

**AZƏRBAYCAN RESPUBLİKASININ QIDA TƏHLÜKƏSİZLİYİ
AGENTLİYİNİN
TABELİYİNDƏ
AZƏRBAYCAN QIDA TƏHLÜKƏSİZLİYİ İNSTİTUTU
PUBLİK HÜQUQİ ŞƏXS**

“QIDA TƏHLÜKƏSİZLİYİ TƏLİM MƏRKƏZİ”

TƏLİM KATALOQU

BAKİ 2025

“TƏLİM KATALOQU-2025”

***Azərbaycan Qida Təhlükəsizliyi İnstitutu PHŞ İdarə
Heyətinin sədrinin “_____” _____ 2024-cü il tarixli
_____ №-li əmri ilə təsdiq edilmişdir.***

I buraxılış, Bakı şəhəri, 2024, _____ səhifə.

Bizimlə əlaqə

Azərbaycan Qida Təhlükəsizliyi İnstitutu publik hüquqi şəxs
Süleyman Sani Axundov küçəsi 73C, AZ1124, Bakı şəhəri, Azərbaycan Respublikası,
Tel.: +99412 377 00 20; Faks: +99412 377 00 21,
İnternet səhifə: www.afsi.gov.az

MÜNDƏRİCAT

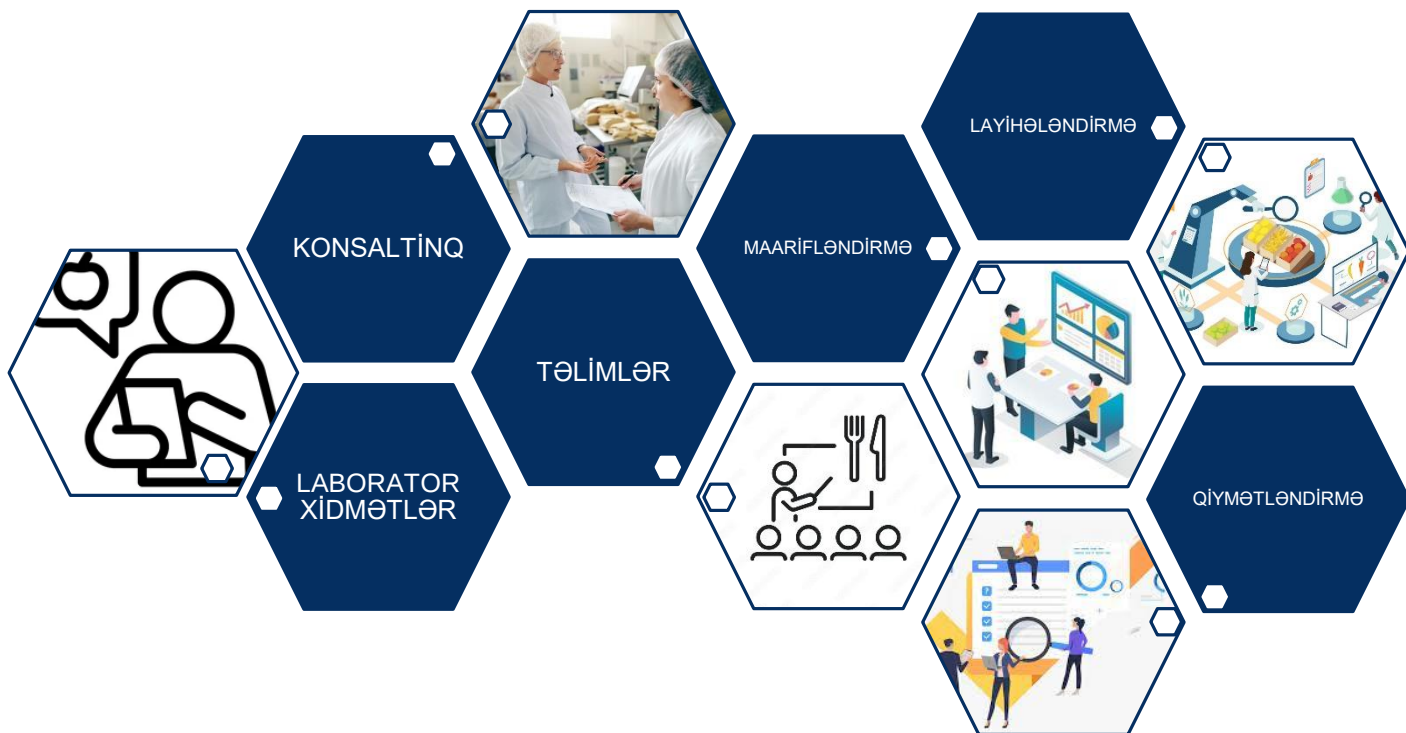
Ön Söz

<i>Azərbaycan Qida Təhlükəsizliyi İnstitutu haqqında</i>	<i>4 səh.</i>
<i>Təlim Mərkəzi haqqında məlumat</i>	<i>6 səh.</i>
<i>Təlim Mərkəzinin əsas vəzifələri</i>	<i>7 səh.</i>
<i>Təlim istiqamətləri üzrə təlim proqramları</i>	<i>8 səh.</i>
<i>Qida təhlükəsizliyi təlim istiqaməti</i>	<i>9 səh.</i>
<i>Qida Təhlükəsizliyi istiqaməti üzrə təlim modulları</i>	<i>10-39 səh.</i>
<i>Bitki sağlamlığı təlim istiqaməti</i>	<i>40 səh.</i>
<i>Bitki sağlamlığı istiqaməti üzrə təlim modulları</i>	<i>48-53 səh.</i>
<i>Heyvan sağlamlığı təlim istiqaməti</i>	<i>54 səh.</i>
<i>Heyvan sağlamlığı istiqaməti üzrə təlim modulları</i>	<i>55 -68 səh.</i>
<i>Konsaltinq və beynəlxalq sertifikatlaşdırma qurumları ilə əməkdaşlıq</i>	<i>68 səh.</i>
<i>Əlaqə vasitələri</i>	<i>69 səh.</i>



Azərbaycan Qida Təhlükəsizliyi İnstitutu publik hüquqi şəxs 2018-ci ilin 1 iyul tarixindən fəaliyyət göstərir. İnstitutun fəaliyyətinin əsas məqsədi əhalinin həyat və sağlamlığının qorunması üçün qida təhlükəsizliyinin daha səmərəli təşkilini təmin etməkdir. Qida Təhlükəsizliyi İnstitutu publik hüquqi şəxs elmi-praktiki araşdırmalar və tədqiqat işlərinin aparılması, qida təhlükəsizliyi sahəsində standartların və digər normativ texniki hüquqi aktların layihələrinin hazırlanması, beynəlxalq standartların tətbiq edilməsi üzrə təlimlərin təşkili, qida təhlükəsizliyi sahəsində peşəkar mütəxəssislərin hazırlanması, yerli və xarici sahibkarlarla qarşılıqlı əməkdaşlığın yaradılması, elmi prinsiplərə əsaslanan risk qiymətləndirilməsinin aparılması, qida təhlükəsizliyi sahəsində beynəlxalq sertifikatların verilməsi, beynəlxalq dərəcəli təlimçilərin cəlb olunması və ən yaxşı təcrübə proqramının tətbiq edilməsi, qida məhsullarının təhlükəsizlik və keyfiyyət göstəriciləri üzrə laborator müayinələrin, ekspertiza və tədqiqat (ölçmə) xidmətlərinin göstərilməsini həyata keçirən Azərbaycan Respublikası Qida Təhlükəsizliyi Agentliyinin strukturuna daxil olmayan tabeliyindəki qurumdur.

AQTİ-nin təklif etdiyi xidmətlər



Təlim Mərkəzi haqqında məlumat

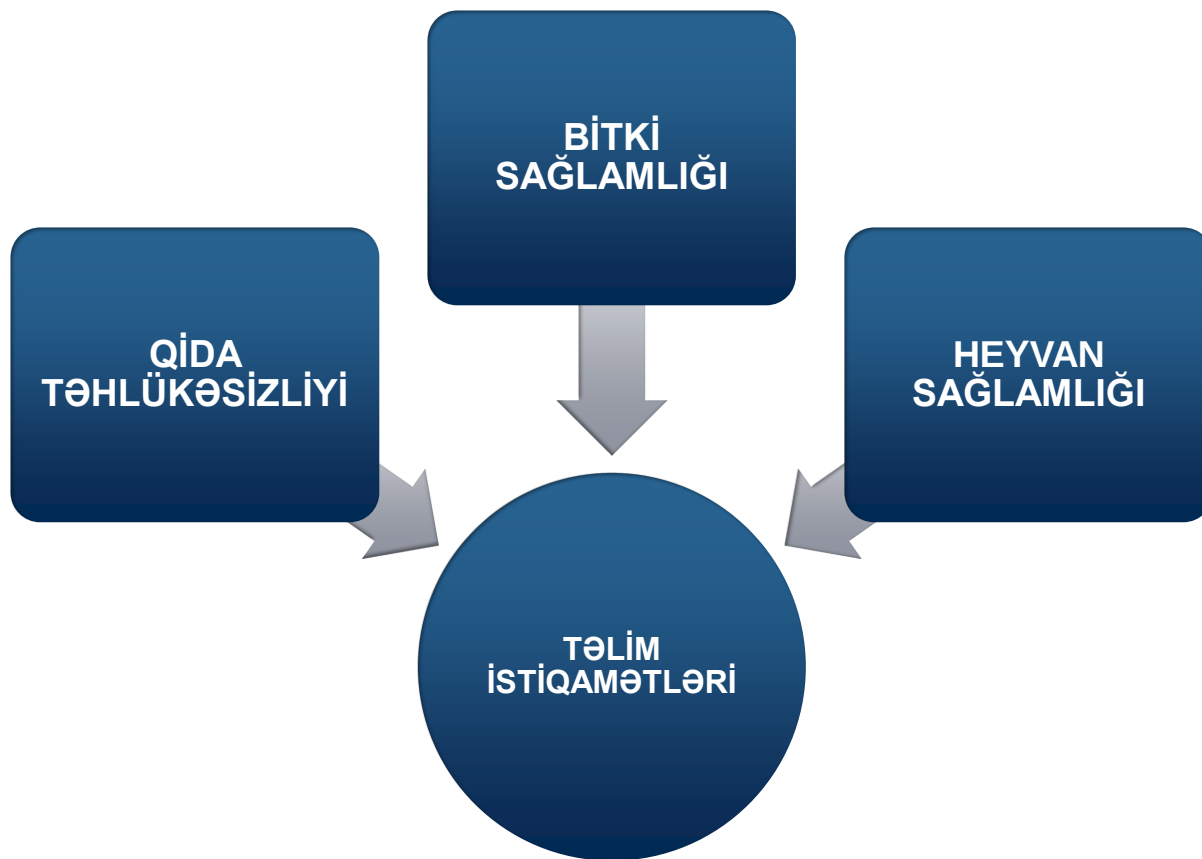
“Qida Təhlükəsizliyi Təlim Mərkəzi”nin əsas məqsədi qida zəncirinin bütün mərhələlərində fəaliyyət göstərən sahibkarlıq subyektləri və onların əməkdaşlarının, təhsil müəssisələrinin tələbələri, ictimai təşkilatların nümayəndələri və fərdi şəxslərə qida təhlükəsizliyi, bitki sağlamlığı və heyvan sağlamlığı sahələrində mütəmadi bilik, bacarıq və vərdislərə yiyələnməsini, bu sahədə olan peşəkar (sertifikatlaşdırılmış) mütəxəssis çatışmazlığını aradan qaldırmaqdan, “Qida Təhlükəsizliyi haqqında” Azərbaycan Respublikası qanununun tətbiqi ilə bağlı maarifləndirmə, praktiki və təcrübi təlimləri həyata keçirməkdən, bu sahədə sağlam rəqabət mühiti formalaşdırmaqdan, sertifikatlaşdırma proqramlarını tətbiq etməklə müvafiq sahələrdə tam və əhatəli bilik və bacarıqları təlim iştirakçılarına təqdim etməkdən ibarətdir.



QIDA TƏHLÜKƏSİZLİYİ TƏLİM MƏRKƏZİNİN ƏSAS VƏZİFƏLƏRİ

- ☑ Təlim proqramını, təlim ehtiyaclarını və iş planını hazırlamaq;
- ☑ Qida sahəsində fəaliyyət göstərən fiziki və hüquqi şəxslərə ödənişli və ya ödənişsiz təlimlərin və tədrisin təşkil etmək;
- ☑ Müvafiq sahədə daxili və xarici ekspertlərin və mütəxəssislərin cəlb olunması, digər struktur bölmələrindən zəruri sənədlərin təqdim olunmasını tələb etmək;
- ☑ Tədris, sertifikatlaşdırma işləri və digər fəaliyyətlərin planlaşdırılmasını və təşkilinin həyata keçirilməsi;
- ☑ Təşkil olunmuş təlimlərlə bağlı müəyyən dövrlər üzrə hesabatları hazırlamaq;
- ☑ Beynəlxalq təcrübə üzrə bilik-bacarıqların, elmi-praktiki baxımdan təkmilləşdirilməsi;
- ☑ Digər ixtisasartırma və sertifikatlaşdırma müəssisələri və elmi-tədqiqat təşkilatları ilə əməkdaşlığın həyata keçirilməsi.

**QIDA TƏHLÜKƏSİZLİYİ TƏLİM MƏRKƏZİ
TƏLİM PROQRAMLARI ÜZRƏ TƏLİM İSTİQAMƏTLƏRİ**





Təlim istiqamətinin profili

Qida Təhlükəsizliyi təlim istiqaməti bu sahədə mövcud qanunvericiliyi, beynəlxalq təcrübəni, risk əsaslı yanaşmanı, qida zəncirinin bütün mərhələlərini əhatə etməklə kompleks bir təlim istiqamətlərini əhatə edir. Qida təhlükəsizliyi təlim istiqaməti qida zəncirinin bütün mərhələlərində iştirak edən müəssisələrin ilkin istehsaldan son məhsulun realizasiyasına qədər qida təhlükəsizliyi və keyfiyyətə nəzarət anlayışlarının bu sahədə olan sanitariya-gigiyenik tələblərin, yerli qanunvericilik normalarının təlim iştirakçıları tərəfindən tam mənimsənilməsinə imkan yaradır.

Təlim istiqaməti üzrə əhatə olunan mövzular

QIDA TƏHLÜKƏSİZLİYİ TƏLİM PROQRAMI

Qida
mikrobiologiyası

Qida
kimyası

Qida
gigiyenası

İdarəetmə
sistemləri
və
qəbəqıl
fəaliyyət
kodeksləri

İlkin
istehsaldə
qida
təhlükəsizliyi

Laboratoriya
sınaqları

Sağlam
qidalanma

Məhsulları
n
qeydiyyatı

QIDA TƏHLÜKƏSİZLİYİ TƏLİM İSTİQAMƏTİ ÜZRƏ TƏLİM MODULLARI

Təlimin adı: “Qida Mikrobiologiyası”

Təlimin müddəti: 2 gün (12 saat)

Təlim saatları: 10⁰⁰ – 17⁰⁰

Təlimin keçirilmə yeri: Qida Təhlükəsizliyi Təlim Mərkəzi – Azərbaycan Qida Təhlükəsizliyi İnstitutu publik hüquqi şəxs.

Təlimin auditoriyası:

- ☒ Azərbaycan Qida Təhlükəsizliyi İnstitutunun, Azərbaycan Respublikası Qida Təhlükəsizliyi Agentliyinin əməkdaşları;
- ☒ AQTA, AQTI və digər dövlət qurumlarına yeni işə götürülən əməkdaşlar;
- ☒ Sertifikatlaşdırma proqramlarının əhatə dairəsinə daxil olan dövlət qurumlarının, publik hüquqi qurumların və digər dövlət qurumlarının əməkdaşları;
- ☒ Qida sahəsində fəaliyyət göstərən sahibkarlıq subyektləri və onların işçi heyəti (QTİS rəhbərləri, Menecerlər, Aşpazlar, Keyfiyyət üzrə nəzarətçilər, Anbardarlar və s.);
- ☒ Təcrübə proqramı çərçivəsində dəvət olunmuş tələbələr;
- ☒ Laboratoriyalarda ixtisasartırma kursları çərçivəsində müraciət edən şəxslər;
- ☒ Fiziki şəxslər.

Təlimin dili:	Azərbaycan dili (fərdi istəyə əsasən rus, ingilis və türk dillərində də keçirilə bilər)
Təlimin sonunda veriləcək sertifikat:	Təlim proqramı üzrə müvəffəqiyyət sertifikatı (əgər iştirakçı təlimin sonunda keçiriləcək qiymətləndirmə imtahanında məqbul nəticə göstərmiş halda).
Təlimin tərkibi /mündəricatı:	“Qida Mikrobiologiyası” təlim proqramının aşağıdakı təlim mövzularını əhatə edir: • Qidalardakı mikroorqanizmlər və əhəmiyyəti; • Qidalarda mikroorqanizm inkişafı; • Qidalarda mikrobioloji analizləri; • Qida mənşəli mikrobioloji xəstəliklər.
Tədris metodu:	Distant (məsafədən, “ZOOM” platforması üzərindən) və ya əyani (Təlim Mərkəzində, 15 nəfərdən çox olmayan şəxslərin iştirakı ilə)
Güzeştlər və imtiyazlar	Təlim Proqramının iştirakçıları aşağıdakı güzəşt və imtiyazlara sahibdirlər: 1. Təlim proqramı bu sahədə təcrübəli təlimçi-ekspertlər tərəfindən həyata keçirilir. Bu işə təlimin səmərəliliyinə və effektivliyinə zəmanət verir; 2. Təlim proqramı zamanı iştirakçılar mövzuya aid elektron və çap formatında təlim materialları ilə təmin edirlər;

- | | |
|--|--|
| | <ol style="list-style-type: none">3. <i>Təlim proqramı interaktiv formatda təşkil edildiyindən təlimin gedişatında keçilmiş təlim mövzularına dair yerində tapşırıqlar həyata keçirilir ki, bu da təlimin tam mənimsənilməsinə şərait yaradır;</i>4. <i>Təlim proqramının sonunda iştirakçılar əlavə olaraq qiymətləndirmə imtahanında iştirak edərək, məqbul nəticə göstərdiyi halda “Təlim proqramı üzrə müvəffəqiyyət” sertifikatını əldə edirlər.</i> |
|--|--|

QIDA TƏHLÜKƏSİZLİYİ İSTİQAMƏTİ ÜZRƏ TƏLİM MODULLARI

Təlimin adı: “Qida kimyası”

Təlimin müddəti: 2 gün (12 saat)

Təlim saatları: 10⁰⁰ – 17⁰⁰

Təlimin keçirilmə yeri: Qida Təhlükəsizliyi Təlim Mərkəzi – Azərbaycan Qida Təhlükəsizliyi İnstitutu publik hüquqi şəxs

Təlimin auditoriyası:

- ☒ Azərbaycan Qida Təhlükəsizliyi İnstitutunun, Azərbaycan Respublikası Qida Təhlükəsizliyi Agentliyinin əməkdaşları;
- ☒ AQTA, AQTI və digər dövlət qurumlarına yeni işə götürülən əməkdaşlar;
- ☒ Sertifikatlaşdırma proqramlarının əhatə dairəsinə daxil olan dövlət qurumlarının, publik hüquqi qurumların və digər dövlət qurumlarının əməkdaşları;
- ☒ Qida sahəsində fəaliyyət göstərən sahibkarlıq subyektləri və onların işçi heyəti (QTİS rəhbərləri, menecerlər, aşpazlar, keyfiyyət üzrə nəzarətçilər, anbardarlar və s.);
- ☒ Təcrübə proqramı çərçivəsində dəvət olunmuş tələbələr;
- ☒ Laboratoriyalarda ixtisasartırma kursları çərçivəsində müraciət edən şəxslər;
- ☒ Fiziki şəxslər.

Təlimin dili:	Azərbaycan dili (fərdi istəyə əsasən rus, ingilis və türk dillərində də keçirilə bilər)
Təlimin sonunda veriləcək sertifikat:	Təlim proqramı üzrə müvəffəqiyyət sertifikatı (əgər iştirakçı təlimin sonunda keçiriləcək qiymətləndirmə imtahanında məqbul nəticə göstərdiyi halda).
Təlimin tərkibi /mündəricatı:	“Qida Kimyası” təlim proqramının aşağıdakı təlim mövzularını əhatə edir: • Qida məhsullarında makronutrientlər; • Qida məhsullarında mikronutrientlər; • Qida əlavələri; • Qalıqlar və çirkləndiricilər; • Qidalarda suyun funksiyaları.
Tədris metodu:	Distant (məsafədən, “ZOOM” platforması üzərindən) və ya əyani (Təlim Mərkəzində, 15 nəfərdən çox olmayan şəxslərin iştirakı ilə)
Güzəştlər və imtiyazlar	Təlim Proqramının iştirakçıları aşağıdakı güzəşt və imtiyazlara sahibdirlər: 1. Təlim proqramı bu sahədə təcrübəli təlimçi-ekspertlər tərəfindən həyata keçirilir. Bu işə təlimin səmərəliliyinə və effektivliyinə zəmanət verir; 2. Təlim proqramı zamanı iştirakçılar mövzuya aid elektron və çap formatında təlim materialları ilə təmin edirlər;

- | | |
|--|--|
| | <ol style="list-style-type: none">3. <i>Təlim proqramı interaktiv formatda təşkil edildiyindən təlimin gedişatında keçilmiş təlim mövzularına dair yerində tapşırıqlar həyata keçirilir ki, bu da təlimin tam mənimsənilməsinə şərait yaradır;</i>4. <i>Təlim proqramının sonunda iştirakçılar əlavə olaraq qiymətləndirmə imtahanında iştirak edərək, məqbul nəticə göstərdiyi halda “Təlim proqramı üzrə müvəffəqiyyət” sertifikatını əldə edirlər.</i> |
|--|--|

QIDA TƏHLÜKƏSİZLİYİ İSTİQAMƏTİ ÜZRƏ TƏLİM MODULLARI

Təlimin adı: “Qida gigiyenası”

Təlimin müddəti: 1 gün (4 saat)

Təlimin keçirilmə yeri: Qida Təhlükəsizliyi Təlim Mərkəzi – Azərbaycan Qida Təhlükəsizliyi İnstitutu publik hüquqi şəxs.

Təlimin auditoriyası:

- ☒ Azərbaycan Qida Təhlükəsizliyi İnstitutunun, Azərbaycan Respublikası Qida Təhlükəsizliyi Agentliyinin əməkdaşları;
- ☒ AQTA, AQTI və digər dövlət qurumlarına yeni işə götürülən əməkdaşlar;
- ☒ Sertifikatlaşdırma proqramlarının əhatə dairəsinə daxil olan dövlət qurumlarının, publik hüquqi qurumların və digər dövlət qurumlarının əməkdaşları;
- ☒ Qida sahəsində fəaliyyət göstərən sahibkarlıq subyektləri və onların işçi heyəti (QTİS rəhbərləri, menecerlər, aşpazlar, keyfiyyət üzrə nəzarətçilər, anbardarlar və s.);
- ☒ Təcrübə proqramı çərçivəsində dəvət olunmuş tələbələr;
- ☒ Laboratoriyalarda ixtisasartırma kursları çərçivəsində müraciət edən şəxslər;
- ☒ Fiziki şəxslər.

Təlimin dili:	Azərbaycan dili (fərdi istəyə əsasən rus, ingilis və türk dillərində də keçirilə bilər)
Təlimin sonunda veriləcək sertifikat:	Təlim proqramı üzrə müvəffəqiyyət sertifikatı (əgər iştirakçı təlimin sonunda keçiriləcək qiymətləndirmə imtahanında məqbul nəticə göstərdiyi halda).
Təlimin tərkibi/ mündəricatı:	“Qida gigiyenası” təlim proqramının aşağıdakı təlim mövzularını əhatə edir: • Fiziki, kimyəvi və bioloji təhlükələr; • Müəssisələrdə gigiyenik tədbirlər; • Qida məhsullarının saxlanması və dövriyyəsinə olan gigiyenik tələblər.
Tədris metodu:	Distant (məsafədən, “ZOOM” platforması üzərindən) və ya əyani (Təlim Mərkəzində, 15-20 nəfərdən çox olmayan şəxslərin iştirakı ilə)
Güzəştlər və imtiyazlar	Təlim Proqramının iştirakçıları aşağıdakı güzəşt və imtiyazlara sahibdirlər: 1. Təlim proqramı bu sahədə təcrübəli təlimçi-ekspertlər tərəfindən həyata keçirilir. Bu işə təlimin səmərəliliyinə və effektivliyinə zəmanət verir; 2. Təlim proqramı zamanı iştirakçılar mövzuya aid elektron və çap formatında təlim materialları ilə təmin edirlər;

- | | |
|--|--|
| | <ol style="list-style-type: none">3. <i>Təlim proqramı interaktiv formatda təşkil edildiyindən təlimin gedişatında keçilmiş təlim mövzularına dair yerində tapşırıqlar həyata keçirilir ki, bu da təlimin tam mənimsənilməsinə şərait yaradır;</i>4. <i>Təlim proqramının sonunda iştirakçılar əlavə olaraq qiymətləndirmə imtahanında iştirak edərək, məqbul nəticə göstərdiyi halda “Təlim proqramı üzrə müvəffəqiyyət” sertifikatını əldə edirlər.</i> |
|--|--|

QIDA TƏHLÜKƏSİZLİYİ İSTİQAMƏTİ ÜZRƏ TƏLİM MODULLARI

Təlimin adı: “Qida obyektlərində GMP-Qabaqcıl istehsalat təcrübələri proqramları”

Təlimin müddəti: 2 gün (10 saat)

Təlimin keçirilmə yeri: Qida Təhlükəsizliyi Təlim Mərkəzi – Azərbaycan Qida Təhlükəsizliyi İnstitutu publik hüquqi şəxs.

Təlimin auditoriyası:

- ☑ Azərbaycan Qida Təhlükəsizliyi İnstitutunun, Azərbaycan Respublikası Qida Təhlükəsizliyi Agentliyinin əməkdaşları;
- ☑ AQTA, AQTI və digər dövlət qurumlarına yeni işə götürülən əməkdaşlar;
- ☑ Sertifikatlaşdırma proqramlarının əhatə dairəsinə daxil olan dövlət qurumlarının, publik hüquqi qurumların və digər dövlət qurumlarının əməkdaşları;
- ☑ Qida sahəsində fəaliyyət göstərən sahibkarlıq subyektləri və onların işçi heyəti (QTİS rəhbərləri, menecerlər, aşpazlar, keyfiyyət üzrə nəzarətçilər, anbardarlar və s.);
- ☑ Təcrübə proqramı çərçivəsində dəvət olunmuş tələbələr;
- ☑ Laboratoriyalarda ixtisasartırma kursları çərçivəsində müraciət edən şəxslər;
- ☑ Fiziki şəxslər.

Təlimin dili:	Azərbaycan dili (fərdi istəyə əsasən rus, ingilis və türk dillərində də keçirilə bilər)
Təlimin sonunda veriləcək sertifikat:	Təlim proqramı üzrə müvəffəqiyyət sertifikatı (əgər iştirakçı təlimin sonunda keçiriləcək qiymətləndirmə imtahanında məqbul nəticə göstərmiş halda).
Təlimin tərkibi/ mündəricatı:	“Qida obyektlərində GMP-Qabaqcıl istehsalat təcrübələri proqramları” təlim proqramının aşağıdakı təlim mövzularını əhatə edir: • Qida obyektlərinin infrastrukturuna olan tələblər • Çarpaz çirklənmə; • Qida məhsullarının saxlanması və dövriyyəsinə olan tələblər.
Tədris metodu:	Distant (məsafədən, “ZOOM” platforması üzərindən) və ya əyani (Təlim Mərkəzində, 15-20 nəfərdən çox olmayan şəxslərin iştirakı ilə)
Güzəştlər və imtiyazlar	Təlim Proqramının iştirakçıları aşağıdakı güzəşt və imtiyazlara sahibdirlər: 1. Təlim proqramı bu sahədə təcrübəli təlimçi-ekspertlər tərəfindən həyata keçirilir. Bu isə təlimin səmərəliliyinə və effektivliyinə zəmanət verir; 2. Təlim proqramı zamanı iştirakçılar mövzuya aid elektron və çap formatında təlim materialları ilə təmin edirlər; 3. Təlim proqramı interaktiv formatda təşkil edildiyindən təlimin gedişatında keçilmiş təlim mövzularına dair yerində tapşırıqlar həyata keçirilir ki, bu da təlimin tam mənimsənilməsinə şərait yaradır;

- | | |
|--|--|
| | <p>4. <i>Təlim proqramının sonunda iştirakçılar əlavə olaraq qiymətləndirmə imtahanında iştirak edərək, məqbul nəticə göstərdiyi halda “Təlim proqramı üzrə müvəffəqiyyət” sertifikatını əldə edirlər.</i></p> |
|--|--|

**QIDA TƏHLÜKƏSİZLİYİ İSTİQAMƏTİ ÜZRƏ
TƏLİM MODULLARI**

Təlimin adı: “Qida obyektlərində GHP -qabaqcıl gigiyena təcrübələri proqramları”

Təlimin müddəti: 2 gün (10 saat)

Təlimin keçirilmə yeri: Qida Təhlükəsizliyi Təlim Mərkəzi – Azərbaycan Qida Təhlükəsizliyi İnstitutu publik hüquqi şəxs.

Təlimin auditoriyası:

- ☒ Azərbaycan Qida Təhlükəsizliyi İnstitutunun, Azərbaycan Respublikası Qida Təhlükəsizliyi Agentliyinin əməkdaşları;
- ☒ AQTA, AQTI və digər dövlət qurumlarına yeni işə götürülən əməkdaşlar;
- ☒ Sertifikatlaşdırma proqramlarının əhatə dairəsinə daxil olan dövlət qurumlarının, publik hüquqi qurumların və digər dövlət qurumlarının əməkdaşları;
- ☒ Qida sahəsində fəaliyyət göstərən sahibkarlıq subyektləri və onların işçi heyəti (QTİS rəhbərləri, menecerlər, aşpazlar, keyfiyyət üzrə nəzarətçilər, anbardarlar və s.);
- ☒ Təcrübə proqramı çərçivəsində dəvət olunmuş tələbələr;
- ☒ Laboratoriyalarda ixtisasartırma kursları çərçivəsində mürciət edən şəxslər;
- ☒ Fiziki şəxslər.

Təlimin dili:	Azərbaycan dili (fərdi istəyə əsasən rus, ingilis və türk dillərində də keçirilə bilər)
Təlimin sonunda veriləcək sertifikat:	Təlim proqramı üzrə müvəffəqiyyət sertifikatı (əgər iştirakçı təlimin sonunda keçiriləcək qiymətləndirmə imtahanında məqbul nəticə göstərdiyi halda).
Təlimin tərkibi/ mündəricatı:	“Qida obyektlərində GMP-Qabaqcıl istehsalat təcrübələri proqramları” təlim proqramının aşağıdakı təlim mövzularını əhatə edir: • Qida obyektlərinin infrastrukturuna olan tələblər • Çarpaz çirklənmə; • Qida məhsullarının saxlanması və dövriyyəsinə olan tələblər.
Tədris metodu:	Distant (məsafədən, “ZOOM” platforması üzərindən) və ya əyani (Təlim Mərkəzində, 15-20 nəfərdən çox olmayan şəxslərin iştirakı ilə)
Güzəştlər və imtiyazlar	Təlim Proqramının iştirakçıları aşağıdakı güzəşt və imtiyazlara sahibdirlər: 1. Təlim proqramı bu sahədə təcrübəli təlimçi-ekspertlər tərəfindən həyata keçirilir. Bu işə təlimin səmərəliliyinə və effektivliyinə zəmanət verir; 2. Təlim proqramı zamanı iştirakçılar mövzuya aid elektron və çap formatında təlim materialları ilə təmin edirlər; 3. Təlim proqramı interaktiv formatda təşkil edildiyindən təlimin gedişatında keçilmiş təlim mövzularına dair yerində tapşırıqlar həyata keçirilir ki, bu da təlimin tam mənimsənilməsinə şərait yaradır;

- | | |
|--|--|
| | <p>4. <i>Təlim proqramının sonunda iştirakçılar əlavə olaraq qiymətləndirmə imtahanında iştirak edərək, məqbul nəticə göstərdiyi halda “Təlim proqramı üzrə müvəffəqiyyət” sertifikatını əldə edirlər.</i></p> |
|--|--|

**QIDA TƏHLÜKƏSİZLİYİ İSTİQAMƏTİ ÜZRƏ
TƏLİM MODULLARI**

Təlimin adı: “Ət və ət məhsullarının istehsalı texnologiyası”

Təlimin müddəti: 3 gün (12 saat)

Təlimin keçirilmə yeri: Qida Təhlükəsizliyi Təlim Mərkəzi – Azərbaycan Qida Təhlükəsizliyi İnstitutu publik hüquqi şəxs.

Təlimin auditoriyası:

- ☒ Azərbaycan Qida Təhlükəsizliyi İnstitutunun, Azərbaycan Respublikası Qida Təhlükəsizliyi Agentliyinin əməkdaşları;
- ☒ AQTA, AQTI və digər dövlət qurumlarına yeni işə götürülən əməkdaşlar;
- ☒ Sertifikatlaşdırma proqramlarının əhatə dairəsinə daxil olan dövlət qurumlarının, publik hüquqi qurumların və digər dövlət qurumlarının əməkdaşları;
- ☒ Qida sahəsində fəaliyyət göstərən sahibkarlıq subyektləri və onların işçi heyəti (QTİS rəhbərləri, menecerlər, aşpazlar, keyfiyyət üzrə nəzarətçilər, anbardarlar və s.);
- ☒ Təcrübə proqramı çərçivəsində dəvət olunmuş tələbələr;
- ☒ Laboratoriyalarda ixtisasartırma kursları çərçivəsində mürciət edən şəxslər;
- ☒ Fiziki şəxslər.

Təlimin dili:	Azərbaycan dili (fərdi istəyə əsasən rus, ingilis və türk dillərində də keçirilə bilər)
Təlimin sonunda veriləcək sertifikat:	Təlim proqramı üzrə müvəffəqiyyət sertifikatı (əgər iştirakçı təlimin sonunda keçiriləcək qiymətləndirmə imtahanında məqbul nəticə göstərdiyi halda).
Təlimin tərkibi/ mündəricatı:	“Ət və ət məhsullarının istehsalı texnologiyası” təlim proqramının aşağıdakı təlim mövzularını əhatə edir: • Ət və ət məhsullarının strukturu, tərkibi, xüsusiyyətləri • Müxtəlif ət məhsullarının istehsalı texnologiyaları
Tədris metodu:	Distant (məsafədən, “ZOOM” platforması üzərindən) və ya əyani (Təlim Mərkəzində, 15-20 nəfərdən çox olmayan şəxslərin iştirakı ilə)
Güzəştlər və imtiyazlar	Təlim Proqramının iştirakçıları aşağıdakı güzəşt və imtiyazlara sahibdirlər: 1. Təlim proqramı bu sahədə təcrübəli təlimçi-ekspertlər tərəfindən həyata keçirilir. Bu işə təlimin səmərəliliyinə və effektivliyinə zəmanət verir; 2. Təlim proqramı zamanı iştirakçılar mövzuya aid elektron və çap formatında təlim materialları ilə təmin edirlər; 3. Təlim proqramı interaktiv formatda təşkil edildiyindən təlimin gedişatında keçilmiş təlim mövzularına dair yerində tapşırıqlar həyata keçirilir ki, bu da təlimin tam mənimsənilməsinə şərait yaradır;

- | | |
|--|--|
| | <p>4. <i>Təlim proqramının sonunda iştirakçılar əlavə olaraq qiymətləndirmə imtahanında iştirak edərək, məqbul nəticə göstərdiyi halda “Təlim proqramı üzrə müvəffəqiyyət” sertifikatını əldə edirlər.</i></p> |
|--|--|

**QIDA TƏHLÜKƏSİZLİYİ İSTİQAMƏTİ ÜZRƏ
TƏLİM MODULLARI**

Təlimin adı: “Süd və süd məhsullarının istehsalı texnologiyası”

Təlimin müddəti: 3 gün (12 saat)

Təlimin keçirilmə yeri: Qida Təhlükəsizliyi Təlim Mərkəzi – Azərbaycan Qida Təhlükəsizliyi İnstitutu publik hüquqi şəxs.

Təlimin auditoriyası:

- ☒ Azərbaycan Qida Təhlükəsizliyi İnstitutunun, Azərbaycan Respublikası Qida Təhlükəsizliyi Agentliyinin əməkdaşları;
- ☒ AQTA, AQTI və digər dövlət qurumlarına yeni işə götürülən əməkdaşlar;
- ☒ Sertifikatlaşdırma proqramlarının əhatə dairəsinə daxil olan dövlət qurumlarının, publik hüquqi qurumların və digər dövlət qurumlarının əməkdaşları;
- ☒ Qida sahəsində fəaliyyət göstərən sahibkarlıq subyektləri və onların işçi heyəti (QTİS rəhbərləri, menecerlər, aşpazlar, keyfiyyət üzrə nəzarətçilər, anbardarlar və s.);
- ☒ Təcrübə proqramı çərçivəsində dəvət olunmuş tələbələr;
- ☒ Laboratoriyalarda ixtisasartırma kursları çərçivəsində müraciət edən şəxslər;
- ☒ Fiziki şəxslər.

Təlimin dili:	Azərbaycan dili (fərdi istəyə əsasən rus, ingilis və türk dillərində də keçirilə bilər)
Təlimin sonunda veriləcək sertifikat:	Təlim proqramı üzrə müvəffəqiyyət sertifikatı (əgər iştirakçı təlimin sonunda keçiriləcək qiymətləndirmə imtahanında məqbul nəticə göstərdiyi halda).
Təlimin tərkibi/ mündəricatı:	“Süd və süd məhsullarının istehsalı texnologiyası” təlim proqramının aşağıdakı təlim mövzularını əhatə edir: • Süd və süd məhsullarının strukturu, keyfiyyəti, tərkibi, xüsusiyyətləri • Müxtəlif süd məhsullarının istehsalı texnologiyaları
Tədris metodu:	Distant (məsafədən, “ZOOM” platforması üzərindən) və ya əyani (Təlim Mərkəzində, 15-20 nəfərdən çox olmayan şəxslərin iştirakı ilə)
Güzəştlər və imtiyazlar	Təlim Proqramının iştirakçıları aşağıdakı güzəşt və imtiyazlara sahibdirlər: 1. Təlim proqramı bu sahədə təcrübəli təlimçi-ekspertlər tərəfindən həyata keçirilir. Bu işə təlimin səmərəliliyinə və effektivliyinə zəmanət verir; 2. Təlim proqramı zamanı iştirakçılar mövzuya aid elektron və çap formatında təlim materialları ilə təmin edirlər; 3. Təlim proqramı interaktiv formatda təşkil edildiyindən təlimin gedişatında keçilmiş təlim mövzularına dair yerində tapşırıqlar həyata keçirilir ki, bu da təlimin tam mənimsənilməsinə şərait yaradır;

4. *Təlim proqramının sonunda iştirakçılar əlavə olaraq qiymətləndirmə imtahanında iştirak edərək, məqbul nəticə göstərdiyi halda “Təlim proqramı üzrə müvəffəqiyyət” sertifikatını əldə edirlər.*

QIDA TƏHLÜKƏSİZLİYİ İSTİQAMƏTİ ÜZRƏ TƏLİM MODULLARI

Təlimin adı: “Alkoqollu içki məhsullarının texnologiyası məhsullarının istehsalı texnologiyası”

Təlimin müddəti: 3 gün (12 saat)

Təlimin keçirilmə yeri: Qida Təhlükəsizliyi Təlim Mərkəzi – Azərbaycan Qida Təhlükəsizliyi İnstitutu publik hüquqi şəxs.

Təlimin auditoriyası:

- ☒ Azərbaycan Qida Təhlükəsizliyi İnstitutunun, Azərbaycan Respublikası Qida Təhlükəsizliyi Agentliyinin əməkdaşları;
- ☒ AQTA, AQTI və digər dövlət qurumlarına yeni işə götürülən əməkdaşlar;
- ☒ Sertifikatlaşdırma proqramlarının əhatə dairəsinə daxil olan dövlət qurumlarının, publik hüquqi qurumların və digər dövlət qurumlarının əməkdaşları;
- ☒ Qida sahəsində fəaliyyət göstərən sahibkarlıq subyektləri və onların işçi heyəti (QTİS rəhbərləri, menecerlər, aşpazlar, keyfiyyət üzrə nəzarətçilər, anbardarlar və s.);
- ☒ Təcrübə proqramı çərçivəsində dəvət olunmuş tələbələr;
- ☒ Laboratoriyalarda ixtisasartırma kursları çərçivəsində müraciət edən şəxslər;
- ☒ Fiziki şəxslər.

Təlimin dili:	Azərbaycan dili (fərdi istəyə əsasən rus, ingilis və türk dillərində də keçirilə bilər)
Təlimin sonunda veriləcək sertifikat:	Təlim proqramı üzrə müvəffəqiyyət sertifikatı (əgər iştirakçı təlimin sonunda keçiriləcək qiymətləndirmə imtahanında məqbul nəticə göstərdiyi halda).
Təlimin tərkibi/ mündəricatı:	“Alkoqollu içki məhsullarının istehsalı texnologiyası” təlim proqramının aşağıdakı təlim mövzularını əhatə edir: • Alkoqollu içki məhsullarının növləri • İçki məhsullarının strukturu, keyfiyyəti, tərkibi, xüsusiyyətləri • Müxtəlif alkoqollu içki məhsullarının istehsalı texnologiyaları
Tədris metodu:	Distant (məsafədən, “ZOOM” platforması üzərindən) və ya əyani (Təlim Mərkəzində, 15-20 nəfərdən çox olmayan şəxslərin iştirakı ilə)
Güzəştlər və imtiyazlar	Təlim Proqramının iştirakçıları aşağıdakı güzəşt və imtiyazlara sahibdirlər:

	5. <i>Təlim proqramı bu sahədə təcrübəli təlimçi-ekspertlər tərəfindən həyata keçirilir. Bu isə təlimin səmərəliliyinə və effektivliyinə zəmanət verir;</i> 6. <i>Təlim proqramı zamanı iştirakçılar mövzuya aid elektron və çap formatında təlim materialları ilə təmin edirlər;</i> 7. <i>Təlim proqramı interaktiv formatda təşkil edildiyindən təlimin gedişatında keçilmiş təlim mövzularına dair yerində tapşırıqlar həyata keçirilir ki, bu da təlimin tam mənimsənilməsinə şərait yaradır;</i> 8. <i>Təlim proqramının sonunda iştirakçılar əlavə olaraq qiymətləndirmə imtahanında iştirak edərək, məqbul nəticə göstərdiyi halda “Təlim proqramı üzrə müvəffəqiyyət” sertifikatını əldə edirlər.</i>
--	--

**QIDA TƏHLÜKƏSİZLİYİ İSTİQAMƏTİ ÜZRƏ
TƏLİM MODULLARI**

Təlimin adı: “Yağ məhsullarının texnologiyası”

Təlimin müddəti: 3 gün (12 saat)

Təlimin keçirilmə yeri: Qida Təhlükəsizliyi Təlim Mərkəzi – Azərbaycan Qida Təhlükəsizliyi İnstitutu publik hüquqi şəxs.

Təlimin auditoriyası:

- ☒ Azərbaycan Qida Təhlükəsizliyi İnstitutunun, Azərbaycan Respublikası Qida Təhlükəsizliyi Agentliyinin əməkdaşları;
- ☒ AQTA, AQTI və digər dövlət qurumlarına yeni işə götürülən əməkdaşlar;
- ☒ Sertifikatlaşdırma proqramlarının əhatə dairəsinə daxil olan dövlət qurumlarının, publik hüquqi qurumların və digər dövlət qurumlarının əməkdaşları;
- ☒ Qida sahəsində fəaliyyət göstərən sahibkarlıq subyektləri və onların işçi heyəti (QTİS rəhbərləri, menecerlər, aşpazlar, keyfiyyət üzrə nəzarətçilər, anbardarlar və s.);
- ☒ Təcrübə proqramı çərçivəsində dəvət olunmuş tələbələr;
- ☒ Laboratoriyalarda ixtisasartırma kursları çərçivəsində mürciət edən şəxslər;
- ☒ Fiziki şəxslər.

Təlimin dili:	Azərbaycan dili (fərdi istəyə əsasən rus, ingilis və türk dillərində də keçirilə bilər)
Təlimin sonunda veriləcək sertifikat:	Təlim proqramı üzrə müvəffəqiyyət sertifikatı (əgər iştirakçı təlimin sonunda keçiriləcək qiymətləndirmə imtahanında məqbul nəticə göstərdiyi halda).
Təlimin tərkibi/ mündəricatı:	“Yağ məhsullarının istehsalı texnologiyası” təlim proqramının aşağıdakı təlim mövzularını əhatə edir: • Yağ məhsullarının növləri • Yağ məhsullarının strukturu, keyfiyyəti, tərkibi, xüsusiyyətləri • Müxtəlif yağ məhsullarının istehsalı texnologiyaları
Tədris metodu:	Distant (məsafədən, “ZOOM” platforması üzərindən) və ya əyani (Təlim Mərkəzində, 15-20 nəfərdən çox olmayan şəxslərin iştirakı ilə)
Güzəştlər və imtiyazlar	Təlim Proqramının iştirakçıları aşağıdakı güzəşt və imtiyazlara sahibdirlər: 1. Təlim proqramı bu sahədə təcrübəli təlimçi-ekspertlər tərəfindən həyata keçirilir. Bu işə təlimin səmərəliliyinə və effektivliyinə zəmanət verir; 2. Təlim proqramı zamanı iştirakçılar mövzuya aid elektron və çap formatında təlim materialları ilə təmin edirlər; 3. Təlim proqramı interaktiv formatda təşkil edildiyindən təlimin gedişatında keçilmiş təlim mövzularına dair yerində tapşırıqlar həyata keçirilir ki, bu da təlimin tam mənimsənilməsinə şərait yaradır;

- | |
|--|
| 4. Təlim proqramının sonunda iştirakçılar əlavə olaraq qiymətləndirmə imtahanında iştirak edərək, məqbul nəticə göstərdiyi halda “Təlim proqramı üzrə müvəffəqiyyət” sertifikatını əldə edirlər. |
|--|

QIDA TƏHLÜKƏSİZLİYİ İSTİQAMƏTİ ÜZRƏ TƏLİM MODULLARI

Təlimin adı: “HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) Təhlükə Analizi və Kritik Nəzarət Nöqtələri” mövzusunda təlim

Təlimin müddəti: 3 gün

Təlimin keçirilmə yeri: Qida Təhlükəsizliyi Təlim Mərkəzi – Azərbaycan Qida Təhlükəsizliyi İnstitutu publik hüquqi şəxs.

Təlimin auditoriyası:

- ☒ Azərbaycan Qida Təhlükəsizliyi İnstitutunun, Azərbaycan Respublikası Qida Təhlükəsizliyi Agentliyinin əməkdaşları;
- ☒ AQTA, AQTI və digər dövlət qurumlarına yeni işə götürülən əməkdaşlar;
- ☒ Sertifikatlaşdırma proqramlarının əhatə dairəsinə daxil olan dövlət qurumlarının, publik hüquqi qurumların və digər dövlət qurumlarının əməkdaşları;
- ☒ Qida sahəsində fəaliyyət göstərən sahibkarlıq subyektləri və onların işçi heyəti (QTİS rəhbərləri, menecerlər, aşpazlar, keyfiyyət üzrə nəzarətçilər, anbardarlar və s.);
- ☒ Təcrübə proqramı çərçivəsində dəvət olunmuş tələbələr;
- ☒ Laboratoriyalarda ixtisasartırma kursları çərçivəsində müraciət edən şəxslər;
- ☒ Fiziki şəxslər.

Təlimin dili:	Azərbaycan dili (fərdi istəyə əsasən rus və ingilis dillərində də keçirilə bilər)
Təlimin sonunda veriləcək sertifikat:	HACCP mövzusunda məlumatlandırma təlimində iştirak sertifikatı (əgər iştirakçı təlimin sonunda keçiriləcək qiymətləndirmə imtahanında məqbul nəticə göstərdiyi halda).
Təlimin tərkibi /mündəricatı:	HACCP təlimi – Qida zəncirini əhatə edən bütün müəssisələrdə tətbiq edilə bilən, özündə qida sahəsi risk əsaslı yanaşmanı ehtiva edən bir sistemdir. Təhlükə Analizi və Kritik Nəzarət Nöqtələri - HACCP adlanan təlim özündə aşağıdakı əsas bölmələri əks etdirir: • HACCP qrupunun yaradılması və qrupun tərkibinin müəyyən edilməsi; • Məhsulun identifikasiyasının təyin edilməsi; • Emal olunan məhsul və sahələr üzrə təhlükə və risk analizinin müəyyənləşdirilməsi;

	- Aparılmış analiz və təhlillər nəticəsində kritik nəzarət nöqtələrinin təyin edilməsi; - Təyin edilmiş kritik nəzarət nöqtələrinin hər biri üçün kritik limitlərin müəyyən edilməsi. - Kritik nəzarət nöqtələri üçün monitoring və düzəldici fəaliyyətlərin tətbiq edilməsi; - Aparılan bütün təhlil və fəaliyyətlərin sənədləşmə sisteminin müəyyən edilməsi.
Təlimin səmərələri:	HACCP – Təhlükə Analizi və Kritik Nəzarət Nöqtələri təlimi qida təhlükəsizliyi üzrə beynəlxalq yanaşmanı özündə ehtiva etməklə, həmçinin, “Qida Təhlükəsizliyi haqqında” Azərbaycan Respublikası qanununun tələblərində də sözügedən sistemə keçidin zəruriliyi yer almaqdadır. Bu baxımdan sözügedən təlim sahəsinə olan marağın getdikcə artması gözlənilir və təlim iştirakçılarının bu təlimdə əldə etdiyi biliklər üzrə gələcək dövrlərdə HACCP sistemini asanlıqla çalışdıqları və ya çalışacaqları qida obyektlərində tətbiq edə biləcəklər.
Tədris metodu:	Distant (məsafədən, “ZOOM” platforması üzərindən) və ya əyani (Təlim Mərkəzində, 15 nəfərdən çox olmayan şəxslərin iştirakı ilə)
Güzəştlər və imtiyazlar	Təlim Proqramının iştirakçıları aşağıdakı güzəşt və imtiyazlara sahibdirlər: - Təlim proqramı bu sahədə təcrübəli təlimçi-ekspert tərəfindən həyata keçirilir. Bu isə təlimin səmərəliliyinə və effektivliyinə zəmanət verir; - Təlim proqramı zamanı iştirakçılara mövzuya elektron və çap formatında təlim materialları ilə təmin edirlər; - Təlim proqramı interaktiv formatda təşkil edildiyindən təlimin gedişatında keçilmiş təlim mövzularına dair yerində tapşırıqlar həyata keçirilir ki, bu da təlimin tam mənimsənilməsinə şərait yaradır; - Təlim proqramının sonunda iştirakçılara əlavə olaraq qiymətləndirmə imtahanında iştirak edərək məqbul nəticə göstərilən halda “HACCP sistemi” mövzusunda təlimdə iştirak sertifikatını qazanmaq imkanı yaradılır.
Əlavə məlumatlar	Qida zəncirinin bütün mərhələlərində, istehsal prosesinin, saxlamanın və məhsulun reallaşdırmasının istənilən nöqtəsində təhlükəli vəziyyətlər yarana bilərlər. İstənilən qida istehsalı müəssisəsində keyfiyyətin və qida təhlükəsizliyin göstəriciləri çox əhəmiyyətlidir və hazır məhsulun keyfiyyətində şübhələrin olmaması üçün istehsalın hər mərhələsində ona nəzarət etmək lazımdır. HACCP sistemi və onun prinsipləri bütünlüklə bu mexanizmlərin risk əsaslı yanaşmanın tətbiqini nəzərdə tutur.

QIDA TƏHLÜKƏSİZLİYİ İSTİQAMƏTİ ÜZRƏ TƏLİM MODULLARI

Təlimin adı: ISO 22000:2018 Qida Təhlükəsizliyi İdarəetmə sistemi üzrə məlumatlandırma təlimi

Təlimin müddəti: 2 gün

Təlimin keçirilmə yeri: Qida Təhlükəsizliyi Təlim Mərkəzi – Azərbaycan Qida Təhlükəsizliyi İnstitutu publik hüquqi şəxs.

Təlimin məqsədi:

- ☒ Qida təhlükəsizliyi idarəetmə sisteminə dair tələblərdə olan əsas dəyişiklikləri öyrənmək;
- ☒ Müəssisənin mövcud qida təhlükəsizliyi idarəetmə sisteminin ISO 22000:2018 tələblərinə uyğunlaşdırılması və tənzimlənməsi istiqamətində biliklər əldə etmək;
- ☒ İştirakçılar tərəfindən müəssisədə standartın tələblərini qurulması və tətbiqinin həyata keçirilməsi üçün optimal metodları öyrənmək.

Təlimin auditoriyası:

- ☒ Qida təhlükəsizliyi idarəetmə sisteminin qurulmasına cəlb olunan əməkdaşlar;
- ☒ İstənilən istehsal mərhələsində və qida zəncirində məhsulun təhlükəsizliyinə cavabdehlik daşıyan əməkdaşlar;
- ☒ Keyfiyyət nəzarət bölmələrin əməkdaşları;
- ☒ QTİS (Qida Təhlükəsizliyi İdarəetmə Sistemi) üzrə daxili auditorlar.

Təlimin dili:	Azərbaycan dili (fərdi istəyə əsasən rus və ingilis dillərində də keçirilə bilər)
Təlimin sonunda veriləcək sertifikat:	ISO 22000:2018 QTİS üzrə iştirak sertifikatı (əgər iştirakçı təlimin sonunda keçiriləcək qiymətləndirmə imtahanında məqbul nəticə göstərmiş halda).
Təlimin tərkibi /mündəricatı:	- Standartın quruluşu və əsas tələblərinin icmalı. - Strukturuna edilən dəyişikliklər (İSO 22000:2005 ilə olan fərqi); - ISO 22000 seriyalı standartlar barəsində. - Təşkilatın konteksti - Təşkilatın və onun mühitinin anlaşılması. İdarəetmədə daxili və xarici faktorlar; - Maraqlı tərəflərin ehtiyaclarının və gözləntilərinin anlaşılması; Müəssisəyə verdiyi imkanlar; - Qida məhsullarının təhlükəsizliyi idarəetmə sisteminin tətbiq sahəsinin müəyyən edilməsi; - Qida məhsullarının təhlükəsizliyi idarəetmə sisteminin proseslərinə olan tələblər. - Rəhbərlik - Rəhbərlik və öhdəlikləri; - Siyasət; - Müəssisə daxili vəzifələr, öhdəliklər və səlahiyyətlər.

	4. ISO 22000:2018 risklərin idarə olunmasında proses yanaşma • Risk və imkanlara dair fəaliyyətlər. • Qida məhsullarının təhlükəsizliyi idarəetmə sistemi sahəsində məqsədlər və onlara nail olmanın planlaşdırılması; • Dəyişikliklərin planlaşdırılması. 5. Təminat vasitələri. • Resurslar; • Səriştəlik; • Məlumatlandırma; • Məlumat mübadiləsi; • Sənədləşdirilmiş məlumatlara olan tələblər. 6. İŞP & HACCP planının hazırlanması. • Nəzarət tədbirlərin və tədbirlər kombinasiyasının validasiyası; • İŞP və HACCP planla bağlı verifikasiya; 7. Məhsul və proses uyğunsuzluqların nəzarəti. • Tənzimləmələr; • Tənzimləyici tədbirlər. 8. Qida məhsullarının təhlükəsizliyi idarəetmə sisteminin səmərəliyin qiymətləndirilməsi. • Monitoring, ölçmə, təhlil və qiymətləndirmə; • Daxili audit; • Rəhbərlik tərəfindən təhlil; • Təkmilləşdirmə.
Təlimin səmərələri:	Qida Təhlükəsizliyi İdarəetmə Sistemi beynəlxalq bir standartdır və dünyada etibarlı bir qida istehsal zəncirinin yaradılması məqsədi ilə ortaya çıxdı. Bu sistem istehsalçı təşkilatlar və istehlakçılar, təchizatçılar, hüquqi orqanlar və digər əlaqədar təşkilatlar arasında ünsiyyətin təmin edilməsini və beləliklə ərzaqların hər bir addımda izlənilməsini təmin etmək məqsədi daşıyır. Qida zənciri boyunca hər mərhələdə qida təhlükəsizliyinin təmin edilməsi üçün bu sistem həmçinin HACCP prinsiplərini də əhatə edir. Təlim proqramını əldə etmiş sahibkarlıq subyektləri və onların əməkdaşları və müəssisələr üçün aşağıdakı üstünlüklər əldə edilmiş olur: • İstehsal olunan məhsula istehlakçı etibarının yaradılması; • Satış bazarının genişləndirilməsi; • İnvestisiya marağının yüksəldilməsi; • Təhlükəsiz və keyfiyyətli qida məhsulları istehsalında möhkəm reputasiyanın yaranması; • Nəzarət nöqtələrinin təyini və monitoringi fəaliyyətlərində yüksək dəqiqliyə nail olunması.
Tədris metodu:	Distant (məsafədən, “ZOOM” platforması üzərindən) və ya əyani (Təlim Mərkəzində, 15-20 nəfərdən çox olmayan şəxslərin iştirakı ilə).

Güzəştlər və imtiyazlar	<i>Təlim Proqramının iştirakçıları aşağıdakı güzəşt və imtiyazlara sahibdirlər:</i> <i>1. Təlim proqramı bu sahədə təcrübəli təlimçi-ekspert tərəfindən həyata keçirilir. Bu işə təlimin səmərəliliyinə və effektivliyinə zəmanət verir;</i> <i>2. Təlim proqramı zamanı iştirakçılar mövzuya uyğun elektron və çap formatında təlim materialları ilə təmin edirlər;</i> <i>3. Təlim proqramı interaktiv formatda təşkil edildiyindən təlimin gedişatında keçilmiş təlim mövzularına dair yerində tapşırıqlar həyata keçirilir ki, bu da təlimin tam mənimsənilməsinə şərait yaradır;</i> <i>4. Təlim proqramının sonunda iştirakçılara əlavə olaraq qiymətləndirmə imtahanında iştirak edərək məqbul nəticə göstərilən halda “ISO 22000 QTİS sistemi üzrə təlimdə iştirak” sertifikatını qazanmaq imkanı yaradılır.</i>
Sertifikatın etibarlılıq müddəti	Standartın yenilənmə tarixinədək etibarlıdır
Əlavə məlumatlar	<i>İSO 22000 Standartı özündə ISO 9001:2015 Keyfiyyət İdarəetmə Sistemi tələblərini, HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) prinsiplərini və müəssisələrin infrastrukturuna olan beynəlxalq tələbləri birləşdirir. Standartın tətbiqi könüllülük əsasında həyata keçirilir. Sistemin tətbiqi ilə:</i> <i>• Texnoloji proseslərin bütün mərhələlərində sistemli yanaşmanın tətbiq edilməsi;</i> <i>• Son məhsulun təhlükəsizliyinə təsir edən bütün amillərin nəzarət altında saxlanması;</i> <i>• Məhsulun təhlükəsizliyinin təmin olunması üçün iş bölgüsü, vəzifə və öhdəliklərin bölüşdürülməsi;</i> <i>• Bütün əsas say və resursların təyin edilmiş kritik və nəzarət nöqtələrinin üzərində cəmləşdirilməsi;</i> <i>• Kritik limitlərin aşılması hallarında “Düzəldici fəaliyyətlərin” tətbiq olunması həyata keçirilir.</i>

QIDA TƏHLÜKƏSİZLİYİ İSTİQAMƏTİ ÜZRƏ TƏLİM MODULLARI

Təlimin adı: ISO/IEC 17025:2017 Sınaq və kalibrləmə laboratoriyalarının səriştəliliyinə ümumi tələblər standartı üzrə məlumatlandırma təlimi

Təlimin müddəti: 2 gün

Təlimin keçirilmə yeri: Qida Təhlükəsizliyi Təlim Mərkəzi – Azərbaycan Qida Təhlükəsizliyi İnstitutu publik hüquqi şəxs.

Təlimin məqsədi:

- ☒ Qida təhlükəsizliyi idarəetmə sisteminə dair tələblərdə olan əsas dəyişiklikləri öyrənmək;
- ☒ ISO/IEC 17025:2017 standartına dair tələblərdə olan əsas dəyişiklikləri öyrənmək;
- ☒ Sınaq və kalibrləmə laboratoriyalarının standartın tələblərinə uyğunlaşdırılması və tənzimlənməsi istiqamətində biliklər əldə etmək;
- ☒ İştirakçılar tərəfindən müəssisədə standartın tələblərini qurulması və tətbiqinin həyata keçirilməsi üçün optimal metodları öyrənmək;
- ☒ ISO/IEC 17025:2017 standartına dair tələblərdə olan əsas dəyişiklikləri öyrənmək;
- ☒ Sınaq və kalibrləmə laboratoriyalarının standartın tələblərinə uyğunlaşdırılması və tənzimlənməsi istiqamətində biliklər əldə etmək;
- ☒ İştirakçılar tərəfindən müəssisədə standartın tələblərini qurulması və tətbiqinin həyata keçirilməsi üçün optimal metodları öyrənmək.

Təlimin auditoriyası:

- ☒ Sınaq və kalibrləmə laboratoriyalarında sisteminin qurulmasına cəlb olunan əməkdaşlar;
- ☒ Sınaq və kalibrləmə laboratoriyalarının əməkdaşları;
- ☒ Laboratoriya müdirləri;
- ☒ Keyfiyyət üzrə menecerlər;
- ☒ Sınaq və kalibrləmə laboratoriyalarının keyfiyyət üzrə daxili auditorları.

Təlimin dili:	Azərbaycan dili (fərdi istəyə əsasən rus və ingilis dillərində də keçirilə bilər)
Təlimin sonunda veriləcək sertifikat:	ISO/IEC 17025:2017 standartı üzrə təlimdə iştirak sertifikatı (əgər iştirakçı təlimin sonunda keçiriləcək qiymətləndirmə imtahanında məqbul nəticə göstərmiş halda).
Təlimin tərkibi /mündəricatı:	Tətbiq sahəsi; Terminlər və təriflər; ISO/IEC 17025 standartının yeni versiyasının müasir reallıqlar ilə uzlaşdırılması; Maddə 4. Ümumi tələblər. Qərəzsizlik; Məxfilik.

	<i>Maddə 5. Struktura olan tələblər. Maddə 6. Resurslara olan tələblər.</i> Ümumi tələblər: <i>İşçi heyət; Yerlər və mühit; Avadanlıqlar; Metroloji izlənilə bilmə; Kənardan tədarük edilən məhsul və xidmətlər. Maddə 7. Prosesə olan tələblər. Sorğu, tender və müqavilələrin nəzərdə keçirilməsi; Metodların seçilməsi, verifikasiyası və validasiyası; Nümunələrin seçilməsi; Sınaq və kalibrəmə obyektlərilə rəftar; Texniki qeydlər; Ölçmələrdəki qeyri-müəyyənliyin qiymətləndirilməsi; Nəticələrin etibarlılığının təmin edilməsi; Nəticələrə dair hesabatın təqdim edilməsi; Şikayətlər; Uyğun olmayan iş; Məlumat bazası və informasiyanın idarə edilməsi; Maddə 8. İdarəetmə sisteminə olan tələblər. Variantlar; İdarəetmə sisteminin sənədləşdirilməsi; İdarəetmə sistemi sənədlərinin idarə edilməsi; Qeydlərin idarə edilməsi; Risk və imkanlara yönəlik fəaliyyətlər; Yaxşılaşdırma; Düzəldici fəaliyyətlər; Daxili audit; Rəhbərlik tərəfindən təhlil.</i>
Təlimin səmərələri:	<i>Bu beynəlxalq standart laboratoriyalara işçilərinin səriştəliliyini və müştərilərinə etibarlı nəticələr təqdim etmələrini nümayiş etdirməyə imkan verir. Bununla yanaşı, ISO/IEC 17025:2017 beynəlxalq standartı fəaliyyət nəticələrinin ölkələr arasında tanınmasının və qəbul edilməsinin təmin edilməsi yolu ilə laboratoriyalar və digər təşkilatlar arasında əməkdaşlığı təşviq edir. Sınaq protokolları və sertifikatlar əlavə sınaqlara ehtiyac olmadan qəbul edilir ki, bu da öz növbəsində ölkələr arasında beynəlxalq ticarətin asanlaşmasına xidmət edir. Standart ölçüsündən və işçi heyətinin sayından asılı olmayaraq, laboratoriya fəaliyyətilə məşğul olan bütün təşkilatlar tərəfindən tətbiq edilə bilər. ISO/IEC 17025:2017 beynəlxalq standartına görə akkreditasiya olunmaq istəyən laboratoriyaların işçiləri adı çəkilən standart üzrə təlimlərdən keçməlidir.</i>

Tədris metodu:	<i>Distant (məsafədən, “ZOOM” platforması üzərindən) və ya əyani (Təlim Mərkəzində, 15-20 nəfərdən çox olmayan şəxslərin iştirakı ilə).</i>
Güzəştlər və imtiyazlar	<i>Təlim Proqramının iştirakçıları aşağıdakı güzəşt və imtiyazlara sahibdirlər:</i> <i>1. Təlim proqramı bu sahədə təcrübəli təlimçi-ekspert tərəfindən həyata keçirilir. Bu isə təlimin səmərəliliyinə və effektivliyinə zəmanət verir;</i> <i>2. Təlim proqramı zamanı iştirakçılar mövzuya elektron və çap formatında təlim materialları ilə təmin edirlər;</i> <i>3. Təlim proqramı interaktiv formatda təşkil edildiyindən təlimin gedişatında keçilmiş təlim mövzularına dair yerində tapşırıqlar həyata keçirilir ki, bu da təlimin tam mənimsənilməsinə şərait yaradır;</i> <i>4. Təlim proqramının sonunda iştirakçılara əlavə olaraq qiymətləndirmə imtahanında iştirak edərək məqbul nəticə göstərilən halda “HACCP sistemi üzrə mütəxəssis” sertifikatını qazanmaq imkanı yaradılır;</i>
Sertifikatın etibarlılıq müddəti	<i>Standartın yenilənmə tarixinədək etibarlıdır</i>

QIDA TƏHLÜKƏSİZLİYİ İSTİQAMƏTİ ÜZRƏ TƏLİM MODULLARI

Təlimin adı: “Qida məhsulları üzrə laboratoriya sınaqları”.

Təlimin müddəti: 2 gün (8 saat)

Təlimin keçirilmə yeri: Qida Təhlükəsizliyi Təlim Mərkəzi – Azərbaycan Qida Təhlükəsizliyi İnstitutu publik hüquqi şəxs.

Təlimin məqsədi:

- ☒ Qida məhsullarının təhlükəsizliyi göstəriciləri üzrə Azərbaycan Qida Təhlükəsizliyi İnstitutunun nəzdində fəaliyyət göstərən sınaq laboratoriyalarında həyata keçirilən fiziki-kimyəvi, mikrobioloji, toksikoloji müayinələr və müayinə metodları ümumi biliklərə yiyələnmək;
- ☒ Qida məhsulları üzrə nümunə qəbulu prosedurları ilə tanışlıq;
- ☒ Laborator müayinə metodları üzrə validasiya və ölçmələrin qeyri-müəyyənliyi; parametrlərinin təyin edilməsi qaydaları haqqında ümumi biliklərə yiyələnmək.

Təlimin auditoriyası:

- ☒ Təcrübə proqramı çərçivəsində dəvət olunmuş tələbələr;
- ☒ Laboratoriyalarda ixtisasartırma kursları çərçivəsində müraciət edən şəxslər;
- ☒ Sınaq və kalibrləmə laboratoriyalarında sisteminin qurulmasına cəlb olunan əməkdaşlar;
- ☒ Sınaq və kalibrləmə laboratoriyalarının əməkdaşları;
- ☒ Laboratoriya müdirləri;
- ☒ Keyfiyyət üzrə menecerlər;
- ☒ Sınaq və kalibrləmə laboratoriyalarının keyfiyyət üzrə daxili auditorları.

Təlimin dili:	Azərbaycan dili (fərdi istəyə əsasən rus, ingilis və türk dillərində də keçirilə bilər)
Təlimin sonunda veriləcək sertifikat:	Təlim proqramı üzrə müvəffəqiyyət sertifikatı (əgər iştirakçı təlimin sonunda keçiriləcək qiymətləndirmə imtahanında məqbul nəticə göstərmiş halda).
Təlimin tərkibi/mündəricatı :	“Laboratoriya sınaqları” təlim proqramı aşağıdakı təlim mövzularını əhatə edir: • Fiziki-kimyəvi analizlər; • Mikrobioloji analiz metodları; • Toksikoloji analizlər; • Nümunələrin qəbulu, hazırlanması və kodlaşdırılması; • Metod validasiyası və ölçmələrin qeyri-müəyyənliyi.

Tədris metodu:	<i>Distant (məsafədən, “ZOOM” platforması üzərindən) və ya əyani (Təlim Mərkəzində, 15 nəfərdən çox olmayan şəxslərin iştirakı ilə).</i>
Güzəştlər və imtiyazlar	<i>Təlim Proqramının iştirakçıları aşağıdakı güzəşt və imtiyazlara sahibdirlər:</i> <i>1. Təlim proqramı bu sahədə təcrübəli təlimçi-ekspertlər tərəfindən həyata keçirilir. Bu isə təlimin səmərəliliyinə və effektivliyinə zəmanət verir;</i> <i>2. Təlim proqramı zamanı iştirakçılar mövzuya aid elektron və çap formatında təlim materialları ilə təmin edirlər;</i> <i>3. Təlim proqramı interaktiv formatda təşkil edildiyindən təlimin gedişatında təlim mövzularına dair yerində tapşırıqlar həyata keçirilir ki, bu da təlimin tam mənimsənilməsinə şərait yaradır;</i> <i>4. Təlim proqramının sonunda iştirakçılar əlavə olaraq qiymətləndirmə imtahanında iştirak edərək məqbul nəticə göstərdiyi halda “Təlim proqramı üzrə müvəffəqiyyət” sertifikatını əldə edirlər.</i>

QIDA TƏHLÜKƏSİZLİYİ İSTİQAMƏTİ ÜZRƏ TƏLİM MODULLARI

Təlimin adı: “İlkin istehsalda qida təhlükəsizliyi”

Təlimin müddəti: 1 saat

Təlim saatları: 10⁰⁰ – 17⁰⁰

Təlimin keçirilmə yeri: Qida Təhlükəsizliyi Təlim Mərkəzi – Azərbaycan Qida Təhlükəsizliyi İnstitutu publik hüquqi şəxs.

Təlimin məqsədi:

- ☒ İlkin istehsal üzrə fəaliyyət göstərən qida obyektlərində aqrokimyəvi maddələr və pestisidlərdən düzgün istifadə qaydaları haqqında ümumi biliklərə yiyələnmək.

Təlimin auditoriyası:

- ☒ Təcrübə proqramı çərçivəsində dəvət olunmuş tələbələr;
- ☒ Azərbaycan Qida Təhlükəsizliyi İnstitutunun, Azərbaycan Respublikası Qida Təhlükəsizliyi Agentliyinin əməkdaşları;
- ☒ AQTA, AQTI və digər dövlət qurumlarına yeni işə götürülən əməkdaşlar;
- ☒ Sertifikatlaşdırma proqramlarının əhatə dairəsinə daxil olan dövlət qurumlarının, publik hüquqi qurumların və digər dövlət qurumlarının əməkdaşları;
- ☒ Qida sahəsində fəaliyyət göstərən sahibkarlıq subyektləri və onların işçi heyəti (QTİS rəhbərləri, menecerlər, aşpazlar, keyfiyyət üzrə nəzarətçilər, anbardarlar və s.);
- ☒ Təcrübə proqramı çərçivəsində dəvət olunmuş tələbələr;
- ☒ Laboratoriyalarda ixtisasartırma kursları çərçivəsində mürciət edən şəxslər;
- ☒ Fiziki şəxslər.

Təlimin dili:	Azərbaycan dili (fərdi istəyə əsasən rus, ingilis və türk dillərində də keçirilə bilər)
Təlimin sonunda veriləcək sertifikat:	Təlim proqramı üzrə müvəffəqiyyət sertifikatı (əgər iştirakçı təlimin sonunda keçiriləcək qiymətləndirmə imtahanında məqbul nəticə göstərmiş halda).
Təlimin tərkibi /mündəricatı:	“İlkin istehsalda qida təhlükəsizliyi” təlim proqramı aşağıdakı təlim mövzularını əhatə edir: • Aqrokimyəvi maddələr və pestisidlərdən düzgün istifadə qaydaları.
Tədris metodu:	Distant (məsafədən, “ZOOM” platforması üzərindən) və ya əyani (Təlim Mərkəzində, 15-20 nəfərdən çox olmayan şəxslərin iştirakı ilə).
Güzəştlər və imtiyazlar	Təlim Proqramının iştirakçıları aşağıdakı güzəşt və imtiyazlara sahibdirlər: 1. Təlim proqramı bu sahədə təcrübəli təlimçi-ekspertlər tərəfindən həyata keçirilir. Bu isə təlimin səmərəliliyinə və effektivliyinə zəmanət verir;

- | | |
|--|---|
| | <ol style="list-style-type: none">2. <i>Təlim proqramı zamanı iştirakçılar mövzuya aid elektron və çap formatında təlim materialları ilə təmin edirlər.</i>3. <i>Təlim proqramı interaktiv formatda təşkil edildiyindən təlimin gedişatında keçilmiş təlim mövzularına dair yerində tapşırıqlar həyata keçirilir ki, bu da təlimin tam mənimsənilməsinə şərait yaradır;</i>4. <i>Təlim proqramının sonunda iştirakçılar əlavə olaraq qiymətləndirmə imtahanında iştirak edərək məqbul nəticə göstərdiyi halda “Təlim proqramı üzrə müvəffəqiyyət” sertifikatını əldə edirlər.</i> |
|--|---|

QIDA TƏHLÜKƏSİZLİYİ İSTİQAMƏTİ ÜZRƏ TƏLİM MODULLARI

Təlimin adı: “Məhsulların qeydiyyatı”.

Təlimin müddəti: 2 gün (4 saat)

Təlim saatları: 10⁰⁰ – 17⁰⁰

Təlimin keçirilmə yeri: Qida Təhlükəsizliyi Təlim Mərkəzi – Azərbaycan Qida Təhlükəsizliyi İnstitutu publik hüquqi şəxs.

Təlimin məqsədi:

Təlimin məqsədi Bioloji aktiv qida məhsullarının (BAQM), qida əlavələrinin, genetik modifikasiya olunmuş yemlərin və pestisid və aqrokimyəvi preparatların qeydiyyatı və normativ-texniki sənədlərinin ekspertizası üsul və qaydaları haqqında təlim iştirakçılarını məlumatlandırmaq və təlimləndirməkdən ibarətdir.

Təlimin auditoriyası:

- ☒ Təcrübə proqramı çərçivəsində dəvət olunmuş tələbələr;
- ☒ Azərbaycan Qida Təhlükəsizliyi İnstitutunun, Azərbaycan Respublikası Qida Təhlükəsizliyi Agentliyinin əməkdaşları;
- ☒ AQTA, AQTI və digər dövlət qurumlarına yeni işə götürülən əməkdaşlar;
- ☒ Sertifikatlaşdırma proqramlarının əhatə dairəsinə daxil olan dövlət qurumlarının, publik hüquqi qurumların və digər dövlət qurumlarının əməkdaşları;
- ☒ Qida sahəsində fəaliyyət göstərən sahibkarlıq subyektləri və onların işçi heyəti (QTİS rəhbərləri, menecerlər, aşpazlar, keyfiyyət üzrə nəzarətçilər, anbardarlar və s.);
- ☒ Təcrübə proqramı çərçivəsində dəvət olunmuş tələbələr;
- ☒ Laboratoriyalarda ixtisasartırma kursları çərçivəsində mürciət edən şəxslər;
- ☒ Fiziki şəxslər.

Təlimin dili:	Azərbaycan dili (fərdi istəyə əsasən rus, ingilis və türk dillərində də keçirilə bilər)
Təlimin sonunda veriləcək sertifikat:	Təlim proqramı üzrə müvəffəqiyyət sertifikatı (əgər iştirakçı təlimin sonunda keçiriləcək qiymətləndirmə imtahanında məqbul nəticə göstərmiş halda).
Təlimin tərkibi/mündəricatı:	“Məhsulların qeydiyyatı” təlim proqramı aşağıdakı təlim mövzularını əhatə edir: • Bioloji aktiv qida məhsullarının (BAQM) qeydiyyatı; • Genetik modifikasiya olunmuş yemlərin qeydiyyatı; • Qida əlavələrinin qeydiyyatı; • Pestisid və aqrokimyəvi preparatların normativ-texniki sənədlərinin ekspertizası.

Tədris metodu:	<i>Distant (məsafədən, “ZOOM” platforması üzərindən) və ya əyani (Təlim Mərkəzində, 15 nəfərdən çox olmayan şəxslərin iştirakı ilə).</i>
Güzəştlər və imtiyazlar	<i>Təlim Proqramının iştirakçıları aşağıdakı güzəşt və imtiyazlara sahibdirlər:</i> <i>1. Təlim proqramı bu sahədə təcrübəli təlimçi-ekspertlər tərəfindən həyata keçirilir. Bu isə təlimin səmərəliliyinə və effektivliyinə zəmanət verir;</i> <i>2. Təlim proqramı zamanı iştirakçılar mövzuya aid elektron və çap formatında təlim materialları ilə təmin edirlər;</i> <i>3. Təlim proqramı interaktiv formatda təşkil edildiyindən təlimin gedişatında keçilmiş təlim mövzularına dair yerində tapşırıqlar həyata keçirilir ki, bu da təlimin tam mənimsənilməsinə şərait yaradır;</i> <i>4. Təlim proqramının sonunda iştirakçılar əlavə olaraq qiymətləndirmə imtahanında iştirak edərək, məqbul nəticə göstərdiyi halda “Təlim proqramı üzrə iştirak” sertifikatını əldə edirlər.</i>

BİTKİ SAĞLAMLIĞI TƏLİM İSTİQAMƏTİ



Təlim istiqamətinin profili

“Bitki sağlamlığı” üzrə təlim istiqaməti bitki mühafizəsi üzrə xəstəlik, zərərverici və əlaq otlarını tanıyan və onlara qarşı integrir mübarizə tədbirlərinin hazırlanmasında istifadə edilən metod və vasitələr haqqında əhatəli məlumatları və bilikləri əhatə edir. Xəstəliklər və onların törədicilərinə qarşı mübarizə apararaq, bitkilərin xilas edilməsi üsullarını və nəticədə normal məhsul əldə edilməsi üsullarının dəqiqliklə və müfəssəl şəkildə öyrənilməsi bu təlim istiqamətinin əsas tərkib elementi hesab edilir. Bitkilərin müxtəlifliyi və onları sirayətləndirən xəstəliklərinin törədicilərinin növlərinin geniş olması, onlara qarşı aparılan mübarizə metodlarının da müxtəlif olmasını tələb edir. Bu məqsədlə də bitki sağlamlığı təlim istiqaməti üzrə kadr hazırlığının bir bitki mühafizəsi üzrə qabaqcıl təcrübənin öyrənilməsində və tətbiqində əsas rol oynayacağı güman edilir.

Təlim istiqaməti üzrə əhatə olunan mövzular

BİTKİ SAĞLAMLIĞI TƏLİM PROQRAMI

*Fitosanitar
nəzarətin
əsasları*

*Bitki
karantininin
əsasları*

*Karantin
tətbiq edilən
zərərli
orqanizmlər*

*Fitosanitar
baxış və
ekspertiza
üsulları*

*Bitki
mühafizəsinin
əsasları*

*Karantin
nəzarətində olan
materialların
zərərsizləşdirilməsi*

BİTKİ SAĞLAMLIĞI İSTİQAMƏTİ ÜZRƏ TƏLİM MODULLARI

Təlimin adı: “Fitosanitar nəzarətin əsasları”.

Təlimin müddəti: 1 gün (6 saat)

Təlimin keçirilmə yeri: Qida Təhlükəsizliyi Təlim Mərkəzi – Azərbaycan Qida Təhlükəsizliyi İnstitutu publik hüquqi şəxs.

Təlimin məqsədi:

Təlimin məqsədi təlim əsnasında fitosanitar nəzarəti sahəsində Azərbaycan Respublikasında qüvvədə olan və beynəlxalq qurumlar tərəfindən qəbul edilmiş qanunvericilik aktları barəsində təlim iştirakçılarını məlumatlandırmaq və zəruri biliklərlə təmin etməkdir.

Təlimin auditoriyası:

- ☒ Təcrübə proqramı çərçivəsində dəvət olunmuş tələbələr;
- ☒ Azərbaycan Qida Təhlükəsizliyi İnstitutunun, Azərbaycan Respublikası Qida Təhlükəsizliyi Agentliyinin əməkdaşları;
- ☒ AQTA, AQTİ və digər dövlət qurumlarına yeni işə götürülən əməkdaşlar;
- ☒ Sertifikatlaşdırma proqramlarının əhatə dairəsinə daxil olan dövlət qurumlarının, publik hüquqi qurumların və digər dövlət qurumlarının əməkdaşları;
- ☒ Qida və bitki sağlamlığı sahəsində fəaliyyət göstərən sahibkarlıq subyektləri və onların işçi heyəti;
- ☒ Təcrübə proqramı çərçivəsində dəvət olunmuş tələbələr;
- ☒ Laboratoriyalarda ixtisasartırma kursları çərçivəsində mürciət edən şəxslər;
- ☒ Fiziki şəxslər.

Təlimin dili:	Azərbaycan dili (fərdi istəyə əsasən rus, ingilis və türk dillərində də keçirilə bilər)
Təlimin sonunda veriləcək sertifikat:	Təlim proqramı üzrə iştirak sertifikatı (əgər iştirakçı təlimin sonunda keçiriləcək qiymətləndirmə imtahanında məqbul nəticə göstərdiyi halda).
Təlimin tərkibi/ mündəricatı:	“Fitosanitar nəzarətin əsasları” təlim proqramı aşağıdakı təlim mövzularını əhatə edir: • Fitosanitar nəzarəti sahəsində Azərbaycan Respublikasının qanunvericiliyi; • Fitosanitar nəzarəti sahəsində beynəlxalq qanunvericiliyi.
Tədris metodu:	Distant (məsafədən, “Zoom” platforması üzərindən) və ya əyani (Təlim Mərkəzində, 15-20 nəfərdən çox olmayan şəxslərin iştirakı ilə).

Güzəştlər və imtiyazlar	<i>Təlim Proqramının iştirakçıları aşağıdakı güzəşt və imtiyazlara sahibdirlər:</i> <i>1. Təlim proqramı bu sahədə təcrübəli təlimçi-ekspertlər tərəfindən həyata keçirilir. Bu işə təlimin səmərəliliyinə və effektivliyinə zəmanət verir.</i> <i>2. Təlim proqramı zamanı iştirakçılar mövzuya aid elektron və çap formatında təlim materialları ilə təmin edirlər;</i> <i>3. Təlim proqramı interaktiv formatda təşkil edildiyindən təlimin gedişatında keçilmiş təlim mövzularına dair yerində tapşırıqlar həyata keçirilir ki, bu da təlimin tam mənimsənilməsinə şərait yaradır;</i> <i>4. Təlim proqramının sonunda iştirakçılar əlavə olaraq qiymətləndirmə imtahanında iştirak edərək məqbul nəticə göstərdiyi halda “Təlim proqramı üzrə iştirak” sertifikatını əldə edirlər.</i>
--------------------------------	--

**BİTKİ SAĞLAMLIĞI İSTİQAMƏTİ ÜZRƏ TƏLİM
MODULLARI**

Təlimin adı: “Bitki karantininin əsasları”.

Təlimin müddəti: 6 gün (26 saat)

Təlim saatları: 10⁰⁰ – 17⁰⁰

Təlimin keçirilmə yeri: Qida Təhlükəsizliyi Təlim Mərkəzi – Azərbaycan Qida Təhlükəsizliyi İnstitutu publik hüquqi şəxs.

Təlimin məqsədi:

Təlimin məqsədi təlim əsnasında bitki karantini sahəsində elmi-praktiki və elmi-metodiki qaydalar, qanunvericilik əsasları bitki karantininin müxtəlif təsərrüfat sahələrində aparılması qaydaları haqqında təlim iştirakçılarını məlumatlandırmaq və zəruri biliklərlə təmin etməkdir.

Təlimin auditoriyası:

- ☒ Təcrübə proqramı çərçivəsində dəvət olunmuş tələbələr;
- ☒ Azərbaycan Qida Təhlükəsizliyi İnstitutunun, Azərbaycan Respublikası Qida Təhlükəsizliyi Agentliyinin əməkdaşları;
- ☒ AQTA, AQTI və digər dövlət qurumlarına yeni işə götürülən əməkdaşlar;
- ☒ Sertifikatlaşdırma proqramlarının əhatə dairəsinə daxil olan dövlət qurumlarının, publik hüquqi qurumların və digər dövlət qurumlarının əməkdaşları;
- ☒ Qida və bitki sağlamlığı sahəsində fəaliyyət göstərən sahibkarlıq subyektləri və onların işçi heyəti
- ☒ Təcrübə proqramı çərçivəsində dəvət olunmuş tələbələr;
- ☒ Laboratoriyalarda ixtisasartırma kursları çərçivəsində müraciət edən şəxslər;
- ☒ Fiziki şəxslər.

Təlimin dili:	Azərbaycan dili (fərdi istəyə əsasən rus, ingilis və türk dillərində də keçirilə bilər)
Təlimin sonunda veriləcək sertifikat:	Təlim proqramı üzrə iştirak sertifikatı (əgər iştirakçı təlimin sonunda keçiriləcək qiymətləndirmə imtahanında məqbul nəticə göstərdiyi halda).
Təlimin tərkibi/ mündəricatı:	“Bitki karantininin əsasları” təlim proqramı aşağıdakı təlim mövzularını əhatə edir: • Modul 2.1. Bitki karantininin əhatə dairəsi və əsas vəzifələri: • Modul 2.1.1. Bitki karantini anlayışı; • Modul 2.1.2. Əhəmiyyəti; • Modul 2.1.3. Əhatə dairəsi və mahiyyəti; • Modul 2.1.4. Əsas vəzifələri; • Modul 2.1.5. Karantin tətbiq edilən zərərli orqanizmlər və onların yayılma yolları; • Modul 2.1.6. Tədqiqat üsulları:

	• Modul 2.1.6.1. laboratoriya; • Modul 2.1.6.2. introduksiya – pitomniki; • Modul 2.1.6.3. sahə; • Modul 2.1.6.4. elmi araşdırmaların aparılma qaydaları. • Modul 2.2. Bitki karantininin təşkilatı-iqtisadi əsasları: • Modul 2.2.1. İnkişaf tarixi; • Modul 2.2.2. Azərbaycanda fitosanitar karantin nəzarəti və xidmətini həyata keçirən qurumların strukturu; • Modul 2.2.3. Xarici və daxili karantin; • Modul 2.2.4. Zərərli orqanizmlərin fitosanitar riskinin təhlili; • Modul 2.2.5. Meşə karantini; • Modul 2.2.6. Fitosanitar nəzarətin iqtisadi qiymətləndirilməsi; • Modul 2.2.7. Bitki karantini sahəsində beynəlxalq əməkdaşlıq.
Tədris metodu:	<i>Distant (məsafədən, “ZOOM” platforması üzərindən) və ya Əyani (Təlim Mərkəzində, 15-20 nəfərdən çox olmayan şəxslərin iştirakı ilə)</i>
Güzəştlər və imtiyazlar	<i>Təlim Proqramının iştirakçıları aşağıdakı güzəşt və imtiyazlara sahibdirlər:</i> 1. <i>Təlim proqramı bu sahədə təcrübəli təlimçi-ekspertlər tərəfindən həyata keçirilir. Bu isə təlimin səmərəliliyinə və effektivliyinə zəmanət verir;</i> 2. <i>Təlim proqramı zamanı iştirakçılar mövzuya aid elektron və çap formatında təlim materialları ilə təmin edilirlər;</i> 3. <i>Təlim proqramı interaktiv formatda təşkil edildiyindən təlimin gedişatında keçilmiş təlim mövzularına dair yerində tapşırıqlar həyata keçirilir ki, bu da təlimin tam mənimsənilməsinə şərait yaradır;</i> 4. <i>Təlim proqramının sonunda iştirakçılar əlavə olaraq qiymətləndirmə imtahanında iştirak edərək məqbul nəticə göstərdiyi halda “Təlim proqramı üzrə iştirak” sertifikatını əldə edirlər.</i>

BİTKİ SAĞLAMLIĞI İSTİQAMƏTİ ÜZRƏ TƏLİM MODULLARI

Təlimin adı: “Karantin tətbiq edilən zərərli orqanizmlər”

Təlimin müddəti: 5 gün (20 saat)

Təlimin keçirilmə yeri: Qida Təhlükəsizliyi Təlim Mərkəzi – Azərbaycan Qida Təhlükəsizliyi İnstitutu publik hüquqi şəxs.

Təlimin məqsədi:

Təlimin məqsədi təlim əsnasında təlim iştirakçılarını bitki sağlamlığı istiqamətində Azərbaycan Respublikasında və dünya ölkələrində zərərvericilərin, bitki xəstəlikləri, nematodlar haqqında dərin biliklərə və praktik vərdislərə yiyələnməsini təmin etməkdən ibarətdir.

Təlimin auditoriyası:

- ☒ Təcrübə proqramı çərçivəsində dəvət olunmuş tələbələr;
- ☒ Azərbaycan Qida Təhlükəsizliyi İnstitutunun, Azərbaycan Respublikası Qida Təhlükəsizliyi Agentliyinin əməkdaşları;
- ☒ AQTA, AQTI və digər dövlət qurumlarına yeni işə götürülən əməkdaşlar;
- ☒ Sertifikatlaşdırma proqramlarının əhatə dairəsinə daxil olan dövlət qurumlarının, publik hüquqi qurumların və digər dövlət qurumlarının əməkdaşları;
- ☒ Qida və bitki sağlamlığı sahəsində fəaliyyət göstərən sahibkarlıq subyektləri və onların işçi heyəti;
- ☒ Təcrübə proqramı çərçivəsində dəvət olunmuş tələbələr;
- ☒ Laboratoriyalarda ixtisasartırma kursları çərçivəsində müraciət edən şəxslər;
- ☒ Fiziki şəxslər.

Təlimin dili:	Azərbaycan dili (fərdi istəyə əsasən rus, ingilis və türk dillərində də keçirilə bilər)
Təlimin sonunda veriləcək sertifikat:	1. İştirak sertifikatı; 2. Təlim proqramı üzrə müvəffəqiyyət sertifikatı (əgər iştirakçı təlimin sonunda keçiriləcək qiymətləndirmə imtahanında məqbul nəticə göstərmiş halda).
Təlimin tərkibi/mündəricatı:	“Karantin tətbiq edilən zərərli orqanizmlər” təlim proqramı aşağıdakı təlim mövzularını əhatə edir: - Modul 3.1. Azərbaycan Respublikası ərazisində qeydiyyatdan alınmayan zərərvericilər; - Modul 3.2. Azərbaycan Respublikası ərazisində məhdud dairədə yayılmış zərərvericilər;

	• Modul 3.3. Azərbaycan Respublikası ərazisində qeydiyyatata alınmayan xəstəliklər və nematodlar. • Modul 3.4. Azərbaycan Respublikası ərazisində məhdud dairədə yayılmış xəstəliklər və nematodlar; • Modul 3.5. Azərbaycan Respublikası ərazisində qeydiyyatata alınmayan alaq otları; • Modul 3.6. Azərbaycan Respublikası ərazisində məhdud dairədə yayılmış alaq otları; • İstehsalat təcrübəsi.
Tədris metodu:	<i>Distant (məsafədən, “ZOOM” platforması üzərindən) və ya əyani (Təlim Mərkəzində, 15-20 nəfərdən çox olmayan şəxslərin iştirakı ilə).</i>
Güzəştlər və imtiyazlar	<i>Təlim Proqramının iştirakçıları aşağıdakı güzəşt və imtiyazlara sahibdirlər:</i> 1. <i>Təlim proqramı bu sahədə təcrübəli təlimçi-ekspertlər tərəfindən həyata keçirilir. Bu isə təlimin səmərəliliyinə və effektivliyinə zəmanət verir;</i> 2. <i>Təlim proqramı zamanı iştirakçılar mövzuya aid elektron və çap formatında təlim materialları ilə təmin edirlər;</i> 3. <i>Təlim proqramı interaktiv formatda təşkil edildiyindən təlimin gedişatında keçilmiş təlim mövzularına dair yerində tapşırıqlar həyata keçirilir ki, bu da təlimin tam mənimsənilməsinə şərait yaradır;</i> 4. <i>Təlim proqramının sonunda iştirakçılar əlavə olaraq qiymətləndirmə imtahanında iştirak edərək, məqbul nəticə göstərdiyi halda “Təlim proqramı üzrə iştirak” sertifikatını əldə edirlər.</i>

**BİTKİ SAĞLAMLIĞI İSTİQAMƏTİ ÜZRƏ FƏRDİ
TƏLİM MODULLARI**

Təlimin adı: “Fitosanitar baxış və ekspertiza üsulları”

Təlimin müddəti: 5 gün (20 saat)

Təlimin keçirilmə yeri: Qida Təhlükəsizliyi Təlim Mərkəzi – Azərbaycan Qida Təhlükəsizliyi İnstitutu publik hüquqi şəxs.

Təlimin məqsədi:

Təlimin məqsədi təlim əsnasında təlim iştirakçılarını bitki sağlamlığı istiqamətində karantin nəzarətinin, entomoloji, fitopatoloji, herboloji fitohelmintoloji ekspertizaların həyata keçirilməsi metodları haqqında dərin biliklərə və praktik vərdislərə yiyələnməsini təmin etməkdən ibarətdir.

Təlimin auditoriyası:

- ☒ Təcrübə proqramı çərçivəsində dəvət olunmuş tələbələr;
- ☒ Azərbaycan Qida Təhlükəsizliyi İnstitutunun, Azərbaycan Respublikası Qida Təhlükəsizliyi Agentliyinin əməkdaşları;
- ☒ AQTA, AQTI və digər dövlət qurumlarına yeni işə götürülən əməkdaşlar;
- ☒ Sertifikatlaşdırma proqramlarının əhatə dairəsinə daxil olan dövlət qurumlarının, publik hüquqi qurumların və digər dövlət qurumlarının əməkdaşları;
- ☒ Qida və bitki sağlamlığı sahəsində fəaliyyət göstərən sahibkarlıq subyektləri və onların işçi heyəti
- ☒ Təcrübə proqramı çərçivəsində dəvət olunmuş tələbələr;
- ☒ Laboratoriyalarda ixtisasartırma kursları çərçivəsində müraciət edən şəxslər;
- ☒ Fiziki şəxslər.

Təlimin dili:	Azərbaycan dili (fərdi istəyə əsasən rus, ingilis və türk dillərində də keçirilə bilər).
Təlimin sonunda veriləcək sertifikat:	Təlim proqramı üzrə müvəffəqiyyət sertifikatı (əgər iştirakçı təlimin sonunda keçiriləcək qiymətləndirmə imtahanında məqbul nəticə göstərdiyi halda).
Təlimin tərkibi/mündəricatı:	“Fitosanitar baxış və ekspertiza üsulları” təlim proqramı aşağıdakı təlim mövzularını əhatə edir: • Modul 4.1. Karantin nəzarətində olan materiallara fitosanitar baxış. • Modul 4.2. Karantin nəzarətində olan materialların ekspertizası: • Modul 4.2.1. Entomoloji ekspertiza (bitkilər üçün zərərli həşarat və genələrin aşkarlanması və identifikasiyası); • Modul 4.2.2. Fitopatoloji ekspertiza (Fitopatogen göbələk, bakteriya, virus və fitoplazma mənşəli bitki xəstəliklərinin aşkarlanması və identifikasiyası);

	• Modul 4.2.3. Herboloji ekspertiza (Alaq bitkiləri və toxumlarının aşkarlanması və növlərinin təyini). • Modul 4.2.4. Fitohelmintoloji ekspertiza (fitopatogen nematodların aşkarlanması və identifikasiyası); • İstehsalat təcrübəsi.
Tədris metodu:	<i>Distant (məsafədən, “ZOOM” platforması üzərindən) və ya əyani (Təlim Mərkəzində, 15-20 nəfərdən çox olmayan şəxslərin iştirakı ilə).</i>
Güzəştlər və imtiyazlar	<i>Təlim Proqramının iştirakçıları aşağıdakı güzəşt və imtiyazlara sahibdirlər:</i> 1. <i>Təlim proqramı bu sahədə təcrübəli təlimçi-ekspertlər tərəfindən həyata keçirilir. Bu işə təlimin səmərəliliyinə və effektivliyinə zəmanət verir;</i> 2. <i>Təlim proqramı zamanı iştirakçılar mövzuya aid elektron və çap formatında təlim materialları ilə təmin edirlər;</i> 3. <i>Təlim proqramı interaktiv formatda təşkil edildiyindən təlimin gedişatında keçilmiş təlim mövzularına dair yerində tapşırıqlar həyata keçirilir ki, bu da təlimin tam mənimsənilməsinə şərait yaradır;</i> 4. <i>Təlim proqramının sonunda iştirakçılar əlavə olaraq qiymətləndirmə imtahanında iştirak edərək məqbul nəticə göstərdiyi halda “Təlim proqramı üzrə iştirak” sertifikatını əldə edirlər.</i>

BİTKİ SAĞLAMLIĞI İSTİQAMƏTİ ÜZRƏ TƏLİM MODULLARI

Təlimin adı: “Bitki mühafizəsinin əsasları”

Təlimin müddəti: 2 gün (8 saat)

Təlimin keçirilmə yeri: Qida Təhlükəsizliyi Təlim Mərkəzi – Azərbaycan Qida Təhlükəsizliyi İnstitutu publik hüquqi şəxs.

Təlimin məqsədi:

Təlimin məqsədi təlim əsnasında təlim iştirakçıları bitki sağlamlığı sahəsində ümumi fitopatologiya və ümumi entomologiya metodları və qaydaları haqqında dərin biliklərə və praktik vərdislərə yiyələnməsini təmin etməkdən ibarətdir.

Təlimin auditoriyası:

- ☒ Təcrübə proqramı çərçivəsində dəvət olunmuş tələbələr;
- ☒ Azərbaycan Qida Təhlükəsizliyi İnstitutunun, Azərbaycan Respublikası Qida Təhlükəsizliyi Agentliyinin əməkdaşları;
- ☒ AQTA, AQTI və digər dövlət qurumlarına yeni işə götürülən əməkdaşlar;
- ☒ Sertifikatlaşdırma proqramlarının əhatə dairəsinə daxil olan dövlət qurumlarının, publik hüquqi qurumların və digər dövlət qurumlarının əməkdaşları;
- ☒ Qida və bitki sağlamlığı sahəsində fəaliyyət göstərən sahibkarlıq subyektləri və onların işçi heyəti
- ☒ Təcrübə proqramı çərçivəsində dəvət olunmuş tələbələr;
- ☒ Laboratoriyalarda ixtisasartırma kursları çərçivəsində müraciət edən şəxslər;
- ☒ Fiziki şəxslər.

Təlimin dili:	Azərbaycan dili (fərdi istəyə əsasən rus, ingilis və türk dillərində də keçirilə bilər)
Təlimin sonunda veriləcək sertifikat:	Təlim proqramı üzrə müvəffəqiyyət sertifikatı (əgər iştirakçı təlimin sonunda keçiriləcək qiymətləndirmə imtahanında məqbul nəticə göstərdiyi halda).
Təlimin tərkibi/mündəricatı:	“Bitki mühafizəsinin əsasları” təlim proqramı aşağıdakı təlim mövzularını əhatə edir: • Ümumi fitopatologiya, • Ümumi entomologiya.
Tədris metodu:	Distant (məsafədən, “ZOOM” platforması üzərindən) və ya əyani (Təlim Mərkəzində, 15-20 nəfərdən çox olmayan şəxslərin iştirakı ilə)
Güzəştlər və imtiyazlar	Təlim Proqramının iştirakçıları aşağıdakı güzəşt və imtiyazlara sahibdirlər:

	1. <i>Təlim proqramı bu sahədə təcrübəli təlimçi-ekspertlər tərəfindən həyata keçirilir. Bu isə təlimin səmərəliliyinə və effektivliyinə zəmanət verir.</i> 2. <i>Təlim proqramı zamanı iştirakçılar mövzuya aid elektron və çap formatında təlim materialları ilə təmin edirlər;</i> 3. <i>Təlim proqramı interaktiv formatda təşkil edildiyindən təlimin gedişatında keçilmiş təlim mövzularına dair yerində tapşırıqlar həyata keçirilir ki, bu da təlimin tam mənimsənilməsinə şərait yaradır;</i> 4. <i>Təlim proqramının sonunda iştirakçılar əlavə olaraq qiymətləndirmə imtahanında iştirak edərək, məqbul nəticə göstərdiyi halda “Təlim proqramı üzrə iştirak” sertifikatını əldə edirlər.</i>
--	---

BİTKİ SAĞLAMLIĞI İSTİQAMƏTİ ÜZRƏ FƏRDİ TƏLİM MODULLARI

Təlimin adı: “Karantin nəzarətində olan materialların zərərsizləşdirilməsi”

Təlimin müddəti: 1 gün (4 saat)

Təlimin keçirilmə yeri: Qida Təhlükəsizliyi Təlim Mərkəzi – Azərbaycan Qida Təhlükəsizliyi İnstitutu publik hüquqi şəxs.

Təlimin məqsədi:

Təlimin məqsədi təlim əsnasında təlim iştirakçılarının Karantin nəzarətində olan materialların xüsusilə anbar zərərvericilərinin zərərsizləşdirilməsi mövzusunda dərin biliklərə və praktik vərdislərə yiyələnməsini təmin etməkdən ibarətdir.

Təlimin auditoriyası:

- ☒ Təcrübə proqramı çərçivəsində dəvət olunmuş tələbələr;
- ☒ Azərbaycan Qida Təhlükəsizliyi İnstitutunun, Azərbaycan Respublikası Qida Təhlükəsizliyi Agentliyinin əməkdaşları;
- ☒ AQTA, AQTI və digər dövlət qurumlarına yeni işə götürülən əməkdaşlar;
- ☒ Sertifikatlaşdırma proqramlarının əhatə dairəsinə daxil olan dövlət qurumlarının, publik hüquqi qurumların və digər dövlət qurumlarının əməkdaşları;
- ☒ Qida və bitki sağlamlığı sahəsində fəaliyyət göstərən sahibkarlıq subyektləri və onların işçi heyəti
- ☒ Təcrübə proqramı çərçivəsində dəvət olunmuş tələbələr;
- ☒ Laboratoriyalarda ixtisasartırma kursları çərçivəsində müraciət edən şəxslər;
- ☒ Fiziki şəxslər.

Təlimin dili:	Azərbaycan dili (fərdi istəyə əsasən rus, ingilis və türk dillərində də keçirilə bilər).
Təlimin sonunda veriləcək sertifikat:	Təlim proqramı üzrə iştirakçı sertifikatı (əgər iştirakçı təlimin sonunda keçiriləcək qiymətləndirmə imtahanında məqbul nəticə göstərdiyi halda).
Təlimin tərkibi/mündəricatı:	“Karantin nəzarətində olan materialların zərərsizləşdirilməsi” təlim proqramı aşağıdakı təlim mövzularını əhatə edir: • Anbar zərərvericiləri.
Tədris metodu:	Distant (məsafədən, “ZOOM” platforması üzərindən) və ya əyani (Təlim Mərkəzində, 15-20 nəfərdən çox olmayan şəxslərin iştirakı ilə).
Güzəştlər və imtiyazlar	Təlim Proqramının iştirakçıları aşağıdakı güzəşt və imtiyazlara sahibdirlər: 1. Təlim proqramı bu sahədə təcrübəli təlimçi-ekspertlər tərəfindən həyata keçirilir. Bu isə təlimin səmərəliliyinə və effektivliyinə zəmanət verir;

	2. Təlim proqramı zamanı iştirakçılar mövzuya aid elektron və çap formatında təlim materialları ilə təmin edirlər; 3. Təlim proqramı interaktiv formatda təşkil edildiyindən təlimin gedişatında keçilmiş təlim mövzularına dair yerində tapşırıqlar həyata keçirilir ki, bu da təlimin tam mənimsənilməsinə şərait yaradır; 4. Təlim proqramının sonunda iştirakçılar əlavə olaraq qiymətləndirmə imtahanında iştirak edərək, məqbul nəticə göstərdiyi halda “Təlim proqramı üzrə iştirak” sertifikatını əldə edirlər.
--	--

BİTKİ SAĞLAMLIĞI İSTİQAMƏTİ ÜZRƏ FƏRDİ TƏLİM MODULLARI

Təlimin adı: “Aqrokimyəvi maddələr və pestisidlərdən düzgün istifadə qaydaları”

Təlimin müddəti: 1 gün (4 saat)

Təlimin keçirilmə yeri: Qida Təhlükəsizliyi Təlim Mərkəzi – Azərbaycan Qida Təhlükəsizliyi İnstitutu publik hüquqi şəxs.

Təlimin məqsədi:

Təlimin məqsədi təlim əsnasında təlim iştirakçılarının Karantin nəzarətində olan materialların xüsusilə anbar zərərvericilərinin zərərsizləşdirilməsi mövzusunda dərin biliklərə və praktik verdişlərə yiyələnməsini təmin etməkdən ibarətdir.

Təlimin auditoriyası:

- ☒ Təcrübə proqramı çərçivəsində dəvət olunmuş tələbələr;
- ☒ Azərbaycan Qida Təhlükəsizliyi İnstitutunun, Azərbaycan Respublikası Qida Təhlükəsizliyi Agentliyinin əməkdaşları;
- ☒ AQTA, AQTI və digər dövlət qurumlarına yeni işə götürülən əməkdaşlar;
- ☒ Sertifikatlaşdırma proqramlarının əhatə dairəsinə daxil olan dövlət qurumlarının, publik hüquqi qurumların və digər dövlət qurumlarının əməkdaşları;
- ☒ Qida və bitki sağlamlığı sahəsində fəaliyyət göstərən sahibkarlıq subyektləri və onların işçi heyəti
- ☒ Təcrübə proqramı çərçivəsində dəvət olunmuş tələbələr;
- ☒ Laboratoriyalarda ixtisasartırma kursları çərçivəsində müraciət edən şəxslər;
- ☒ Fiziki şəxslər.

Təlimin dili:	Azərbaycan dili (fərdi istəyə əsasən rus, ingilis və türk dillərində də keçirilə bilər).
Təlimin sonunda veriləcək sertifikat:	Təlim proqramı üzrə iştirakçı sertifikatı (əgər iştirakçı təlimin sonunda keçiriləcək qiymətləndirmə imtahanında məqbul nəticə göstərdiyi halda).

Təlimin tərkibi/mündəricatı:	<i>“Karantin nəzarətində olan materialların zərərsizləşdirilməsi” təlim proqramı aşağıdakı təlim mövzularını əhatə edir:</i> • <i>Anbar zərərvericiləri.</i>
Tədris metodu:	<i>Distant (məsafədən, “ZOOM” platforması üzərindən) və ya əyani (Təlim Mərkəzində, 15-20 nəfərdən çox olmayan şəxslərin iştirakı ilə).</i>
Güzəştlər və imtiyazlar	<i>Təlim Proqramının iştirakçıları aşağıdakı güzəşt və imtiyazlara sahibdirlər:</i> <i>1. Təlim proqramı bu sahədə təcrübəli təlimçi-ekspertlər tərəfindən həyata keçirilir. Bu isə təlimin səmərəliliyinə və effektivliyinə zəmanət verir;</i> <i>2. Təlim proqramı zamanı iştirakçılar mövzuya aid elektron və çap formatında təlim materialları ilə təmin edirlər;</i> <i>3. Təlim proqramı interaktiv formatda təşkil edildiyindən təlimin gedişatında keçilmiş təlim mövzularına dair yerində tapşırıqlar həyata keçirilir ki, bu da təlimin tam mənimsənilməsinə şərait yaradır;</i> <i>4. Təlim proqramının sonunda iştirakçılar əlavə olaraq qiymətləndirmə imtahanında iştirak edərək, məqbul nəticə göstərdiyi halda “Təlim proqramı üzrə iştirak” sertifikatını əldə edirlər.</i>

HEYVAN SAĞLAMLIĞI TƏLİM İSTİQAMƏTİ



Təlim istiqamətinin profili

Heyvan sağlamlığı təlim istiqaməti üzrə Təsərrüfat obyektlərində infeksiyon və parazitar xəstəliklərinə qarşı kompleks profilaktika və mübarizə tədbirlərinin aparılması, baytarlıq preparatların tətbiqi, məhsullarının emalı və saxlanması qaydalarını, iri və xırda buynuzlu heyvanların qan-parazitar, helmint xəstəliklərinə qarşı mübarizə vasitələrini, kənd təsərrüfatı heyvanlarının zəhərlənmələri və ona qarşı mübarizə tədbirləri, ölkə ərazisinə gətirilən yeni növ yem, yem əlavələri, baytarlıq preparatları və onlardan istifadə qaydalarının, Azərbaycan respublikasında baytarlıq preparatlarının dövlət qeydiyyatına alınması və ölkəyə idxal edilməsi qaydaları, infeksiyon xəstəliklərin törədicilərinə qarşı antibiotik rezistentliyin öyrənilməsi vasitələrini əhatə edir.

Təlim istiqaməti üzrə əhatə olunan mövzular

HEYVAN SAĞLAMLIĞI TƏLİM PROQRAMI

*Baytarlıqda yerli
və beynəlxalq
qanunvericilik*

*Baytarlıq
epidemiologiyası*

*Heyvan
rifahı*

*Baytarlıq-
sanitariya
ekspertizası*

*Baytarlıq
preparatları,
yem və yem
əlavələri*

Zoonozlar

*Heyvan
xəstəliklərinin
laborator
diaqnostikası*

*Heyvanların
identifikasiyası*

HEYVAN SAĞLAMLIĞI İSTİQAMƏTİ ÜZRƏ TƏLİM MODULLARI

Təlimin adı: “Baytarlıqda yerli və beynəlxalq qanunvericilik” (Dövlət baytarlıq nəzarəti)

Təlimin müddəti: 3 gün (16 saat)

Təlimin keçirilmə yeri: Qida Təhlükəsizliyi Təlim Mərkəzi – Azərbaycan Qida Təhlükəsizliyi İnstitutu publik hüquqi şəxs.

Təlimin məqsədi:

Təlimin məqsədi təlim əsnasında təlim iştirakçılarında heyvan sağlamlığında istifadə edilən normativ hüquqi aktlar(yerli və beynəlxalq), heyvan kəsimi və balıq emalı müəssisələrinə olan baytarlıq-sanitariyası, o cümlədən qanunvericilik tələbləri mövzularında metodiki və praktiki biliklərə və vərdislərə yiyələnməsini təmin etməkdən ibarətdir

Təlimin auditoriyası:

- ☒ Təcrübə proqramı çərçivəsində dəvət olunmuş tələbələr;
- ☒ Azərbaycan Qida Təhlükəsizliyi İnstitutunun, Azərbaycan Respublikası Qida Təhlükəsizliyi Agentliyinin əməkdaşları;
- ☒ Baytar müfəttişləri
- ☒ AQTA, AQTI və digər dövlət qurumlarına yeni işə götürülən əməkdaşlar;
- ☒ Sertifikatlaşdırma proqramlarının əhatə dairəsinə daxil olan dövlət qurumlarının, publik hüquqi qurumların və digər dövlət qurumlarının əməkdaşları;
- ☒ Qida və heyvan sağlamlığı və təsərrüfat sahələrində fəaliyyət göstərən sahibkarlıq subyektləri və onların işçi heyəti
- ☒ Təcrübə proqramı çərçivəsində dəvət olunmuş tələbələr;
- ☒ Laboratoriyalarda ixtisasartırma kursları çərçivəsində müraciət edən şəxslər;
- ☒ Fiziki şəxslər.

Təlimin dili:	Azərbaycan dili (fərdi istəyə əsasən rus, ingilis və türk dillərində də keçirilə bilər)
Təlimin sonunda veriləcək sertifikat:	Təlim proqramı üzrə iştirak sertifikatı (əgər iştirakçı təlimin sonunda keçiriləcək qiymətləndirmə imtahanında məqbul nəticə göstərdiyi halda).
Təlimin tərkibi/ mündəricatı:	“Baytarlıqda yerli və beynəlxalq qanunvericilik” təlim proqramı aşağıdakı təlim mövzularını əhatə edir: • Heyvan sağlamlığında istifadə edilən normativ hüquqi aktlar (yerli və beynəlxalq); • “Heyvan və quş kəsimi məntəqələrinə dair baytarlıq-sanitariya normaları və qaydaları”;

	• “Heyvan və quş kəsimi məntəqələrinə gətirilən heyvanlara dair baytarlıq-sanitariya normaları və qaydaları”; • Kəsim məntəqələrində HACCP sisteminin tətbiqi. • Balıq emalı müəssisələrinə dair baytarlıq-sanitariya normaları və qaydaları
Tədris metodu:	<i>Distant (məsafədən, “ZOOM” platforması üzərindən) və ya əyani (Təlim Mərkəzində, 15-20 nəfərdən çox olmayan şəxslərin iştirakı ilə).</i>
Güzəştlər və imtiyazlar	<i>Təlim Proqramının iştirakçıları aşağıdakı güzəşt və imtiyazlara sahibdirlər:</i> 1. <i>Təlim proqramı bu sahədə təcrübəli təlimçi-ekspertlər tərəfindən həyata keçirilir. Bu işə təlimin səmərəliliyinə və effektivliyinə zəmanət verir;</i> 2. <i>Təlim proqramı zamanı iştirakçılar mövzuya aid elektron və çap formatında təlim materialları ilə təmin edirlər;</i> 3. <i>Təlim proqramı interaktiv formatda təşkil edildiyindən təlimin gedişatında keçilmiş təlim mövzularına dair yerində tapşırıqlar həyata keçirilir ki, bu da təlimin tam mənimsənilməsinə şərait yaradır;</i> 4. <i>Təlim proqramının sonunda iştirakçılar əlavə olaraq qiymətləndirmə imtahanında iştirak edərək məqbul nəticə göstərdiyi halda “Təlim proqramı üzrə iştirak” sertifikatını əldə edirlər.</i>

HEYVAN SAĞLAMLIĞI İSTİQAMƏTİ ÜZRƏ TƏLİM MODULLARI

Təlimin adı: “Baytarlıq epidemiologiyası” - “Epizootologiya”

Təlimin müddəti: 3 gün (15 saat)

Təlimin keçirilmə yeri: Qida Təhlükəsizliyi Təlim Mərkəzi – Azərbaycan Qida Təhlükəsizliyi İnstitutu publik hüquqi şəxs.

Təlimin məqsədi:

Təlimin məqsədi təlim əsnasında “Baytarlıq epidemiologiyası” - “Epizootologiya” adlı təlim modulunda iştirakçılara baytarlıq epidemiologiyasının əsasları, məqsədi, əhatə dairəsi haqqında məlumatlar verilməklə yanaşı, biotəhlükəsizlik və biomühafizə qaydaları, nümunə götürmə və nümunə seçmə metodları mövzularında nəzəri və praktiki biliklərə və vərdislərə yiyələnməsini təmin etməkdən ibarətdir.

Təlimin auditoriyası:

- ☒ Təcrübə proqramı çərçivəsində dəvət olunmuş tələbələr;
- ☒ Azərbaycan Qida Təhlükəsizliyi İnstitutunun, Azərbaycan Respublikası Qida Təhlükəsizliyi Agentliyinin əməkdaşları;
- ☒ Baytar müfəttişləri;
- ☒ AQTA, AQTI və digər dövlət qurumlarına yeni işə götürülən əməkdaşlar;
- ☒ Sertifikatlaşdırma proqramlarının əhatə dairəsinə daxil olan dövlət qurumlarının, publik hüquqi qurumların və digər dövlət qurumlarının əməkdaşları;
- ☒ Qida və heyvan sağlamlığı və təsərrüfat sahələrində fəaliyyət göstərən sahibkarlıq subyektləri və onların işçi heyəti;
- ☒ Təcrübə proqramı çərçivəsində dəvət olunmuş tələbələr;
- ☒ Laboratoriyalarda ixtisasartırma kursları çərçivəsində müraciət edən şəxslər;
- ☒ Fiziki şəxslər.

Təlimin dili:	Azərbaycan dili (fərdi istəyə əsasən rus, ingilis və türk dillərində də keçirilə bilər).
Təlimin sonunda veriləcək sertifikat:	Təlim proqramı üzrə iştirak sertifikatı (əgər iştirakçı təlimin sonunda keçiriləcək qiymətləndirmə imtahanında məqbul nəticə göstərmiş halda).
Təlimin tərkibi/ mündəricatı:	“Epizootologiya” təlim proqramı aşağıdakı təlim mövzularını əhatə edir: • Epidemioloji və ekoloji münasibətləri nəzərə alaraq baytarlıq epidemiologiyasının məqsəd və vəzifələri; • Nümunə götürmədə seçmə üsulları; • Biotəhlükəsizlik və biomühafizə (sahə, lab, nümunə).
Tədris metodu:	Distant (məsafədən, “ZOOM” platforması üzərindən) və ya əyani (Təlim Mərkəzində, 15-20 nəfərdən çox olmayan şəxslərin iştirakı ilə).

Güzəştlər və imtiyazlar	<i>Təlim Proqramının iştirakçıları aşağıdakı güzəşt və imtiyazlara sahibdirlər:</i> <i>1. Təlim proqramı bu sahədə təcrübəli təlimçi-ekspertlər tərəfindən həyata keçirilir. Bu işə təlimin səmərəliliyinə və effektivliyinə zəmanət verir;</i> <i>2. Təlim proqramı zamanı iştirakçılar mövzuya aid elektron və çap formatında təlim materialları ilə təmin edirlər;</i> <i>3. Təlim proqramı interaktiv formatda təşkil edildiyindən təlimin gedişatında keçilmiş təlim mövzularına dair yerində tapşırıqlar həyata keçirilir ki, bu da təlimin tam mənimsənilməsinə şərait yaradır;</i> <i>4. Təlim proqramının sonunda iştirakçılar əlavə olaraq qiymətləndirmə imtahanında iştirak edərək məqbul nəticə göstərdiyi halda “Təlim proqramı üzrə iştirak” sertifikatını əldə edirlər.</i>
---------------------------------------	---

HEYVAN SAĞLAMLIĞI İSTİQAMƏTİ ÜZRƏ TƏLİM MODULLARI

Təlimin adı: “Heyvan rifahı”

Təlimin müddəti: 2 gün (9 saat)

Təlimin keçirilmə yeri: Qida Təhlükəsizliyi Təlim Mərkəzi – Azərbaycan Qida Təhlükəsizliyi İnstitutu publik hüquqi şəxs.

Təlimin məqsədi:

Təlimin məqsədi təlim əsnasında heyvan sağlamlığı istiqamətində heyvan rifahı üzrə müxtəlif təsərrüfat sahələrində riayət edilməli qaydalar mövzularında nəzəri və praktiki biliklərə və verdişlərə yiyələnməsini təmin etməkdən ibarətdir.

Təlimin auditoriyası:

- ☒ Təcrübə proqramı çərçivəsində dəvət olunmuş tələbələr;
- ☒ Azərbaycan Qida Təhlükəsizliyi İnstitutunun, Azərbaycan Respublikası Qida Təhlükəsizliyi Agentliyinin əməkdaşları;
- ☒ Baytar müfəttişləri;
- ☒ AQTA, AQTİ və digər dövlət qurumlarına yeni işə götürülən əməkdaşlar;
- ☒ Sertifikatlaşdırma proqramlarının əhatə dairəsinə daxil olan dövlət qurumlarının, publik hüquqi qurumların və digər dövlət qurumlarının əməkdaşları;
- ☒ Qida və heyvan sağlamlığı və təsərrüfat sahələrində fəaliyyət göstərən sahibkarlıq subyektləri və onların işçi heyəti;
- ☒ Təcrübə proqramı çərçivəsində dəvət olunmuş tələbələr;
- ☒ Laboratoriyalarda ixtisasartırma kursları çərçivəsində müraciət edən şəxslər;
- ☒ Fiziki şəxslər.

Təlimin dili:	Azərbaycan dili (fərdi istəyə əsasən rus, ingilis və türk dillərində də keçirilə bilər).
Təlimin sonunda veriləcək sertifikat:	Təlim proqramı üzrə iştirak sertifikatı (əgər iştirakçı təlimin sonunda keçiriləcək qiymətləndirmə imtahanında məqbul nəticə göstərirdi halda).
Təlimin tərkibi/ mündəricatı:	“Heyvan rifahı” təlim proqramı aşağıdakı təlim mövzularını əhatə edir: • Heyvanların saxlanması və yetişdirilməsi; • Ölkə daxilində heyvanların daşınmasına olan tələblər; • Heyvanlar üzərində aparılan tədqiqatlar zamanı heyvan rifahı; • Müalicə və kəsim zamanı heyvanlarla davranış qaydaları.
Tədris metodu:	Distant (məsafədən, “ZOOM” platforması üzərindən) və ya əyani (Təlim Mərkəzində, 15-20 nəfərdən çox olmayan şəxslərin iştirakı ilə).

Güzəştlər və imtiyazlar	<i>Təlim Proqramının iştirakçıları aşağıdakı güzəşt və imtiyazlara sahibdirlər;</i> <i>1. Təlim proqramı bu sahədə təcrübəli təlimçi-ekspertlər tərəfindən həyata keçirilir. Bu işə təlimin səmərəliliyinə və effektivliyinə zəmanət verir;</i> <i>2. Təlim proqramı zamanı iştirakçılar mövzuya aid elektron və çap formatında təlim materialları ilə təmin edirlər;</i> <i>3. Təlim proqramı interaktiv formatda təşkil edildiyindən təlimin gedişatında keçilmiş təlim mövzularına dair yerində tapşırıqlar həyata keçirilir ki, bu da təlimin tam mənimsənilməsinə şərait yaradır;</i> <i>4. Təlim proqramının sonunda iştirakçılar əlavə olaraq qiymətləndirmə imtahanında iştirak edərək məqbul nəticə göstərdiyi halda “Təlim proqramı üzrə iştirak” sertifikatını əldə edirlər.</i>
--------------------------------	--

HEYVAN SAĞLAMLIĞI İSTİQAMƏTİ ÜZRƏ TƏLİM MODULLARI

Təlimin adı: “Baytarlıq-sanitariya ekspertizası”

Təlimin müddəti: 2 gün (6 saat)

Təlimin keçirilmə yeri: Qida Təhlükəsizliyi Təlim Mərkəzi – Azərbaycan Qida Təhlükəsizliyi İnstitutu publik hüquqi şəxs.

Təlimin məqsədi:

Təlimin məqsədi təlim əsnasında təlim iştirakçılarının heyvan sağlamlığı istiqamətində təsərrüfatlarda baytarlıq-sanitariyası ekspertizasının əsasları və standart əməliyyat prosedurları mövzularında nəzəri və praktiki biliklərə və vərdislərə yiyələnməsini təmin etməkdən ibarətdir

Təlimin auditoriyası:

- ☒ Təcrübə proqramı çərçivəsində dəvət olunmuş tələbələr;
- ☒ Azərbaycan Qida Təhlükəsizliyi İnstitutunun, Azərbaycan Respublikası Qida Təhlükəsizliyi Agentliyinin əməkdaşları;
- ☒ Baytar müfəttişləri;
- ☒ AQTA, AQTI və digər dövlət qurumlarına yeni işə götürülən əməkdaşlar;
- ☒ Sertifikatlaşdırma proqramlarının əhatə dairəsinə daxil olan dövlət qurumlarının, publik hüquqi qurumların və digər dövlət qurumlarının əməkdaşları;
- ☒ Qida və heyvan sağlamlığı və təsərrüfat sahələrində fəaliyyət göstərən sahibkarlıq subyektləri və onların işçi heyəti;
- ☒ Təcrübə proqramı çərçivəsində dəvət olunmuş tələbələr;
- ☒ Laboratoriyalarda ixtisasartırma kursları çərçivəsində mürciət edən şəxslər;
- ☒ Fiziki şəxslər.

Təlimin dili:	Azərbaycan dili (fərdi istəyə əsasən rus, ingilis və türk dillərində də keçirilə bilər)
Təlimin sonunda veriləcək sertifikat:	Təlim proqramı üzrə iştirakçı sertifikatı (əgər iştirakçı təlimin sonunda keçiriləcək qiymətləndirmə imtahanında məqbul nəticə göstərdiyi halda).
Təlimin tərkibi /mündəricatı:	“Baytarlıq-sanitariya ekspertizası” təlim proqramı aşağıdakı təlim mövzularını əhatə edir: • Baytarlıq-sanitariya ekspertizasının əsasları; • Kəsim məntəqələrində Baytarlıq-sanitariya ekspertizasının standart əməliyyat proseduru.
Tədris metodu:	Distant (məsafədən, “ZOOM” platforması üzərindən) və ya əyani (Təlim Mərkəzində, 15-20 nəfərdən çox olmayan şəxslərin iştirakı ilə)

Güzəştlər və imtiyazlar	<i>Təlim Proqramının iştirakçıları aşağıdakı güzəşt və imtiyazlara sahibdirlər:</i> <i>1. Təlim proqramı bu sahədə təcrübəli təlimçi-ekspertlər tərəfindən həyata keçirilir. Bu isə təlimin səmərəliliyinə və effektivliyinə zəmanət verir;</i> <i>2. Təlim proqramı zamanı iştirakçılar mövzuya aid elektron və çap formatında təlim materialları ilə təmin edirlər;</i> <i>3. Təlim proqramı interaktiv formatda təşkil edildiyindən təlimin gedişatında keçilmiş təlim mövzularına dair yerində tapşırıqlar həyata keçirilir ki, bu da təlimin tam mənimsənilməsinə şərait yaradır;</i> <i>4. Təlim proqramının sonunda iştirakçılar əlavə olaraq qiymətləndirmə imtahanında iştirak edərək məqbul nəticə göstərdiyi halda “Təlim proqramı üzrə iştirakçı” sertifikatını əldə edirlər.</i>
---------------------------------------	---

HEYVAN SAĞLAMLIĞI İSTİQAMƏTİ ÜZRƏ TƏLİM MODULLARI

Təlimin adı: “Baytarlıq preparatları, yem və yem əlavələri”

Təlimin müddəti: 3 gün (9 saat)

Təlimin keçirilmə yeri: Qida Təhlükəsizliyi Təlim Mərkəzi – Azərbaycan Qida Təhlükəsizliyi İnstitutu publik hüquqi şəxs.

Təlimin məqsədi:

Təlimin məqsədi təlim əsnasında təlim iştirakçılarının nəzərinə baytarlıq preparatları, yem və yem əlavələri, baytarlıq aptekləri və onların fəaliyyətinə olan tələblər mövzularında nəzəri və praktiki bilikləri çatdırmaqdan və iştirakçıların bu mövzularda verdişlərə yiyələnməsini təmin etməkdən ibarətdir.

Təlimin auditoriyası:

- ☒ Təcrübə proqramı çərçivəsində dəvət olunmuş tələbələr;
- ☒ Azərbaycan Qida Təhlükəsizliyi İnstitutunun, Azərbaycan Respublikası Qida Təhlükəsizliyi Agentliyinin əməkdaşları;
- ☒ Baytar müfəttişləri;
- ☒ AQTA, AQTİ və digər dövlət qurumlarına yeni işə götürülən əməkdaşlar;
- ☒ Sertifikatlaşdırma proqramlarının əhatə dairəsinə daxil olan dövlət qurumlarının, publik hüquqi qurumların və digər dövlət qurumlarının əməkdaşları;
- ☒ Qida və heyvan sağlamlığı və təsərrüfat sahələrində fəaliyyət göstərən sahibkarlıq subyektləri və onların işçi heyəti;
- ☒ Təcrübə proqramı çərçivəsində dəvət olunmuş tələbələr;
- ☒ Laboratoriyalarda ixtisasartırma kursları çərçivəsində müraciət edən şəxslər;
- ☒ Fiziki şəxslər.

Təlimin dili:	Azərbaycan dili (fərdi istəyə əsasən rus, ingilis və türk dillərində də keçirilə bilər)
Təlimin sonunda veriləcək sertifikat:	Təlim proqramı üzrə iştirakçı sertifikatı (əgər iştirakçı təlimin sonunda keçiriləcək qiymətləndirmə imtahanında məqbul nəticə göstərmiş halda).
Təlimin tərkibi/ mündəricatı:	“Baytarlıq preparatları, yem və yem əlavələri” təlim proqramı aşağıdakı təlim mövzularını əhatə edir: • Baytarlıq preparatları, yem və yem əlavələrinin təsnifatı • Baytarlıq aptekləri üzrə tələblər • Antimikrob rezistentlik və antimikrob rezistentliyə malik baytarlıq preparatları

Tədris metodu:	<i>Distant (məsafədən, “ZOOM” platforması üzərindən) və ya əyani (Təlim Mərkəzində, 15-20 nəfərdən çox olmayan şəxslərin iştirakı ilə)</i>
Güzəştlər və imtiyazlar	<i>Təlim Proqramının iştirakçıları aşağıdakı güzəşt və imtiyazlara sahibdirlər:</i> <i>1. Təlim proqramı bu sahədə təcrübəli təlimçi-ekspertlər tərəfindən həyata keçirilir. Bu işə təlimin səmərəliliyinə və effektivliyinə zəmanət verir;</i> <i>2. Təlim proqramı zamanı iştirakçılar mövzuya aid elektron və çap formatında təlim materialları ilə təmin edirlər;</i> <i>3. Təlim proqramı interaktiv formatda təşkil edildiyindən təlimin gedişatında keçilmiş təlim mövzularına dair yerində tapşırıqlar həyata keçirilir ki, bu da təlimin tam mənimsənilməsinə şərait yaradır;</i> <i>4. Təlim proqramının sonunda iştirakçılar əlavə olaraq qiymətləndirmə imtahanında iştirak edərək məqbul nəticə göstərdiyi halda “Təlim proqramı üzrə iştirakçı” sertifikatını əldə edirlər.</i>

HEYVAN SAĞLAMLIĞI İSTİQAMƏTİ ÜZRƏ TƏLİM MODULLARI

Təlimin adı: “Zoonoz xəstəlikləri”

Təlimin müddəti: 2 gün (6 saat)

Təlimin keçirilmə yeri: Qida Təhlükəsizliyi Təlim Mərkəzi – Azərbaycan Qida Təhlükəsizliyi İnstitutu publik hüquqi şəxs.

Təlimin məqsədi:

Təlimin məqsədi təlim əsnasında təlim iştirakçılarının nəzərinə heyvan sağlamlığı istiqamətində heyvan xəstəliklərinin, zoonozları, xüsusi təhlükəli xəstəliklərin diaqnostikası, yaranması və simptomatikası mövzularında nəzəri və praktiki bilikləri çatdırmaqdan və iştirakçıların bu mövzularda verdişlərə yiyələnməsini təmin etməkdən ibarətdir.

Təlimin auditoriyası:

- ☒ Təcrübə proqramı çərçivəsində dəvət olunmuş tələbələr;
- ☒ Azərbaycan Qida Təhlükəsizliyi İnstitutunun, Azərbaycan Respublikası Qida Təhlükəsizliyi Agentliyinin əməkdaşları;
- ☒ Baytar müfəttişləri
- ☒ AQTA, AQTI və digər dövlət qurumlarına yeni işə götürülən əməkdaşlar;
- ☒ Sertifikatlaşdırma proqramlarının əhatə dairəsinə daxil olan dövlət qurumlarının, publik hüquqi qurumların və digər dövlət qurumlarının əməkdaşları;
- ☒ Qida və heyvan sağlamlığı və təsərrüfat sahələrində fəaliyyət göstərən sahibkarlıq subyektləri və onların işçi heyəti
- ☒ Təcrübə proqramı çərçivəsində dəvət olunmuş tələbələr;
- ☒ Laboratoriyalarda ixtisasartırma kursları çərçivəsində müraciət edən şəxslər;
- ☒ Fiziki şəxslər.

Təlimin dili:	Azərbaycan dili (fərdi istəyə əsasən rus, ingilis və türk dillərində də keçirilə bilər)
Təlimin sonunda veriləcək sertifikat:	Təlim proqramı üzrə iştirakçı sertifikatı (əgər iştirakçı təlimin sonunda keçiriləcək qiymətləndirmə imtahanında məqbul nəticə göstərmiş halda).
Təlimin tərkibi/ mündəricatı:	“Zoonoz xəstəlikləri” adlı təlim proqramı aşağıdakı təlim mövzularını əhatə edir: • Heyvanlarda vərəm xəstəliyi; • Xüsusi təhlükəli heyvan xəstəlikləri.
Tədris metodu:	Distant (məsafədən, “ZOOM” platforması üzərindən) və ya əyani (Təlim Mərkəzində, 15-20 nəfərdən çox olmayan şəxslərin iştirakı ilə).

Güzəştlər və imtiyazlar	<i>Təlim Proqramının iştirakçıları aşağıdakı güzəşt və imtiyazlara sahibdirlər:</i> <i>1. Təlim proqramı bu sahədə təcrübəli təlimçi-ekspertlər tərəfindən həyata keçirilir. Bu işə təlimin səmərəliliyinə və effektivliyinə zəmanət verir;</i> <i>2. Təlim proqramı zamanı iştirakçılar mövzuya aid elektron və çap formatında təlim materialları ilə təmin edirlər;</i> <i>3. Təlim proqramı interaktiv formatda təşkil edildiyindən təlimin gedişatında keçilmiş təlim mövzularına dair yerində tapşırıqlar həyata keçirilir ki, bu da təlimin tam mənimsənilməsinə şərait yaradır;</i> <i>4. Təlim proqramının sonunda iştirakçılar əlavə olaraq qiymətləndirmə imtahanında iştirak edərək, məqbul nəticə göstərdiyi halda “Təlim proqramı üzrə iştirakçı” sertifikatını əldə edirlər.</i>
---------------------------------------	--

**HEYVAN SAĞLAMLIĞI İSTİQAMƏTİ ÜZRƏ
TƏLİM MODULLARI**

Təlimin adı: “Heyvan xəstəliklərinin laborator diaqnostikası”

Təlimin müddəti: 3 gün (9 saat)

Təlimin keçirilmə yeri: Qida Təhlükəsizliyi Təlim Mərkəzi – Azərbaycan Qida Təhlükəsizliyi İnstitutu publik hüquqi şəxs.

Təlimin məqsədi:

Təlimin məqsədi təlim əsnasında təlim iştirakçılarının heyvan xəstəliklərinin müasir laborator müayinə metodlarından istifadə edilməklə diaqnostika edilməsi və bu sahədə istifadə edilən cihaz və avadanlıq mövzularında nəzəri və praktiki bilikləri çatdırmaqdan və iştirakçıların bu mövzularda verdişlərə yiyələnməsini təmin etməkdən ibarətdir.

Təlimin auditoriyası:

- ☒ Təcrübə proqramı çərçivəsində dəvət olunmuş tələbələr;
- ☒ Azərbaycan Qida Təhlükəsizliyi İnstitutunun, Azərbaycan Respublikası Qida Təhlükəsizliyi Agentliyinin əməkdaşları;
- ☒ Baytar müfəttişləri;
- ☒ AQTA, AQTI və digər dövlət qurumlarına yeni işə götürülən əməkdaşlar;
- ☒ Sertifikatlaşdırma proqramlarının əhatə dairəsinə daxil olan dövlət qurumlarının, publik hüquqi qurumların və digər dövlət qurumlarının əməkdaşları;
- ☒ Qida və heyvan sağlamlığı və təsərrüfat sahələrində fəaliyyət göstərən sahibkarlıq subyektləri və onların işçi heyəti
- ☒ Təcrübə proqramı çərçivəsində dəvət olunmuş tələbələr;
- ☒ Laboratoriyalarda ixtisasartırma kursları çərçivəsində müraciət edən şəxslər;
- ☒ Fiziki şəxslər.

Təlimin dili:	Azərbaycan dili (fərdi istəyə əsasən rus, ingilis və türk dillərində də keçirilə bilər)
Təlimin sonunda veriləcək sertifikat:	Təlim proqramı üzrə iştirak sertifikatı (əgər iştirakçı təlimin sonunda keçiriləcək qiymətləndirmə imtahanında məqbul nəticə göstərdiyi halda).
Təlimin tərkibi/ mündəricatı:	“Heyvan xəstəliklərinin laborator diaqnostikası” təlim proqramı aşağıdakı təlim mövzularını əhatə edir: • Seroloji metodlar (AR, KBR, KUMBR, AGİD, ELİSA); • Bakteriologiya; • Molekulyar diaqnostika.
Tədris metodu:	Distant (məsafədən, “ZOOM” platforması üzərindən) və ya əyani (Təlim Mərkəzində, 15-20 nəfərdən çox olmayan şəxslərin iştirakı ilə)

Güzəştlər və imtiyazlar	<i>Təlim Proqramının iştirakçıları aşağıdakı güzəşt və imtiyazlara sahibdirlər:</i> <i>1. Təlim proqramı bu sahədə təcrübəli təlimçi-ekspertlər tərəfindən həyata keçirilir. Bu işə təlimin səmərəliliyinə və effektivliyinə zəmanət verir;</i> <i>2. Təlim proqramı zamanı iştirakçılar mövzuya aid elektron və çap formatında təlim materialları ilə təmin edirlər;</i> <i>3. Təlim proqramı interaktiv formatda təşkil edildiyindən təlimin gedişatında keçilmiş təlim mövzularına dair yerində tapşırıqlar həyata keçirilir ki, bu da təlimin tam mənimsənilməsinə şərait yaradır;</i> <i>4. Təlim proqramının sonunda iştirakçılar əlavə olaraq qiymətləndirmə imtahanında iştirak edərək, məqbul nəticə göstərdiyi halda “Təlim proqramı üzrə iştirakçı” sertifikatını əldə edirlər.</i>
---------------------------------------	--

KONSALTINQ VƏ BEYNƏLXALQ SERTİFİKATLAŞDIRMA ORQANLARI İLƏ ƏLAQƏLƏR

Təlim Mərkəzinin profilinə uyğun olaraq həyata keçirəcəyi təlim fəaliyyətlərinin effektivliyini və bu sahədə müasir təcrübəyə əsaslanması üçün peşəkar təlimçi-konsultantlara ehtiyac vardır. Bu məqsədlə Təlim Mərkəzinin tərkibində “Təlimçi-Konsultantların reyestri (bazası)” yaradılmışdır. Sözügedən təlimçi-konsultantların Təlim Mərkəzinin nəzdində keçiriləcək ödənişli əsaslı təlim kurslarına cəlb edilməsi nəzərdə tutulmuşdur.

“Təlimçi-Konsultant reyestri (bazası)”nin genişləndirilməsi istiqamətində Təlim Mərkəzi yerli və beynəlxalq konsaltinq və sertifikatlaşdırma orqanları ilə ödənişli əsaslarla təlimçi-konsultant mübadiləsi və qarşılıq əməkdaşlıq əlaqələri ilə bağlı işlər həyata keçirməkdədir. Görülmüş işlərin nəticəsində Təlim Mərkəzinin təklif edəcəyi təlim xidmətlərinin əhatə dairəsi genişlənməklə, müvafiq konsaltinq və sertifikatlaşdırma orqanlarının təlim xidmətlərinin əlçatanlığı təmin edilməkdədir.

ƏLAQƏ VASİTƏLƏRİ



Azərbaycan Qida Təhlükəsizliyi İnstitutu publik hüquqi şəxs



Az 1124, Bakı şəhəri, Binəqədi rayonu,
Süleyman Sani Axundov 73C Bakı.



info@afsi.gov.az



(+994 12) 377 00 20/21