*\* Azərbaycan bölməsində təhsil alanlar bu saat hesabına ixtisasın profilinə uyğun olaraq orta ixtisas təhsili müəssisəsi tərəfindən müəyyənləşdirilən ikinci xarici dil və ya digər fənlər öyrənilir.

\*\*\* Bütün bölümlərdə seçmə fənlər müvafiq səriştələrə (kompetensiyalara) uyğun orta ixtisas təhsili müəssisələri tərəfindən müəyyənləşdirilir.

\*\*\*\* İdmanın növləri üzrə bölmələrdə keçirilir.

### 3.3.2. 040578 – “Qida sənayesi, iaşə və ticarət sistemində sanitar–gigiyena təhlükəsizliyi” ixtisası üzrə subbakalavr təhsil proqramının yerinə yetirilməsinin müddəti:

Subbakalavr təhsil proqramını mənimsəmək üçün ayrılan ümumi həftələr:

- ümumi orta təhsil bazasından - 198

- tam orta təhsil bazasından - 146

Nəzəri təlim üçün ayrılan həftələr:

- ümumi orta təhsil bazasından - 105

- tam orta təhsil bazasından - 75

Təcrübələr üçün ayrılan həftələr (tədris, istehsalat) - 16

İmtahan sessiyası üçün ayrılan həftələr

- ümumi orta təhsil bazasından - 35

- tam orta təhsil bazasından - 25

Tətilər üçün ayrılan həftələr	- 38
Yekun dövlət imtahanına ayrılan həftələr	- 4

#### 4. Maddi-texniki, tədris bazası və kadr potensialı

- 4.1.**Orta ixtisas təhsili müəssisəsinin **040578 – “Qida sənayesi, iaşə və ticarət sistemində sanitar–gigiyena təhlükəsizliyi”** ixtisasının təhsil proqramına müvafiq hazırlanmış tədris planında nəzərdə tutulan fənlər üzrə dərslərin aparılması, təcrübələrin keçirilməsi üçün müvafiq İKT ilə təchiz olunmuş kabinet və laboratoriyalar, kompüter sinifləri, emalatxanalar və s. ilə təmin olunmuş maddi-texniki bazası olmalıdır. Təhsilalanların orta ixtisas təhsili müəssisəsinin lokal şəbəkəsinə, internetə, məlumat bazalarına, elektron kitabxanalarına, axtarış sistemlərinə çıxışı təmin edilməlidir.
- 4.2.**Fənlərin tədrisi, bir qayda olaraq, ali təhsilli müəllim heyəti tərəfindən aparılır. Bu fəaliyyətə həmin şərtləri ödəyən digər müəssisə və təşkilatlarda çalışan şəxslər də cəlb oluna bilər.

#### 5. Tədris prosesinin forma və metodları

- 5.1.**Subbakalavr hazırlığı mühazirə, seminar, məşğələ, laboratoriya, sərbəst iş, təcrübə və s. formalarda həyata keçirilir.
- 5.2.**Subbakalavr hazırlığı üzrə tədris prosesində şifahi şərh, müsahibə, interaktiv təlim, müstəqil iş, diskussiya, dəyirmi masa, illüstrasiya, tədqiqatçılıq, laboratoriya və praktik iş və digər metodlardan istifadə edilə bilər.
- 5.3.040578 – “Qida sənayesi, iaşə və ticarət sistemində sanitar–gigiyena təhlükəsizliyi”** ixtisası üzrə subbakalavr hazırlığında tədris və istehsalat təcrübələr nəzərdə tutulur (təcrübələrin məqsəd və vəzifələri ixtisasdan asılı olaraq müəyyənləşdirilir).  
Təcrübələr növündən asılı olaraq müvafiq müəssisə, idarə və təşkilatlarda keçirilə bilər.

#### 6. Yekun dövlət attestasiyasına qoyulan tələblər və qiymətləndirmə

- 6.1.** Subbakalavriat səviyyəsində ixtisaslar üzrə təhsil proqramları təhsilalanların dövlət attestasiyası ilə yekunlaşır.
- 6.2.** Tədris planının bütün şərtlərini yerinə yetirmiş, o cümlədən nəzərdə tutulmuş cari attestasiyalardan (fənlər üzrə attestasiyalardan) müvəffəqiyyətlə keçmiş tələbələr yekun attestasiyaya buraxılırlar.
- 6.3.** Yekun attestasiya bütün təhsilalanlar üçün məcburidir, onun hazırlanmasına və təşkilinə ayrılan müddət 4 həftədir.
- 6.4.** Yekun attestasiya ixtisas üzrə buraxılış yekun dövlət imtahanı və ya buraxılış işinin müdafiəsindən ibarətdir.
- 6.5.** Subbakalavriat səviyyəsində tələbələrin topladığı kreditlərin sayı 180 olmalıdır. İxtisas üzrə təhsil proqramlarında nəzərdə tutulmuş kreditləri toplayan tələbə həmin proqramı mənimsəmiş hesab edilir. Orta ixtisas təhsili müəssisələrində subbakalavriat səviyyəsində təhsil proqramı üzrə tədris planını tam yerinə yetirmiş

şəxslərə yekun Dövlət Attestasiya Komissiyasının qərarı əsasında **040578** – “**Qida sənayesi, iaşə və ticarət sistemində sanitar–gigiyena təhlükəsizliyi**” ixtisası üzrə “subbakalavr” ixtisas dərəcəsi verilir.

- 6.6.** Yekun attestasiyanın təşkili və keçirilməsi qaydaları Azərbaycan Respublikasının Nazirlər Kabineti tərəfindən müəyyənləşdirilir.

Razılaşdırılmışdır:

Azərbaycan Respublikası  
Təhsil Problemləri İnstitunun direktoru

\_\_\_\_\_ Q.Novruzov

“ \_\_\_ ” \_\_\_\_\_ 2014-cü il

Texniki və texnoloji ixtisaslar  
üzrə Dövlət Təhsil Standartları  
hazırlayan işçi qrupunun sədri

\_\_\_\_\_ F.Məmmədov

“ \_\_\_ ” \_\_\_\_\_ 2014-cü il

Azərbaycan Respublikası Təhsil Nazirliyinin orta ixtisas təhsil sektorunun müdiri

\_\_\_\_\_ K.Mikayılov

“ \_\_\_ ” \_\_\_\_\_ 2014-cü il

Təhsil Nazirliyinin Elmi-metodik şurasının “İqtisadiyyat” bölməsinin sədri

\_\_\_\_\_ Ə.Bayramov

“ \_\_\_ ” \_\_\_\_\_ 2014-cü il