

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

“QIDA TƏHLÜKƏSİZLİYİ TƏLİM MƏRKƏZİ”

TƏLİM KATALOQU

BAKI 2025

“TƏLİM KATALOQU-2025”

***Azərbaycan Qida Təhlükəsizliyi İnstitutu PHŞ İdarə
Heyətinin sədrinin “23” fevral 2024-cü il tarixli
3-2Ü-44 №-li əmri ilə təsdiq edilmişdir.***

I buraxılış, Bakı şəhəri, 2025, 97 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

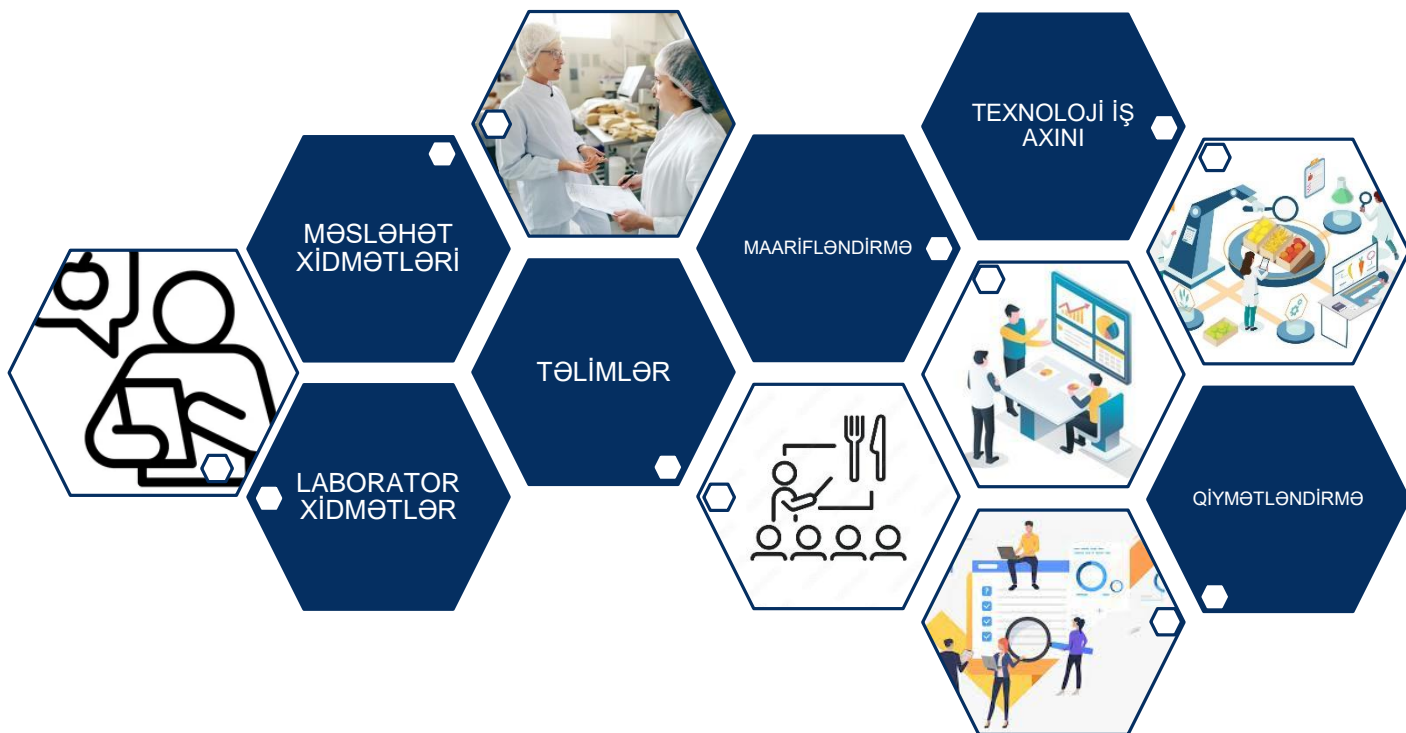
Ön Söz

| | |
|-----------------------------------------------------------------------------|--------------------|
| <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>10-56 səh.</i> |
| <i>Bitki sağlamlığı təlim istiqaməti</i> | <i>57 səh.</i> |
| <i>Bitki sağlamlığı istiqaməti üzrə təlim modulları</i> | <i>58-71 səh.</i> |
| <i>Heyvan sağlamlığı təlim istiqaməti</i> | <i>72 səh.</i> |
| <i>Heyvan sağlamlığı istiqaməti üzrə təlim modulları</i> | <i>73 -94 səh.</i> |
| <i>Konsaltinq və beynəlxalq sertifikatlaşdırma qurumları ilə əməkdaşlıq</i> | <i>95 səh.</i> |
| <i>Əlaqə vasitələri</i> | <i>95 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 vərdişlərə 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 iştirakçlarına 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
sahəsində
gigiyena
tələbləri*

*İdarəetmə
sistemləri
və
qəbəqçil
fəaliyyət
kodeksləri*

Texnologiya

*Laboratoriya
sınaqları*

*Təmizlik və
dezinfeksiya*

*ISO
22000*

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 göstərdiyi halda). |
| Sertifikatın etibarlılıq müddəti | Sertifikat 2 (iki) il müddətində etibarlıdır |
| Təlimin tərkibi /mündəricatı: | “Qida Mikrobiologiyası” təlim proqramının aşağıdakı təlim mövzularını əhatə edir: <ul style="list-style-type: none"> • 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) |
| Təlim iştirakçılarının üstünlükəri | Təlim Proqramının iştirakçıları aşağıdakı üstünlüklərə sahibdirlər: |

| | |
|-------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| | <ol style="list-style-type: none">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 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 müvəffəqiyyət” sertifikatını əldə edirlər.</i> |
| Təlim xidmətinin dəyəri (1 iştirakçı üçün) | 300 AZN |

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, 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 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). |
| Sertifikatın etibarlılıq müddəti | Sertifikat 2 (iki) il müddətində etibarlıdır |
| Təlimin tərkibi /mündəricatı: | “Qida Kimyası” təlim proqramının aşağıdakı təlim mövzularını əhatə edir: <ul style="list-style-type: none"> • 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) |
| Təlim iştirakçılarının üstünlükəri | Təlim Proqramının iştirakçıları aşağıdakı üstünlüklərə sahibdirlər: |

| | |
|-------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| | <ol style="list-style-type: none">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 edilirlər;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. |
| Təlim xidmətinin dəyəri (1 iştirakçı üçün) | 300 AZN |

QIDA TƏHLÜKƏSİZLİYİ İSTİQAMƏTİ ÜZRƏ TƏLİM MODULLARI

Təlimin adı: “Qida sahəsində gigiyena tələbləri”

Təlimin müddəti: 1 gün (3 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, 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 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). |
| Sertifikatın etibarlılıq müddəti | Sertifikat 2 (iki) il müddətində etibarlıdır |
| Təlimin tərkibi/ mündəricatı: | <p>“Qida sahəsində gigiyena tələbləri” təlim proqramının aşağıdakı təlim mövzularını əhatə edir:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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) |
| Təlim iştirakçılarının üstünlükləri | Təlim Proqramının iştirakçıları aşağıdakı üstünlüklərə sahibdirlər: |

| | |
|-------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| | <ol style="list-style-type: none">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 edilirlər;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. |
| Təlim xidmətinin dəyəri (1 iştirakçı üçün) | 35.40 AZN |

**QIDA TƏHLÜKƏSİZLİYİ İSTİQAMƏTİ ÜZRƏ
TƏLİM MODULLARI**

Təlimin adı: “Qida məhsullarının saxlanması və daşınma 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 qida məhsullarının təhlükəsiz və uyğun şəraitdə **daşınma və saxlanma proseslərinin** qida təhlükəsizliyi qanunvericiliyinə, beynəlxalq təcrübəyə və gigiyenik prinsiplərə əsasən təşkil olunması üzrə iştirakçılara bilik və bacarıqlar qazandırmaqdır. Təlimdə temperatur rejimi, daşınma vasitələrinin sanitariyası, izlənmə və risklərin idarə edilməsi məsələləri ətraflı təqdim olunur.

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). |
| Sertifikatın etibarlılıq müddəti | Sertifikat 2 (iki) il müddətində etibarlıdır |
| Təlimin tərkibi/ mündəricatı: | <ul style="list-style-type: none">• Qida məhsullarının daşınması və saxlanması üzrə hüquqi və normativ əsaslar• Daşınma zamanı gigiyenik və texniki tələblər (nəqliyyat vasitələrinin uyğunluğu)• Temperatur nəzarəti: soyudulmuş, dondurulmuş və otaq temperaturunda daşınma və saxlanma |

| | |
|---------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| | <ul style="list-style-type: none"> • Çarpaz çirklənmənin qarşısının alınması və məhsulların mal qonşuluğu prinsipləri • Saxlanma obyektlərinə dair texniki və sanitari tələblər (rütubət, ventilyasiya, inventar və s.) • İlk girən – ilk çıxarılmalıdır (FIFO) və məhsul dövriyyəsi prinsipləri • İzənilmə və qeydlərin aparılması: qəbul, daşınma və saxlanma qeydləri • Risklərin identifikasiyası və nəzarət tədbirləri • Praktiki iş: temperatur qeydləri və nəqliyyat ssenarisi üzərində təhlil |
| Tədris metodu: | <i>Distant (məsafədən, “ZOOM” platforması üzərindən) və ya əyani (Təlim Mərkəzində, 15-20 nəfərdən çox olmayan şəxslərin iştirakı ilə)</i> |
| Təlim iştirakçılarının üstünlükəri | <p><i>Təlim Proqramının iştirakçıları aşağıdakı üstünlüklərə sahibdirlər:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • <i>Təlim sahə üzrə ixtisaslaşmış qida təhlükəsizliyi mütəxəssisləri tərəfindən keçirilir</i> • <i>İştirakçılar elektron və çap təlim materialları ilə təmin olunur</i> • <i>Tapşırıqlarla möhkəmləndirilmiş qiymətləndirmə imtahanı</i> • <i>Təlimi uğurla başa vuranlara rəsmi sertifikat verilir</i> |
| Təlim xidmətinin dəyəri (1 iştirakçı üçün) | 153.40 AZN |

QIDA TƏHLÜKƏSİZLİYİ İSTİQAMƏTİ ÜZRƏ TƏLİM MODULLARI

Təlimin adı: “Qida və qida ilə təmasda olan material təchizatçıların risk qiymətləndirilməsi 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 qida müəssisələrində və qida ilə təmasda olan materialların (qablaşdırma, avadanlıq, səthlər və s.) təchizatçıların risk əsaslı qiymətləndirilməsi, təchizat zəncirində izlənilmə, uyğunluğun yoxlanılması və qəbul meyarlarının müəyyən edilməsi üzrə iştirakçıların bilik və bacarıqlarını artırmaqdır.

Təlimin auditoriyası:

- Qida müəssisələrinin satınalma və keyfiyyətə nəzarət bölmələrinin əməkdaşları
- 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;
- Təcrübə proqramı çərçivəsində dəvət olunmuş tələbələr;
- 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). |
| Sertifikatın etibarlılıq müddəti | Sertifikat 2 (iki) il müddətində etibarlıdır |
| Təlimin tərkibi/ mündəricatı: | <ul style="list-style-type: none"> • Təchizatçıların təsnifatı: xammal, qablaşdırma materialı, köməkçi maddə, texniki avadanlıq • Risk əsaslı yanaşmanın prinsipləri – Codex Alimentarius standartları və ISO 22000:2018-ə uyğun • Təchizatçının ilkin təsdiqlənməsi və qiymətləndirmə meyarları • Təchizatçıların qiymətləndirilməsində müşayiətedici sənədlər • Tədarükçü sorğuları və auditlər • Təsdiqlənmiş spesifikasiyalar və test hesabatları |

| | |
|---------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| | <ul style="list-style-type: none"> • Risk səviyyəsinin müəyyənləşdirilməsi (aşağı, orta, yüksək riskli təchizatçılar) • Yüksək riskli təchizatçılar üçün əlavə yoxlama tədbirləri • Sənədlərin idarə olunması: qiymətləndirmə formaları, izlənilmə protokolları • Praktiki iş: təchizatçı risk qiymətləndirmə planının tərtibi və nümunələrin təhlili |
| Tədris metodu: | <i>Distant (məsafədən, “ZOOM” platforması üzərindən) və ya əyani (Təlim Mərkəzində, 15-20 nəfərdən çox olmayan şəxslərin iştirakı ilə)</i> |
| Təlimin səmərələri | <ul style="list-style-type: none"> • İştirakçılar risk əsaslı təchizatçı qiymətləndirmə metodologiyasını öyrənəcəklər • Təchizat zəncirində potensial təhlükələrin aşkarlanması və qarşısının alınması üçün prosedur biliklər əldə olunacaq • Qida və qablaşdırma materiallarının izlənilməsinə və uyğunluğuna nəzarət gücləndiriləcək • Təchizatçı ilə müqavilələrin və texniki spesifikasiyaların effektiv idarə olunması üzrə bacarıqlar inkişaf etdiriləcək • Qida müəssisələri üçün audit və yoxlama zamanı təchizat zənciri üzrə uyğunluq sübutlarının formalaşdırılması təmin olunacaq |
| Təlim iştirakçılarının üstünlükəri | <p><i>Təlim Proqramının iştirakçıları aşağıdakı üstünlüklərə sahibdirlər:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Təlim sahə üzrə ixtisaslaşmış qida təhlükəsizliyi mütəxəssisləri tərəfindən keçirilir • İştirakçılar elektron və çap təlim materialları ilə təmin olunur • Tapşırıqlarla möhkəmləndirilmiş qiymətləndirmə imtahanı • Təlimi uğurla başa vuranlara rəsmi sertifikat verilir |
| Təlim xidmətinin dəyəri (1 iştirakçı üçün) | 153.40 AZN |

QIDA TƏHLÜKƏSİZLİYİ İSTİQAMƏTİ ÜZRƏ TƏLİM MODULLARI

Təlimin adı: “Qida və yem məhsullarının izlənməsi mövzusunda praktiki təlim”

Təlimin müddəti: 2 gün (12 saat)

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

Təlimin məqsədi: Təlimin məqsədi qida və yem məhsullarının **istehsal, emal, saxlama və satış dövrləri boyunca izlənməsi, partiya identifikasiyası, sənədləşdirmə və rəqəmsal sistemlər əsasında tam izlənmə zəncirinin qurulması** üzrə iştirakçılara nəzəri və praktiki biliklərin verilməsidir.

Təlimin auditoriyası:

- Qida və yem məhsulları istehsalçıları və emal müəssisələrinin məsul şəxsləri, qida zəncirində iştirak edən müəssisələrin əməkdaşları;
- 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;
- Təcrübə proqramı çərçivəsində dəvət olunmuş tələbələr;
- 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). |
| Sertifikatın etibarlılıq müddəti | Sertifikat 2 (iki) il müddətində etibarlıdır |
| Təlimin tərkibi/ mündəricatı: | <ul style="list-style-type: none"> • <i>İzlənmənin hüquqi əsasları: AR “Qida təhlükəsizliyi haqqında” Qanunu və AR NK-nin 107 nömrəli qərarı</i> • <i>Qida məhsullarının izlənməsi sistemlərinin əsas tələbləri: bir addım geri – bir addım irəli prinsipi</i> • <i>Xammal və təchizatçı səviyyəsində izlənmə</i> • <i>İstehsal və emal mərhələlərində daxili izlənmə sistemlərinin qurulması</i> • <i>Hazır məhsul və satış mərhələsində partiya izlənməsi</i> • <i>İnsident və böhran hallarında geri çağırma və riskə əsaslanan cavab mexanizmləri</i> |

| | |
|---------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| | <ul style="list-style-type: none"> • <i>İzlənilmə üçün sənədlər və qeydlər: qeydiyyat jurnalları, etiketlər və s.</i> • <i>Elektron izlənilmə sistemləri: ERP, barkod/QR kod sistemləri, blokçeyn yanaşmaları</i> • <i>Praktik məşğələ: bir məhsul üzrə tam izlənilmə zəncirinin simulyasiyası</i> • <i>Qiymətləndirmə: izlənilmə auditi üçün hazırlıq</i> |
| Tədris metodu: | <i>Distant (məsafədən, “ZOOM” platforması üzərindən) və ya əyani (Təlim Mərkəzində, 15-20 nəfərdən çox olmayan şəxslərin iştirakı ilə)</i> |
| Təlimin səmərələri | <ul style="list-style-type: none"> • <i>İştirakçılar real proseslərdə tətbiq olunan qida məhsullarının izlənilməsi sistemini qurma bacarığı əldə edəcəklər</i> • <i>Risk hallarında məhsulun partiya üzrə izlənməsi və geri çağırılması prosedurlarını mənimsəyəcəklər</i> • <i>Rəqəmsal və kağız daşıyıcılarda sənədləşdirmə bacarıqları inkişaf etdiriləcək</i> • <i>Təchizat zəncirində şəffaflıq və məsuliyyətin təmin olunması yolları izah ediləcək</i> • <i>Audit və yoxlama zamanı izlənilmə üzrə tələb olunan sübutların hazırlanması təmin ediləcək</i> |
| Təlim iştirakçılarının üstünlükəri | <p><i>Təlim Proqramının iştirakçıları aşağıdakı üstünlüklərə sahibdirlər:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • <i>Təlim sahə üzrə ixtisaslaşmış qida təhlükəsizliyi mütəxəssisləri tərəfindən keçirilir</i> • <i>İştirakçılar elektron və çap təlim materialları ilə təmin olunur</i> • <i>Tapşırıqlarla möhkəmləndirilmiş qiymətləndirmə imtahanı</i> • <i>Təlimi uğurla başa vuranlara rəsmi sertifikat verilir</i> |
| Təlim xidmətinin dəyəri (1 iştirakçı üçün) | 250.0 AZN |

QIDA TƏHLÜKƏSİZLİYİ İSTİQAMƏTİ ÜZRƏ TƏLİM MODULLARI

Təlimin adı: “Qida və yem məhsullarının etiketlenməsi və markalanması qaydaları”

Təlimin müddəti: 1 gün (4 saat)

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

Təlimin məqsədi: İştirakçıları qida məhsullarının düzgün, şəffaf və qanunvericiliyə uyğun etiketlenməsi ilə bağlı əsas tələblərlə tanış etmək, həmçinin beynəlxalq təcrübədən irəli gələn standart və tövsiyələri izah etmək.

Təlimin auditoriyası:

- Qida və yem məhsulları istehsalçı və idxalçıları
- Etiket dizaynı və məhsul qeydiyyatı ilə məşğul olan mütəxəssislər
- Qida və yem məhsulları istehsalçıları və emal müəssisələrinin məsul şəxsləri, qida zəncirində iştirak edən müəssisələrin əməkdaşları;
- 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;
- Təcrübə proqramı çərçivəsində dəvət olunmuş tələbələr;
- 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). |
| Sertifikatın etibarlılıq müddəti | Sertifikat 2 (iki) il müddətində etibarlıdır |
| Təlimin tərkibi/ mündəricatı: | <ul style="list-style-type: none"> • Qida və yem məhsullarının etiketlenməsinə dair qanunvericilik və texniki normativ sənədlərin tələbləri (Azərbaycan Respublikası Qanunvericiliyi) • Beynəlxalq Standartlar və Codex Alimentarius standartlarına uyğun etikətləmə qaydaları • Etiketləmədə Qüsurlar və Uyğunsuzluqlar – Nümunələr və Risklər |

| | |
|---------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Tədris metodu: | <i>Distant (məsafədən, “ZOOM” platforması üzərindən) və ya əyani (Təlim Mərkəzində, 15-20 nəfərdən çox olmayan şəxslərin iştirakı ilə)</i> |
| Təlimin səmərələri | <ul style="list-style-type: none"> • <i>İştirakçılar etiketin məzmunu və forması üzrə qanuni tələbləri sistemli şəkildə mənimsəyəcəklər</i> • <i>Uyğunsuz markalanma səbəbindən sanksiyalara və bazar itkilərinə səbəb ola biləcək risklər azaldılacaq</i> • <i>Marketinq və təhlükəsizlik tələbləri arasında balansın necə qurulması izah olunacaq</i> • <i>Etiket dizaynında beynəlxalq uyğunluq meyarları və istehlakçı hüquqları təmin ediləcək</i> • <i>Real məhsul üzərində praktiki tətbiqlə iştirakçılar biliklərini gücləndirəcəklər</i> |
| Təlim iştirakçılarının üstünlükəri | <p><i>Təlim Proqramının iştirakçıları aşağıdakı üstünlüklərə sahibdirlər:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • <i>Təlim sahə üzrə ixtisaslaşmış qida təhlükəsizliyi mütəxəssisləri tərəfindən keçirilir</i> • <i>İştirakçılar elektron və çap təlim materialları ilə təmin olunur</i> • <i>Tapşırıqlarla möhkəmləndirilmiş qiymətləndirmə imtahanı</i> • <i>Təlimi uğurla başa vuranlara rəsmi sertifikat verilir</i> |
| Təlim xidmətinin dəyəri (1 iştirakçı üçün) | 50.0 AZN |

QIDA TƏHLÜKƏSİZLİYİ İSTİQAMƏTİ ÜZRƏ TƏLİM MODULLARI

Təlimin adı: “Qida obyektlərində tullantıların idarə edilməsi mövzusunda təlim”

Təlimin müddəti: 1 gün (4 saat)

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

Təlimin məqsədi: Təlimin əsas məqsədi qida obyektlərində yaranan **orqanik, qeyri-orqanik və təhlükəli tullantıların düzgün ayrılması, toplanması, saxlanması və utilizasiyası**, həmçinin **tullantıların qida təhlükəsizliyinə təsirinin minimuma endirilməsi** yolları barədə iştirakçılara **normativ bilik və praktiki bacarıqların verilməsidir.**

Təlimin auditoriyası:

- Qida istehsalı və ictimai iaşə obyektlərinin məsul şəxsləri
- Sanitar-texniki heyət və təmizlik üzrə nəzarətçilər
- 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;
- Təcrübə proqramı çərçivəsində dəvət olunmuş tələbələr;
- 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). |
| Sertifikatın etibarlılıq müddəti | Sertifikat 2 (iki) il müddətində etibarlıdır |
| Təlimin tərkibi/ mündəricatı: | <ul style="list-style-type: none">• Qida obyektlərində tullantıların təsnifatı:• Bioloji (üzvi qida qalıqları), kimyəvi (yağ, yuyucu), texniki, təhlükəli və bərk tullantılar• Tullantıların qida təhlükəsizliyinə və çirklənməyə təsiri• Tullantıların ayrılması və kodlaşdırılması prinsipləri• Qablaşdırma və saxlama qaydaları: konteynerlər, rəng kodları, sızma və qoxunun qarşısı |

| | |
|---------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| | <ul style="list-style-type: none"> • Müvəqqəti tullantı saxlanma yerlərinə dair sanitar və texniki tələblər • Tullantıların daşınması və utilizasiya prosedurları • Müqaviləli xidmətdən istifadə və sənədləşmə • Tullantı idarəetməsində qeydiyyat və nəzarət formaları • Təmizlik qrafikləri və personalın təlimatlandırılması |
| Tədris metodu: | <i>Distant (məsafədən, “ZOOM” platforması üzərindən) və ya əyani (Təlim Mərkəzində, 15-20 nəfərdən çox olmayan şəxslərin iştirakı ilə)</i> |
| Təlimin səmərələri | <ul style="list-style-type: none"> • <i>İştirakçılar tullantıların düzgün idarə olunması ilə qida obyektlərində sanitar vəziyyəti yaxşılaşdırmaq bacarığı əldə edəcəklər</i> • <i>Qida təhlükəsizliyi sistemlərində tullantıların çirklənmə riski kimi nəzərə alınmasının zəruriliyi izah olunacaq</i> • <i>Tullantıların ayrılması, qeydiyyatı və məhv edilməsi prosedurlarını tətbiq etmə bacarıqları formalaşacaq</i> • <i>Qida obyektlərinin audit və yoxlamalarda bu sahə üzrə uyğunsuzluqlardan yayınması təmin olunacaq</i> • <i>Ətraf mühitin mühafizəsi və davamlı idarəetmə yanaşmaları ilə tanışlıq təmin ediləcək</i> |
| Təlim iştirakçılarının üstünlükəri | <p><i>Təlim Proqramının iştirakçıları aşağıdakı üstünlüklərə sahibdirlər:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • <i>Təlim sahə üzrə ixtisaslaşmış qida təhlükəsizliyi mütəxəssisləri tərəfindən keçirilir</i> • <i>İştirakçılar elektron və çap təlim materialları ilə təmin olunur</i> • <i>Tapşırıqlarla möhkəmləndirilmiş qiymətləndirmə imtahanı</i> • <i>Təlimi uğurla başa vuranlara rəsmi sertifikat verilir</i> |
| Təlim xidmətinin dəyəri (1 iştirakçı üçün) | 153.40 AZN |

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, 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 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). |
| Sertifikatın etibarlılıq müddəti | Sertifikat 2 (iki) il müddətində etibarlıdır |
| Təlimin tərkibi/ mündəricatı: | <p>“Qida obyektlərində GMP-Qabaqcıl istehsalat təcrübələri proqramları” təlim proqramının aşağıdakı təlim mövzularını əhatə edir:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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) |
| Təlim iştirakçılarının üstünlükəri | <p>Təlim Proqramının iştirakçıları aşağıdakı üstünlüklərə sahibdirlər:</p> <ol style="list-style-type: none"> 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; |

| | |
|--------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| | <p>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></p> <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> |
| <p>Təlim xidmətinin dəyəri (1 iştirakçı üçün)</p> | <p>100 AZN</p> |

QIDA TƏHLÜKƏSİZLİYİ İSTİQAMƏTİ ÜZRƏ TƏLİM MODULLARI

Təlimin adı: “Təmizlik və dezinfeksiya işlərinin təşkili mövzusunda praktiki təlim”

Təlimin müddəti: 2 gün (8 saat)

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

Təlimin məqsədi:

Təlimin məqsədi qida müəssisələrində **sanitariya-gigiyena tədbirlərinin planlaşdırılması, təmizlik və dezinfeksiya prosedurlarının təşkilinə dair beynəlxalq və yerli tələblərin izahı, istifadə olunan maddələrin seçimi, təhlükəsizlik tədbirləri və nəzarət üsullarının praktik üsullarla izah edilməsidir.**

Təlimin auditoriyası:

- Qida və yem istehsalı müəssisələrinin gigiyena və texniki nəzarət üzrə mütəxəssisləri
- Təmizlik üzrə nəzarətçilər və sahə rəhbərləri
- 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 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). |
| Sertifikatın etibarlılıq müddəti | Sertifikat 2 (iki) il müddətində etibarlıdır |
| Təlimin tərkibi/ mündəricatı: | <ul style="list-style-type: none">• Təmizlik və dezinfeksiyanın məqsədi: çirklənmənin və çarpaz yoluxmaların qarşısının alınması |

| | |
|---------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| | <ul style="list-style-type: none"> • Təmizlik və dezinfeksiya planlarının hazırlanması və tələbləri • Nə, harada, nə zaman, kim tərəfindən, hansı üsulla • Təmizlik və dezinfeksiya vasitələrinin növləri və düzgün istifadəsi • Kimyəvi tərkiblər, təsir mexanizmləri, seyreltmə nisbətləri • İşçi heyətin gigiyenik hazırlığı və fərdi qoruyucu vasitələrdən istifadə • Təmizlik avadanlıqları və onların saxlanması • Risk əsaslı yanaşma ilə təmizlik prioritetlərinin müəyyənləşdirilməsi • Vizual yoxlamalar, ATP testləri, mikrobioloji analizlərlə nəzarət • Uyğunsuzluqlar zamanı düzəldici tədbirlər • Praktik iş: təmizlik planının tərtibi, maddə etiketinin oxunması və yoxlama siyahılarının tətbiqi • İş sahəsinin təmizliyi üzrə qiymətləndirmə tapşırığı |
| Tədris metodu: | <i>Distant (məsafədən, “ZOOM” platforması üzərindən) və ya əyani (Təlim Mərkəzində, 15-20 nəfərdən çox olmayan şəxslərin iştirakı ilə)</i> |
| Təlim iştirakçılarının üstünlükəri | <p><i>Təlim Proqramının iştirakçıları aşağıdakı üstünlüklərə sahibdirlər:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Təlim proqramı bu sahədə təcrübəli təlimçi-ekspertlər tərəfindən həyata keçirilir. Bu isə təlimin səmərəliliyinə və effektivliyinə zəmanət verir; • Təlim proqramı zamanı iştirakçılar mövzuya aid elektron və çap formatında təlim materialları ilə təmin edilirlər; • 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 iştirakçılar əlavə olaraq qiymətləndirmə imtahanında iştirak edərək, məqbul nəticə göstərdiyi halda “Təlim proqramı üzrə müvəffəqiyyət” sertifikatını əldə edirlər. |
| Təlim xidmətinin dəyəri (1 iştirakçı üçün) | 153.40 AZN |

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 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). |
| Sertifikatın etibarlılıq müddəti | Sertifikat 2 (iki) il müddətində etibarlıdır |
| Təlimin tərkibi/ mündəricatı: | “Ət və ət məhsullarının istehsalı texnologiyası” təlim proqramının aşağıdakı təlim mövzularını əhatə edir: <ul style="list-style-type: none"> • 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) |
| Təlim iştirakçılarının üstünlükəri | Təlim Proqramının iştirakçıları aşağıdakı üstünlüklərə sahibdirlər: <ol style="list-style-type: none"> 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; |

| | |
|--------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| | <p>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></p> <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> |
| <i>Təlim xidmətinin dəyəri (1 iştirakçı üçün)</i> | 500 AZN |

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, 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 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: <ul style="list-style-type: none"> • Süd və süd məhsullarının strukturu, keyfiyyəti, tərkibi, xüsusiyyətləri • Müxtəlif süd məhsullarının istehsalı texnologiyaları |
| Sertifikatın etibarlılıq müddəti | Sertifikat 2 (iki) il müddətində etibarlıdır |
| Tədris metodu: | Distant (məsafədən, “ZOOM” platforması üzərindən) və ya əyani (Təlim Mərkəzində, 15-20 nəfərdən çox olmayan şəxslərin iştirakı ilə) |
| Təlim iştirakçılarının üstünlükəri | Təlim Proqramının iştirakçıları aşağıdakı üstünlüklərə sahibdirlər: <ol style="list-style-type: none"> 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; |

| | |
|---------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| | <p>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></p> <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> |
| Təlim xidmətinin dəyəri (1 iştirakçı üçün) | 500 AZN |

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, 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 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). |
| Sertifikatın etibarlılıq müddəti | Sertifikat 2 (iki) il müddətində etibarlıdır |
| Təlimin tərkibi/ mündəricatı: | <p>“Alkoqollu içki məhsullarının istehsalı texnologiyası” təlim proqramının aşağıdakı təlim mövzularını əhatə edir:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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) |
| Təlim iştirakçılarının üstünlükəri | <p>Təlim Proqramının iştirakçıları aşağıdakı üstünlüklərə sahibdirlər:</p> <ol style="list-style-type: none"> 5. Təlim proqramı bu sahədə təcrübəli təlimçi-ekspertlər tərəfindən həyata keçirilir. Bu işə təlimin səmərəliliyinə və effektivliyinə zəmanət verir; 6. Təlim proqramı zamanı iştirakçılar mövzuya aid elektron və çap formatında təlim materialları ilə təmin edirlər; |

| | |
|---------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| | <p>7. 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> <p>8. Təlim proqramının sonunda iştirakçılar əlavə olaraq qiymətləndirmə imtahanında iştirak edərək, məqbul nəticə göstərdiyi halda “Təlim proqramı üzrə müvəffəqiyyət” sertifikatını əldə edirlər.</p> |
| Təlim xidmətinin dəyəri (1 iştirakçı üçün) | 500 AZN |

**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, 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 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). |
| Sertifikatın etibarlılıq müddəti | Sertifikat 2 (iki) il müddətində etibarlıdır |
| Təlimin tərkibi/ mündəricatı: | <p>“Yağ məhsullarının istehsalı texnologiyası” təlim proqramının aşağıdakı təlim mövzularını əhatə edir:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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) |
| Təlim iştirakçılarının üstünlükəri | <p>Təlim Proqramının iştirakçıları aşağıdakı üstünlüklərə sahibdirlər:</p> <ol style="list-style-type: none"> 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; |

| | |
|--------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| | <p>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></p> <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> |
| <p>Təlim xidmətinin dəyəri (1 iştirakçı üçün)</p> | <p>500 AZN</p> |

QIDA TƏHLÜKƏSİZLİYİ İSTİQAMƏTİ ÜZRƏ TƏLİM MODULLARI

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

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, 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 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 göstərmiş halda). |
| Sertifikatın etibarlılıq müddəti | Sertifikat 2 (iki) il müddətində etibarlıdır |
| 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: <ul style="list-style-type: none"> • 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; |

| | |
|---------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| | <ul style="list-style-type: none"> 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) |
| Təlim iştirakçılarının üstünlükəri | <p>Təlim Proqramının iştirakçıları aşağıdakı üstünlüklərə sahibdirlər:</p> <ul style="list-style-type: none"> 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 edilir; 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. |
| Təlim xidmətinin dəyəri (1 iştirakçı üçün) | 300 AZN |

QIDA TƏHLÜKƏSİZLİYİ İSTİQAMƏTİ ÜZRƏ TƏLİM MODULLARI

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

Təlimin müddəti: 3 gün (18 saat)

Təlimin məqsədi: Bu praktiki təlimin məqsədi qida sahəsində fəaliyyət göstərən müəssisələrdə HACCP sisteminin effektiv şəkildə qurulması, tətbiqi və sənədləşdirilməsi üzrə iştirakçıları praktiki bilik və bacarıqlarla təmin etməkdir. Təlim zamanı iştirakçılar real proses axını, təhlükə analizi, KNN təyini və monitoring tədbirləri üzrə nümunələrlə işləyəcək və özləri HACCP sənədlərini hazırlamağı öyrənəcəklər.

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: | <p>HACCP sisteminin məqsədi və hüquqi əsaslar</p> <ul style="list-style-type: none"> • 12 addım və 7 prinsipin xülasəsi • Proses axın diaqramının hazırlanması və təsdiqi • Təhlükə analizinin aparılması (bioloji, kimyəvi, fiziki) • Kritik nəzarət nöqtələrinin təyini üçün qərar ağacının istifadəsi • Kritik limitlərin müəyyənləşdirilməsi və monitoring planının tərtibi |

| | |
|--------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| | <ul style="list-style-type: none"> • <i>KNN-lər üzrə düzəldici tədbirlər və sənədləşmə</i> • <i>Praktiki iş:</i> <ul style="list-style-type: none"> • <i>Seçilmiş məhsul üzrə axın diaqramının hazırlanması</i> • <i>Təhlükələrin identifikasiyası və qiymətləndirilməsi</i> • <i>HACCP plan cədvəlinin tərtibi (tapşırıq əsasında)</i> • <i>Qrup təqdimatları və müzakirə</i> |
| Təlimin səmərələri: | <i>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.</i> |
| Sertifikatın etibarlılıq müddəti | <i>Standartın yenilənmə tarixinədək etibarlıdır</i> |
| Tədris metodu: | <i>Distant (məsafədən, “ZOOM” platforması üzərindən) və ya əyani (Təlim Mərkəzində, 15 nəfərdən çox olmayan şəxslərin iştirakı ilə)</i> |
| Təlim iştirakçılarının üstünlükləri | <p><i>Təlim Proqramının iştirakçıları aşağıdakı üstünlüklərə sahibdirlər:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • <i>Təlim proqramı bu sahədə təcrübəli təlimçi-ekspert tərəfindən həyata keçirilir. Bu isə təlimin səmərəliliyinə və effektivliyinə zəmanət verir;</i> • <i>Təlim proqramı zamanı iştirakçılara mövzuya elektron və çap formatında təlim materialları ilə təmin edilir;</i> • <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> • <i>Təlim proqramının sonunda iştirakçılara əlavə olaraq qiymətləndirmə imtahanında iştirak edərək məqbul nəticə göstərilən halda “HACCP sistemi” mövzusunda təlimdə iştirak sertifikatını qazanmaq imkanı yaradılır.</i> |
| Əlavə məlumatlar | <i>Qida zəncirinin bütün mərhələlərində, istehsal prosesinin, saxlamanın və məhsulun reallaşdırmasının istənilən nöqtəsində təhlükəli vəziyyətlər yarana bilər. 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.</i> |

| | |
|---------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| | <i>HACCP sistemi və onun prinsipləri bütünlüklə bu mexanizmlərin risk əsaslı yanaşmanın tətbiqini nəzərdə tutur.</i> |
| Təlim xidmətinin dəyəri (1 iştirakçı üçün) | 500 AZN |

QIDA TƏHLÜKƏSİZLİYİ İSTİQAMƏTİ ÜZRƏ TƏLİM MODULLARI

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

Təlimin müddəti: 2 gün (12 saat)

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 bölmələrinin 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). |
| Sertifikatın etibarlılıq müddəti | Sertifikat 2 (iki) il müddətində etibarlıdır |
| Təlimin tərkibi /mündəricatı: | <ul style="list-style-type: none"> • Standartın quruluşu və əsas tələblərinin icmalı. • Strukturuna edilən dəyişikliklər (ISO 22000:2005 ilə olan fərqi); • ISO 22000 seriyalı standartlar barəsində. 2. Təşkilatın konteksti <ul style="list-style-type: none"> • 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. 3. Rəhbərlik <ul style="list-style-type: none"> • Rəhbərlik və öhdəlikləri; • Siyasət; |

| | |
|-----------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| | <ul style="list-style-type: none"> • Müəssisə daxili vəzifələr, öhdəliklər və səlahiyyətlər. <p>4. ISO 22000:2018 risklərin idarə olunmasında proses yanaşma</p> <ul style="list-style-type: none"> • Risk və imkanlara dair fəaliyyətlər. • Qida məhsullarının təhlükəsizliyi idarəetmə sistemi sahəsində məqsədlər və onlara nail olmanın planlaşdırılması; • Dəyişikliklərin planlaşdırılması. <p>5. Təminat vasitələri.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Resurslar; • Səriştəlik; • Məlumatlandırma; • Məlumat mübadiləsi; • Sənədləşdirilmiş məlumatlara olan tələblər. <p>6. İŞP & HACCP planının hazırlanması.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Nəzarət tədbirlərin və tədbirlər kombinasiyasının validasiyası; • İŞP və HACCP planla bağlı verifikasiya; <p>7. Məhsul və proses uyğunsuzluqların nəzarəti.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tənzimləmələr; • Tənzimləyici tədbirlər. <p>8. Qida məhsullarının təhlükəsizliyi idarəetmə sisteminin səmərəliyin qiymətləndirilməsi.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Monitoring, ölçmə, təhlil və qiymətləndirmə; • Daxili audit; • Rəhbərlik tərəfindən təhlil; • Təkmilləşdirmə. |
| <p>Təlimin səmərələri:</p> | <p>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 izlənməsini 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:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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. |
| <p>Tədris metodu:</p> | <p>Distant (məsafədən, “ZOOM” platforması üzərindən) və ya əyani (Təlim Mərkəzində, 15-20 nəfərdən çox olmayan şəxslərin iştirakı ilə).</p> |

| | |
|----------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>Təlim iştirakçılarının üstünlükəri</p> | <p>Təlim Proqramının iştirakçıları aşağıdakı üstünlüklərə sahibdirlər:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Təlim proqramı bu sahədə təcrübəli təlimçi-ekspert tərəfindən həyata keçirilir. Bu işə təlimin səmərəliliyinə və effektivliyinə zəmanət verir; 2. Təlim proqramı zamanı iştirakçılar mövzuya uyğun elektron və çap formatında təlim materialları ilə təmin edilirlər; 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 iştirakçılara əlavə olaraq qiymətləndirmə imtahanında iştirak edərək məqbul nəticə göstərilən halda “ISO 22000 QTİS sistemi üzrə təlimdə iştirak” sertifikatını qazanmaq imkanı yaradılır. |
| <p>Əlavə məlumatlar</p> | <p>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.</p> <p>Sistemin tətbiqi ilə:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Texnoloji proseslərin bütün mərhələlərində sistemli yanaşmanın tətbiq edilməsi; • Son məhsulun təhlükəsizliyinə təsir edən bütün amillərin nəzarət altında saxlanması; • Məhsulun təhlükəsizliyinin təmin olunması üçün iş bölgüsü, vəzifə və öhdəliklərin bölüşdürülməsi; • Bütün əsas səy və resursların təyin edilmiş kritik və nəzarət nöqtələrinin üzərində cəmləşdirilməsi; • Kritik limitlərin aşılması hallarında “Düzəldici fəaliyyətlərin” tətbiq olunması həyata keçirilir. |
| <p>Təlim xidmətinin dəyəri (1 iştirakçı üçün)</p> | <p>150 AZN</p> |

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

Təlimin müddəti: 3 gün (18 saat)

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

Təlimin məqsədi:

- Bu təlimin əsas məqsədi ISO 22000:2018 standartı üzrə daxili auditin planlaşdırılması, keçirilməsi, nəticələrinin sənədləşdirilməsi və düzəldici tədbirlərin tətbiqi sahəsində iştirakçıların nəzəri və praktiki biliklərini artırmaqdan ibarətdir. Təlim iştirakçıları audit prosesinin mərhələlərini, auditorun və audit olunanın öhdəliklərini, audit sorğularının hazırlanması və audit sübutlarının toplanması texnikalarını öyrənəcəklər.

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 göstərdiyi halda). |
| Təlimin tərkibi /mündəricatı: | <ul style="list-style-type: none"> • ISO 22000:2018-in tələbləri və audite dair müddəalar • ISO 19011:2018 – Auditin keçirilməsi üzrə beynəlxalq bələdçi prinsipləri • Daxili auditin planlaşdırılması və riskə əsaslanan yanaşma • Audit proqramı və audit planı hazırlanması • Audit sorğularının formalaşdırılması və sübutların toplanması • Uyğunsuzluqların sənədləşdirilməsi və düzəldici tədbirlərin planlaşdırılması • Audit hesabatının hazırlanması və rəhbərliyə təqdimat • Praktiki tapşırıq: ssenariyə əsasən daxili audit simulyasiyası və nəticələrin təqdimatı |
| Təlimin səmərələri: | <ul style="list-style-type: none"> • İştirakçılar audit prosesini standartlara uyğun planlamağı və həyata keçirməyi öyrənəcəklər; • Müəssisələrdə daxili auditin effektivliyini artırmaq üçün real nümunələr və ssenarilər əsasında bacarıqlar formalaşdırılacaq; |

| | |
|---------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| | <ul style="list-style-type: none"> • Uyğunsuzluqların aşkar olunması və düzəldici tədbirlərin tətbiqinə dair peşəkar yanaşma mənimsəniləcək; • Daxili auditlər vasitəsilə müəssisə daxilində ISO 22000:2018 tələblərinə uyğunluq və davamlı təkmilləşdirmə təmin ediləcək; • Sertifikatlı daxili auditor statusu ilə iştirakçılar ISO 22000 sistemlərinin tətbiqi və auditinə peşəkar töhfə vermək imkanı əldə edəcəklər. |
| Tədris metodu: | <i>Distant (məsafədən, “ZOOM” platforması üzərindən) və ya əyani (Təlim Mərkəzində, 15-20 nəfərdən çox olmayan şəxslərin iştirakı ilə).</i> |
| Təlim iştirakçılarının üstünlükəri | <ul style="list-style-type: none"> • Təcrübəli təlimçi-auditorlar tərəfindən tədris • Elektron və çap formatında təlim materialları • Real vəziyyətlər əsasında praktiki sessiyalar • Qiymətləndirmə nəticəsində rəsmi sertifikat təqdimatı |
| Sertifikatın etibarlılıq müddəti | <i>Sertifikat 2 (iki) il müddətində etibarlıdır.</i> |
| Əlavə məlumatlar | <p><i>ISO 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></p> <ul style="list-style-type: none"> • <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 səy və resursların təyin edilmiş kritik və nəzarət nöqtələrinin üzərində cəmləşdirilməsi;</i> • <i>Kritik limitlərin aşılması hallarında “Düzəldici fəaliyyətlərin” tətbiq olunması həyata keçirilir.</i> |
| Təlim xidmətinin dəyəri (1 iştirakçı üçün) | 250 AZN |

QIDA TƏHLÜKƏSİZLİYİ İSTİQAMƏTİ ÜZRƏ TƏLİM MODULLARI

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

Təlimin müddəti: 2 gün (12 saat)

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

Təlimin məqsədi:

- Qida təhlükəsizliyi idarəetmə sistemində dair tələblərdə olan əsas dəyişiklikləri öyrənmək;
- ISO/IEC 17025:2017 standartına dair tələblərdə olan əsas dəyişiklikləri öyrənmək;
- Sınaq və kalibrlemə 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 kalibrlemə 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 kalibrlemə laboratoriyalarında sisteminin qurulmasına cəlb olunan əməkdaşlar;
- Sınaq və kalibrlemə laboratoriyalarının əməkdaşları;
- Laboratoriya müdirləri;
- Keyfiyyət üzrə menecerlər;
- Sınaq və kalibrlemə 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. |

| | |
|-----------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| | <p><i>Maddə 5. Struktura olan tələblər. Maddə 6. Resurslara olan tələblər.</i></p> <p>Ümumi tələblər:</p> <p><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 kalibrlemə 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></p> |
| <p>Təlimin səmərələri:</p> | <p><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></p> |

| | |
|---------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Tədris metodu: | <i>Distant (məsafədən, “ZOOM” platforması üzərindən) və ya əyani (Təlim Mərkəzində, 15-20 nəfərdən çox olmayan şəxslərin iştirakı ilə).</i> |
| Təlim iştirakçılarının üstünlükəri | <i>Təlim Proqramının iştirakçıları aşağıdakı üstünlüklərə sahibdirlər:</i> <ol style="list-style-type: none"><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 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>Sertifikat 2 (iki) il müddətində etibarlıdır.</i> |
| Təlim xidmətinin dəyəri (1 iştirakçı üçün) | 150 AZN |

QIDA TƏHLÜKƏSİZLİYİ İSTİQAMƏTİ ÜZRƏ TƏLİM MODULLARI

Təlimin adı: OIC/SMIIC 1:2011 – Halal Qida: Ümumi Rəhbəredici Sənəd üzrə Məlumatlandırma Təlimi

Təlimin müddəti: 2 gün (12 saat)

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

Təlimin məqsədi:

- Bu təlimin məqsədi İslam Əməkdaşlıq Təşkilatının SMIIC texniki komitəsi tərəfindən qəbul edilmiş **OIC/SMIIC 1:2011 Halal Qida Standartının** əsas müddəaları, halal qida zəncirinin tələbləri və halal uyğunluq meyarları barədə iştirakçıları məlumatlandırmaq və onların bu sahədə bilik və anlayışlarını genişləndirməkdir. Təlim halal qida məhsullarının istehsalı, emalı, saxlanması, daşınması və satışında beynəlxalq halal tələblərə uyğunluq təminatının əsaslarını təqdim edir.

Təlimin auditoriyası:

- Qida istehsalı və emalı müəssisələrinin rəhbər və texniki heyəti
- Halal sertifikatlaşdırmaya hazırlaşan müəssisə nümayəndələri
- Qida təhlükəsizliyi üzrə məsul şəxslər və keyfiyyət menecerləri
- Halal uyğunluq üzrə audit və uyğunluq nəzarəti sahəsində çalışanlar
- AQTA və AQTİ əməkdaşları
- Halal məhsullar üzrə tədqiqat və ekspertiza mütəxəssisləri
- Fiziki şəxslər, tələbələr və maraqlı tərəflər

| | |
|----------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Təlimin dili: | Azərbaycan dili (fərdi istəyə əsasən rus və ingilis dillərində də keçirilə bilər) |
| Təlimin sonunda veriləcək sertifikat: | İştirak sertifikatı (əgər iştirakçı təlimin sonunda keçiriləcək qiymətləndirmə imtahanında məqbul nəticə göstərdiyi halda). |
| Təlimin tərkibi /mündəricatı: | <ul style="list-style-type: none"> • OIC/SMIIC təşkilatının məqsədi və SMIIC standartlarının strukturu • OIC/SMIIC 1:2011 standartının məqsədi, tətbiq sahəsi və əhatə dairəsi • Halal anlayışı və qadağalar – dini və texniki tələblərin izahı • Halal qida zənciri: ilkin istehsal, emal, saxlanma, daşınma və satış mərhələləri üzrə tələblər • Qeyri-halal risklərin idarə olunması: çarpaz çirklənmə, alkoqol, qadağan olunmuş qatqılar • Halal uyğunluq üçün təşkilati və texniki tələblər • Halal uyğunluğunun təminatı: nəzarət tədbirləri, təftiş və sənədləşmə • Beynəlxalq praktika və halal sertifikatlaşdırma prosesi üzrə ilkin baxış |

| | |
|---------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| | <ul style="list-style-type: none"> • Praktiki hissə: məhsul nümunəsi üzərindən halal risk analizi və müzakirə |
| Təlimin səmərələri: | <ul style="list-style-type: none"> • İştirakçılar halal qida standartının əsas texniki və dini müddəalarını mənimsəyəcəklər • Müəssisələr halal sertifikatlaşdırmaya hazırlıq səviyyələrini özləri qiymətləndirə biləcəklər • Halal zəncirində çarpaz çirklənmə və risklərin qarşısının alınması üsullarına dair təcrübə əldə ediləcək • Sertifikatlı təlimlə halal sahəsində fəaliyyət göstərən mütəxəssislər üçün peşəkar bazis formalaşacaq • İştirakçılar halal uyğunluğa dair yerli və beynəlxalq tələbləri müqayisə edə biləcək bacarıqlara yiyələnəcəklər |
| Tədris metodu: | <i>Distant (məsafədən, “ZOOM” platforması üzərindən) və ya əyani (Təlim Mərkəzində, 15-20 nəfərdən çox olmayan şəxslərin iştirakı ilə).</i> |
| Təlim iştirakçılarının üstünlükəri | <ul style="list-style-type: none"> • Təlim təcrübəli halal ekspertləri və uyğunluq mütəxəssisləri tərəfindən keçirilir • İştirakçılar təlim boyu elektron və çap formatında materiallarla təmin olunur • Təlimin sonunda test və praktik tapşırıqla biliklər qiymətləndirilir • Sertifikat rəsmi olaraq AQTİ Təlim Mərkəzi tərəfindən təqdim olunur |
| Sertifikatın etibarlılıq müddəti | <i>Sertifikat 2 (iki) il müddətində etibarlıdır.</i> |
| Təlim xidmətinin dəyəri (1 iştirakçı üçün) | 150 AZN |

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 mürəciət 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 göstərdiyi halda). |
| Sertifikatın etibarlılıq müddəti | Sertifikat 2 (iki) il müddətində etibarlıdır |
| Təlimin tərkibi/mündəricatı : | “Laboratoriya sınaqları” təlim proqramı aşağıdakı təlim mövzularını əhatə edir: <ul style="list-style-type: none"> • Fiziki-kimyəvi analizlər; • Mikrobioloji analiz metodları; • Toksikoloji analizlər; • Nümunələrin qəbulu, hazırlanması və kodlaşdırılması; |

| | |
|---------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| | <ul style="list-style-type: none"> • <i>Metod validasiyası və ölçmələrin qeyri-müəyyənliyi.</i> |
| Tədris metodu: | <i>Distant (məsafədən, “ZOOM” platforması üzərindən) və ya əyani (Təlim Mərkəzində, 15 nəfərdən çox olmayan şəxslərin iştirakı ilə).</i> |
| Təlim iştirakçılarının üstünlükəri | <p><i>Təlim Proqramının iştirakçıları aşağıdakı üstünlüklərə sahibdirlər:</i></p> <ol style="list-style-type: none"> <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 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> |
| Təlim xidmətinin dəyəri (1 iştirakçı üçün) | 300 AZN |

QIDA TƏHLÜKƏSİZLİYİ İSTİQAMƏTİ ÜZRƏ TƏLİM MODULLARI

Təlimin adı: “Məhsulların qeydiyyatı qaydaları”.

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 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, 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 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). |
| Sertifikatın etibarlılıq müddəti | Sertifikat 2 (iki) il müddətində etibarlıdır |
| Təlimin tərkibi/ mündəricatı: | “Məhsulların qeydiyyatı” təlim proqramı aşağıdakı təlim mövzularını əhatə edir: <ul style="list-style-type: none">• Bioloji aktiv qida məhsullarının (BAQM) qeydiyyatı;• Genetik modifikasiya olunmuş yemlərin qeydiyyatı;• Qida əlavələrinin qeydiyyatı; |

| | |
|---------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| | <ul style="list-style-type: none"> • <i>Pestisid və aqrokimyəvi preparatların normativ-texniki sənədlərinin ekspertizası.</i> |
| Tədris metodu: | <i>Distant (məsafədən, “ZOOM” platforması üzərindən) və ya əyani (Təlim Mərkəzində, 15 nəfərdən çox olmayan şəxslərin iştirakı ilə).</i> |
| Təlim iştirakçılarının üstünlükəri | <p><i>Təlim Proqramının iştirakçıları aşağıdakı üstünlüklərə sahibdirlər:</i></p> <ol style="list-style-type: none"> <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 edilirlər;</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> |
| Təlim xidmətinin dəyəri (1 iştirakçı üçün) | 100 AZN |

BİTKİ SAĞLAMLIĞI TƏLİM İSTİQAMƏTİ



Təlim istiqamətinin profili

“Bitki sağlamlığı” üzrə təlim istiqaməti bitki mühafizəsi üzrə xəstəlik, zərərverici və əlaq otlarını tanıyan və onlara qarşı inteqrir 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 PROGRAMI

*Fitosanitar
nəzarətin
əsasları*

*Bitki
karantininin
əsasları*

*Karantin
tətbiq edilən
zərərli
orqanizmlər*

*Fitosanitar
baxış və
ekspertiza
üsulları*

*Bitki
mühafizəsinin
əsasları*

*Karantin
nəzarətində olan
materialların
zərərsizləşdirilməsi*

BITKİ 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 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). |
| Sertifikatın etibarlılıq müddəti | Sertifikat 2 (iki) il müddətində etibarlıdır |
| Təlimin tərkibi/ mündəricatı: | <p>“Fitosanitar nəzarətin əsasları” təlim proqramı aşağıdakı təlim mövzularını əhatə edir:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Fitosanitar nəzarəti sahəsində Azərbaycan Respublikasının qanunvericiliyi; • Fitosanitar nəzarəti sahəsində beynəlxalq qanunvericiliyi. |

| | |
|---------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Tədris metodu: | <i>Distant (məsafədən, “Zoom” platforması üzərindən) və ya əyani (Təlim Mərkəzində, 15-20 nəfərdən çox olmayan şəxslərin iştirakı ilə).</i> |
| Təlim iştirakçılarının üstünlükləri | <p><i>Təlim Proqramının iştirakçıları aşağıdakı üstünlüklərə sahibdirlər:</i></p> <ol style="list-style-type: none"> <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> |
| Təlim xidmətinin dəyəri (1 iştirakçı üçün) | 150 AZN |

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, 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 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). |
| Sertifikatın etibarlılıq müddəti | Sertifikat 2 (iki) il müddətində etibarlıdır |
| Təlimin tərkibi/ mündəricatı: | <p>“Bitki karantininin əsasları” təlim proqramı aşağıdakı təlim mövzularını əhatə edir:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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; |

| | |
|---------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| | <ul style="list-style-type: none"> • 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> |
| Təlim iştirakçılarının üstünlükəri | <p><i>Təlim Proqramının iştirakçıları aşağıdakı üstünlüklərə sahibdirlər:</i></p> <ol style="list-style-type: none"> 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> |
| Təlim xidmətinin dəyəri (1 iştirakçı üçün) | 500 AZN |

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, 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 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 göstərdiyi halda). |
| Sertifikatın etibarlılıq müddəti | Sertifikat 2 (iki) il müddətində etibarlıdır |
| Təlimin tərkibi/ mündəricatı: | “Karantin tətbiq edilən zərərli orqanizmlər” təlim proqramı aşağıdakı təlim mövzularını əhatə edir: <ul style="list-style-type: none">• Modul 3.1. Azərbaycan Respublikası ərazisində qeydiyyatdan alınmayan zərərvericilər; |

| | |
|---------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| | <ul style="list-style-type: none"> • Modul 3.2. Azərbaycan Respublikası ərazisində məhdud dairədə yayılmış zərərvericilər; • Modul 3.3. Azərbaycan Respublikası ərazisində qeydiyyatda alınmayan xəstəliklər və nematodlar. • Modul 3.4. Azərbaycan Respublikası ərazisində məhdud dairədə yayılmış xəstəliklər və nematodlar; • Modul 3.5. Azərbaycan Respublikası ərazisində qeydiyyatda alınmayan alağ otları; • Modul 3.6. Azərbaycan Respublikası ərazisində məhdud dairədə yayılmış alağ 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> |
| Təlim iştirakçılarının üstünlükəri | <p><i>Təlim Proqramının iştirakçıları aşağıdakı üstünlüklərə sahibdirlər:</i></p> <ol style="list-style-type: none"> 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 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> |
| Təlim xidmətinin dəyəri (1 iştirakçı üçün) | 400 AZN |

BITKİ 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 iştirakçıları bitki sağlamlığı istiqamətində karantin nəzarətinin, entomoloji, fitopatoloji, herboloji fitohelmintoloji ekspertizaların həyata keçirilməsi metodları haqqında dərin biliklərə və praktik vərdişlərə yiyələnməsini təmin etməkdən ibarətdir.

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 mürəciət 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). |
| Sertifikatın etibarlılıq müddəti | Sertifikat 2 (iki) il müddətində etibarlıdır |
| Təlimin tərkibi/ mündəricatı: | “Fitosanitar baxış və ekspertiza üsulları” təlim proqramı aşağıdakı təlim mövzularını əhatə edir: <ul style="list-style-type: none">• 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 həşərat və genələrin aşkarlanması və identifikasiyası); |

| | |
|---------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| | <ul style="list-style-type: none"> • 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> |
| Təlim iştirakçılarının üstünlükəri | <p><i>Təlim Proqramının iştirakçıları aşağıdakı üstünlüklərə sahibdirlər:</i></p> <ol style="list-style-type: none"> 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> |
| Təlim xidmətinin dəyəri (1 iştirakçı üçün) | 400 AZN |

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 iştirakçılarını bitki sağlamlığı sahəsində ümumi fitopatologiya və ümumi entomologiya metodları və qaydaları haqqında dərin biliklərə və praktik vərdişlərə yiyələnməsini təmin etməkdən ibarətdir.

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 mürəciət 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). |
| Sertifikatın etibarlılıq müddəti | Sertifikat 2 (iki) il müddətində etibarlıdır |
| Təlimin tərkibi/mündəricatı: | “Bitki mühafizəsinin əsasları” təlim proqramı aşağıdakı təlim mövzularını əhatə edir: <ul style="list-style-type: none">• Ümumi fitopatologiya,• Ümumi entomologiya. |
| Tədris metodu: | Distant (məsafədən, “ZOOM” platforması üzərindən) və ya əyani (Təlim Mərkəzində, 15-20 nəfərdən çox olmayan şəxslərin iştirakı ilə) |

| | |
|-----------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Təlim iştirakçılarının üstünlükəri | <p><i>Təlim Proqramının iştirakçıları aşağıdakı üstünlüklərə sahibdirlər:</i></p> <ol style="list-style-type: none"><i>1. Təlim proqramı bu sahədə təcrübəli təlimçi-ekpertlər 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 göstərtdiyi halda “Təlim proqramı üzrə iştirak” sertifikatını əldə edirlər.</i> |
| Təlim xidmətinin dəyəri (1 iştirakçı üçün) | 200 AZN |

**BITKİ SAĞLAMLIĞI İSTİQAMƏTİ ÜZRƏ 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 zərəvericilərinin 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, 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 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). |
| Sertifikatın etibarlılıq müddəti | Sertifikat 2 (iki) il müddətində etibarlıdır |
| Təlimin tərkibi/mündəricatı: | “Karantin nəzarətində olan materialların zərərsizləşdirilməsi” təlim proqramı aşağıdakı təlim mövzularını əhatə edir: <ul style="list-style-type: none">• Anbar zərəvericiləri. |
| Tədris metodu: | Distant (məsafədən, “ZOOM” platforması üzərindən) və ya əyani (Təlim Mərkəzində, 15-20 nəfərdən çox olmayan şəxslərin iştirakı ilə). |

| | |
|---------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Təlim iştirakçılarının üstünlükəri | <p><i>Təlim Proqramının iştirakçıları aşağıdakı üstünlüklərə sahibdirlər:</i></p> <ol style="list-style-type: none"><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 edilirlər;</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> |
| Təlim xidmətinin dəyəri (1 iştirakçı üçün) | 150 AZN |

BİTKİ SAĞLAMLIĞI İSTİQAMƏTİ ÜZRƏ 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 vərdişlərə yiyələnməsini təmin etməkdən ibarətdir.

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 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). |
| Sertifikatın etibarlılıq müddəti | Sertifikat 2 (iki) il müddətində etibarlıdır |
| Təlimin tərkibi/ mündəricatı: | “Karantin nəzarətində olan materialların zərərsizləşdirilməsi” təlim proqramı aşağıdakı təlim mövzularını əhatə edir: <ul style="list-style-type: none">• Anbar zərərvericiləri. |
| Tədris metodu: | Distant (məsafədən, “ZOOM” platforması üzərindən) və ya əyani (Təlim Mərkəzində, 15-20 nəfərdən çox olmayan şəxslərin iştirakı ilə). |

| | |
|---------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Təlim iştirakçılarının üstünlükəri | <p><i>Təlim Proqramının iştirakçıları aşağıdakı üstünlüklərə sahibdirlər:</i></p> <ol style="list-style-type: none"><i>1. Təlim proqramı bu sahədə təcrübəli təlimçi-ekpertlər 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 edilirlər;</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> |
| Təlim xidmətinin dəyəri (1 iştirakçı üçün) | 150 AZN |

HEYVAN SAĞLAMLIĞI TƏLİM İSTİQAMƏTİ



Təlim istiqamətinin profili

Heyvan sağlamlığı təlim istiqaməti üzrə Təsərrüfat obyektlərində infeksiyon və parazit 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
rifahi*

*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, 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 mürəciət edən şəxslər;*
- Fiziki şəxslər.*

| | |
|----------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Təlimin dili: | <i>Azərbaycan dili (fərdi istəyə əsasən rus, ingilis və türk dillərində də keçirilə bilər)</i> |
| Təlimin sonunda veriləcək sertifikat: | <i>Təlim proqramı üzrə iştirak sertifikatı (əgər iştirakçı təlimin sonunda keçiriləcək qiymətləndirmə imtahanında məqbul nəticə göstərdiyi halda).</i> |
| Sertifikatın etibarlılıq müddəti | <i>Sertifikat 2 (iki) il müddətində etibarlıdır</i> |
| Təlimin tərkibi/ mündəricatı: | <i>“Baytarlıqda yerli və beynəlxalq qanunvericilik” təlim proqramı aşağıdakı təlim mövzularını əhatə edir:</i> <ul style="list-style-type: none"> • <i>Heyvan sağlamlığında istifadə edilən normativ hüquqi aktlar (yerli və beynəlxalq);</i> |

| | |
|---------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| | <ul style="list-style-type: none"> • “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. <ul style="list-style-type: none"> • 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> |
| Təlim iştirakçılarının üstünlükəri | <p><i>Təlim Proqramının iştirakçıları aşağıdakı üstünlüklərə sahibdirlər:</i></p> <ol style="list-style-type: none"> <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 edilirlər;</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> |
| Təlim xidmətinin dəyəri (1 iştirakçı üçün) | 300 AZN |

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 vərdişlərə 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 göstərdiyi halda). |
| Sertifikatın etibarlılıq müddəti | Sertifikat 2 (iki) il müddətində etibarlıdır |
| Təlimin tərkibi/ mündəricatı: | <p>“Epizootologiya” təlim proqramı aşağıdakı təlim mövzularını əhatə edir:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Epidemioloji və ekoloji münasibətləri nəzərə alaraq baytarlıq epidemiologiyasının məqsəd və vəzifələri; • Nümunə götürmədə seçmə üsulları; • Biotəhlükəsizlik və biomühafizə (sahə, lab, nümunə). |

| | |
|---------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Tədris metodu: | <i>Distant (məsafədən, “ZOOM” platforması üzərindən) və ya əyani (Təlim Mərkəzində, 15-20 nəfərdən çox olmayan şəxslərin iştirakı ilə).</i> |
| Təlim iştirakçılarının üstünlükəri | <p><i>Təlim Proqramının iştirakçıları aşağıdakı üstünlüklərə sahibdirlər:</i></p> <ol style="list-style-type: none"> <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 edilirlər;</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> |
| Təlim xidmətinin dəyəri (1 iştirakçı üçün) | 300 AZN |

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 göstərdiyi halda). |
| Sertifikatın etibarlılıq müddəti | Sertifikat 2 (iki) il müddətində etibarlıdır |
| Təlimin tərkibi/ mündəricatı: | <p>“Heyvan rifahı” təlim proqramı aşağıdakı təlim mövzularını əhatə edir:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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: | <i>Distant (məsafədən, “ZOOM” platforması üzərindən) və ya əyani (Təlim Mərkəzində, 15-20 nəfərdən çox olmayan şəxslərin iştirakı ilə).</i> |
| Təlim iştirakçılarının üstünlükəri | <p><i>Təlim Proqramının iştirakçıları aşağıdakı üstünlüklərə sahibdirlər;</i></p> <ol style="list-style-type: none"> <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 edilirlər;</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> |
| Təlim xidmətinin dəyəri (1 iştirakçı üçün) | 200 AZN |

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, 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 göstərdiyi halda). |
| Sertifikatın etibarlılıq müddəti | Sertifikat 2 (iki) il müddətində etibarlıdır |
| Təlimin tərkibi /mündəricatı: | <p>“Baytarlıq-sanitariya ekspertizası” təlim proqramı aşağıdakı təlim mövzularını əhatə edir:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Baytarlıq-sanitariya ekspertizasının əsasları; • Kəsim məntəqələrində Baytarlıq-sanitariya ekspertizasının standart əməliyyat proseduru. |

| | |
|---------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Tədris metodu: | <i>Distant (məsafədən, “ZOOM” platforması üzərindən) və ya əyani (Təlim Mərkəzində, 15-20 nəfərdən çox olmayan şəxslərin iştirakı ilə)</i> |
| Təlim iştirakçılarının üstünlükəri | <p><i>Təlim Proqramının iştirakçıları aşağıdakı üstünlüklərə sahibdirlər:</i></p> <ol style="list-style-type: none"> <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> |
| Təlim xidmətinin dəyəri (1 iştirakçı üçün) | 300 AZN |

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 mürəciət 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). |
| Sertifikatın etibarlılıq müddəti | Sertifikat 2 (iki) il müddətində etibarlıdır |
| Təlimin tərkibi/ mündəricatı: | <p>“Baytarlıq preparatları, yem və yem əlavələri” təlim proqramı aşağıdakı təlim mövzularını əhatə edir:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Baytarlıq preparatları, yem və yem əlavələrinin təsnifatı • Baytarlıq aptekləri üzrə tələblər |

| | |
|---------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| | <ul style="list-style-type: none"> • 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> |
| Təlim iştirakçılarının üstünlükəri | <p><i>Təlim Proqramının iştirakçıları aşağıdakı üstünlüklərə sahibdirlər:</i></p> <ol style="list-style-type: none"> 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 iştirakçı” sertifikatını əldə edirlər.</i> |
| Təlim xidmətinin dəyəri (1 iştirakçı üçün) | 200 AZN |

**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, 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 mürəciət 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). |
| Sertifikatın etibarlılıq müddəti | Sertifikat 2 (iki) il müddətində etibarlıdır |
| Təlimin tərkibi/ mündəricatı: | “Zoonoz xəstəlikləri” adlı təlim proqramı aşağıdakı təlim mövzularını əhatə edir: <ul style="list-style-type: none">• Heyvanlarda vərəm xəstəliyi;• Xüsusi təhlükəli heyvan xəstəlikləri. |

| | |
|---------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Tədris metodu: | <i>Distant (məsafədən, “ZOOM” platforması üzərindən) və ya əyani (Təlim Mərkəzində, 15-20 nəfərdən çox olmayan şəxslərin iştirakı ilə).</i> |
| Təlim iştirakçılarının üstünlükəri | <p><i>Təlim Proqramının iştirakçıları aşağıdakı üstünlüklərə sahibdirlər:</i></p> <ol style="list-style-type: none"> <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> |
| Təlim xidmətinin dəyəri (1 iştirakçı üçün) | 150 AZN |

HEYVAN SAĞLAMLIĞI İSTİQAMƏTİ ÜZRƏ TƏLİM MODULLARI

Təlimin adı: “Heyvan xəstəliklərinin laborator diaqnostikasi”

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 iştirakçılarında 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, 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 mürəciət 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). |
| Sertifikatın etibarlılıq müddəti | Sertifikat 2 (iki) il müddətində etibarlıdır |
| Təlimin tərkibi/ mündəricatı: | <p>“Heyvan xəstəliklərinin laborator diaqnostikasi” təlim proqramı aşağıdakı təlim mövzularını əhatə edir:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Seroloji metodlar (AR, KBR, KUMBR, AGİD, ELİSA); • Bakteriologiya; • Molekulyar diaqnostika. |

| | |
|---------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Tədris metodu: | <i>Distant (məsafədən, “ZOOM” platforması üzərindən) və ya əyani (Təlim Mərkəzində, 15-20 nəfərdən çox olmayan şəxslərin iştirakı ilə)</i> |
| Təlim iştirakçılarının üstünlükəri | <p><i>Təlim Proqramının iştirakçıları aşağıdakı üstünlüklərə sahibdirlər:</i></p> <ol style="list-style-type: none"> <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 edilirlər;</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> |
| Təlim xidmətinin dəyəri (1 iştirakçı üçün) | 150 AZN |

HEYVAN SAĞLAMLIĞI İSTİQAMƏTİ ÜZRƏ TƏLİM MODULLARI

Təlimin adı: “Heyvanların identifikasiyası”

Təlimin müddəti: 2 gün (6 saat)

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

Təlimin məqsədi:

Təlimin məqsədi heyvan mənşəli qida təhlükəsizliyinin təminində mühüm yer tutan **heyvanların identifikasiyası və qeydiyyat sistemi** haqqında iştirakçıları məlumatlandırmaq, onların identifikasiya üsulları, izlənməsi, hüquqi çərçivə və sistemin əhəmiyyəti ilə bağlı biliklərini artırmaqdır. Təlim həm fərdi heyvanların, həm də təsərrüfat səviyyəsində qeydiyyat mexanizmlərini əhatə edir.

Təlimin auditoriyası:

- Heyvandarlıqla məşğul olan sahibkarlar və fermerlər
- Kənd təsərrüfatı və baytarlıq sahəsində çalışan mütəxəssislər
- Baytarlıq sahəsində tələbələr və ixtisaslaşmaq istəyən fiziki şəxslər
- 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 göstərmiş halda). |
| Sertifikatın etibarlılıq müddəti | Sertifikat 2 (iki) il müddətində etibarlıdır |

| | |
|----------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>Təlimin tərkibi/ mündəricatı:</p> | <ul style="list-style-type: none"> • Heyvanların identifikasiyası və qeydiyyatı sisteminin məqsədi və hüquqi əsaslar • Azərbaycan Respublikasında tətbiq edilən normativ tələblər (qanun və qaydalar) • Fərdi identifikasiya metodları (ear tag, mikroçip, brend, döymə və s.) • Heyvanların qeydiyyatı və sənədləşmə sistemi (rəqəmsal və yazılı formalar) • Heyvanların hərəkətinə nəzarət, izleniləbilirlik və xəstəliklərin monitorinqi • Qeydiyyat məlumatlarının idarə olunması və arxivləşdirilməsi • Beynəlxalq sistemlərlə müqayisə və qabaqcıl təcrübələr • Praktik iş: bir heyvanın identifikasiya prosesinin addımlarla təsviri və tətbiqi |
| <p>Tədris metodu:</p> | <p><i>Distant (məsafədən, “ZOOM” platforması üzərindən) və ya əyani (Təlim Mərkəzində, 15-20 nəfərdən çox olmayan şəxslərin iştirakı ilə)</i></p> |
| <p>Təlimin səmərələri</p> | <ul style="list-style-type: none"> • İştirakçılar heyvanların identifikasiyası və qeydiyyat sisteminin məqsədini və əhəmiyyətini anlayacaqlar • Fermer və sahibkarlar heyvanların hərəkətinə nəzarət və izleniləbilirlik prosesini daha effektiv həyata keçirməyi öyrənəcəklər • Dövlət orqanları və nəzarət strukturları üçün hesabatlılıq və nəzarət sistemlərinin qurulması asanlaşacaq • Heyvan xəstəliklərinin yayılmasının qarşısının alınmasında izlenilən heyvan sistemlərinin rolu vurğulanacaq • Beynəlxalq ixracat və ticarət üçün zəruri olan identifikasiya sistemində dair ilkin hazırlıq təmin olunacaq |
| <p>Təlim iştirakçılarının üstünlükəri</p> | <p><i>Təlim Proqramının iştirakçıları aşağıdakı üstünlüklərə sahibdirlər:</i></p> <ol style="list-style-type: none"> 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 edilirlər; 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 iştirakçı” sertifikatını əldə edirlər. |
| <p>Təlim xidmətinin dəyəri (1 iştirakçı üçün)</p> | <p>150 AZN</p> |

HEYVAN SAĞLAMLIĞI İSTİQAMƏTİ ÜZRƏ TƏLİM MODULLARI

Təlimin adı: “Kəsim məntəqələrində HACCP sisteminin tətbiqi”

Təlimin müddəti: 2 gün (9 saat)

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

Təlimin məqsədi:

Təlimin məqsədi kəsim məntəqələrində qida təhlükəsizliyi üzrə **risk əsaslı idarəetmə sistemi olan HACCP** prinsiplərinin tətbiqi ilə bağlı iştirakçılara nəzəri və praktiki biliklər qazandırmaq, heyvan mənşəli məhsullarda yoluxucu xəstəliklərin, çirkənlənmənin və qida zəhərlənmələrinin qarşısının alınması üçün sistematik yanaşma formalaşdırmaqdır.

Təlimin auditoriyası:

- Kəsim məntəqələrinin rəhbərləri və texniki heyəti
- Kənd təsərrüfatı və baytarlıq sahəsində çalışan mütəxəssislər
- Baytarlıq sahəsində tələbələr və ixtisaslaşmaq istəyən fiziki şəxslər
- 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 göstərdiyi halda). |
| Sertifikatın etibarlılıq müddəti | Sertifikat 2 (iki) il müddətində etibarlıdır |

| | |
|----------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>Təlimin tərkibi/ mündəricatı:</p> | <ul style="list-style-type: none"> • HACCP sisteminin hüquqi əsası və tətbiqinin zəruriliyi (Azərbaycan Respublikasının Qida Təhlükəsizliyi haqqında Qanunu və beynəlxalq normalar) • Kəsim məntəqələrində qida təhlükəsizliyi riskləri: bioloji, kimyəvi və fiziki təhlükələr • HACCP-in 12 addımı və 7 prinsipi – kəsim prosesi kontekstində • Kəsim öncəsi və sonrası baytarlıq yoxlamalarının HACCP ilə inteqrasiyası • Kritik Nəzarət Nöqtələrinin (KNN) identifikasiyası: kəsim, soyutma, daxili orqanların çıxarılması, gigiyena və s. • Kritiki limitlər və monitoring planlarının hazırlanması (temperatur, çirklənmə riski və s.) • Sənədləşdirmə, düzəldici və qabaqlayıcı tədbirlərin nümunələrlə izahı • Praktiki hissə: kəsim prosesinin HACCP planı üzərində simulyasiya və qrup işi • Uyğunluğun qiymətləndirilməsi və audite hazırlıq |
| <p>Tədris metodu:</p> | <p><i>Distant (məsafədən, “ZOOM” platforması üzərindən) və ya əyani (Təlim Mərkəzində, 15-20 nəfərdən çox olmayan şəxslərin iştirakı ilə)</i></p> |
| <p>Təlimin səmərələri</p> | <ul style="list-style-type: none"> • İştirakçılar kəsim məntəqələrində HACCP sisteminin mərhələli şəkildə qurulması və tətbiqini öyrənəcəklər • KNN-lərin düzgün identifikasiyası və təhlükələrin nəzarətdə saxlanılması üzrə biliklər artırılacaq • HACCP sənədlərinin hazırlanması və real ssenarilər üzrə təcrübə qazandırılacaq • Qida zəncirində heyvan mənşəli məhsulların təhlükəsizliyinə dair bilik və bacarıqlar formalaşacaq • Təlim iştirakçıları HACCP sisteminə uyğun fəaliyyətlərlə beynəlxalq sertifikatlaşdırmaya hazırlıqlı hala gələcək |
| <p>Təlim iştirakçılarının üstünlükəri</p> | <p>Təlim Proqramının iştirakçıları aşağıdakı üstünlüklərə sahibdirlər.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Təcrübəli HACCP təlimçiləri və baytar ekspertlər tərəfindən tədris olunur • İştirakçılara elektron və çap formatında təlim materialları təqdim edilir • Sertifikatlı qiymətləndirmə sistemi əsasında biliklər yoxlanılır • Uğurla başa vuran iştirakçılar rəsmi “müvəffəqiyyət sertifikatı” əldə edirlər |
| <p>Təlim xidmətinin dəyəri (1 iştirakçı üçün)</p> | <p>300 AZN</p> |

**HEYVAN SAĞLAMLIĞI İSTİQAMƏTİ ÜZRƏ
TƏLİM MODULLARI**

Təlimin adı: “Kəsim məntəqələrində Baytarlıq-sanitariya ekspertizasının standart əməliyyat proseduru”

Təlimin müddəti: 1 gün (3 saat)

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

Təlimin məqsədi:

Bu təlimin məqsədi kəsim məntəqələrində heyvanların sağlamlıq vəziyyətinin, kəsim sonrası məhsulların baytarlıq-sanitariya ekspertizası vasitəsilə qiymətləndirilməsi üzrə **standart əməliyyat prosedurlarını (SƏP)** iştirakçılara öyrətmək, mövcud normativ sənədlərə əsaslanan gigiyenik, texniki və nəzarət tədbirləri ilə onları tanış etməkdir.

Təlimin auditoriyası:

- Kəsim məntəqələrinin rəhbərləri və texniki heyəti
- Kənd təsərrüfatı və baytarlıq sahəsində çalışan mütəxəssislər
- Baytarlıq sahəsində tələbələr və ixtisaslaşmaq istəyən fiziki şəxslər
- 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 göstərdiyi halda). |
| Sertifikatın etibarlılıq müddəti | Sertifikat 2 (iki) il müddətində etibarlıdır |

| | |
|----------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>Təlimin tərkibi/ mündəricatı:</p> | <ul style="list-style-type: none"> Balıq emalı müəssisələrinə dair sanitar normaların hüquqi bazası “Baytarlıq-sanitariya normaları və qaydaları”nın icmalı Yerli və beynəlxalq (Codex Alimentarius, SMIIC, EU) tələblərlə müqayisə Müəssisə sahələrinin zonalaşdırılması və sanitar dizayn prinsipləri Xammalın (balığın) qəbulu, çeşidlənməsi və saxlanması zamanı sanitar tələblər Emal zamanı temperatur rejimi, gigiyena, avadanlıq və işçi heyətə dair normalar Təmizlik və dezinfeksiya planları – SƏP yanaşması Su və buzun keyfiyyəti, qalıq nəmlik və çirklənməyə nəzarət tədbirləri Nəqliyyat vasitələrinin və qablaşdırma materiallarının baytarlıq-sanitariya uyğunluğu Uyğunsuzluqlar, xəbərdarlıq meyarları və baytar nəzarətinin təşkili Praktiki hissə: müəssisə nümunəsi üzərindən uyğunluq təhlili və tədbir planı hazırlanması |
| <p>Tədris metodu:</p> | <p>Distant (məsafədən, “ZOOM” platforması üzərindən) və ya əyani (Təlim Mərkəzində, 15-20 nəfərdən çox olmayan şəxslərin iştirakı ilə)</p> |
| <p>Təlimin səmərələri</p> | <ul style="list-style-type: none"> İştirakçılar baytarlıq-sanitariya nəzarət prosedurlarını sistemli şəkildə öyrənəcəklər Qida təhlükəsizliyi və heyvan sağlamlığı arasında əlaqə praktiki nümunələrlə izah olunacaq Kəsim öncəsi və sonrası yoxlamaların sənədləşdirilməsi və qərar vermə bacarıqları formalaşacaq Ekspertiza proseslərində istifadə olunan sənədlər və SƏP standartları üzrə praktiki biliklər qazandırılacaq Baytarlıq nəzarəti prosesində keyfiyyət, təhlükəsizlik və qanunvericiliyə uyğunluq bacarıqları artırılacaq |
| <p>Təlim iştirakçılarının üstünlükəri</p> | <p>Təlim Proqramının iştirakçıları aşağıdakı üstünlüklərə sahibdirlər.</p> <ul style="list-style-type: none"> Təcrübəli HACCP təlimçiləri və baytar ekspertlər tərəfindən tədris olunur İştirakçılara elektron və çap formatında təlim materialları təqdim edilir Sertifikatlı qiymətləndirmə sistemi əsasında biliklər yoxlanılır Uğurla başa vuran iştirakçılar rəsmi “müvəffəqiyyət sertifikatı” əldə edirlər |
| <p>Təlim xidmətinin dəyəri (1 iştirakçı üçün)</p> | <p>150 AZN</p> |

HEYVAN SAĞLAMLIĞI İSTİQAMƏTİ ÜZRƏ TƏLİM MODULLARI

Təlimin adı: “Balıq emalı müəssisələrinə dair baytarlıq-sanitariya normaları və qaydaları”

Təlimin müddəti: 1 gün (4 saat)

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

Təlimin məqsədi:

Bu təlimin məqsədi balıq və digər su məhsullarının emalı ilə məşğul olan müəssisələrdə tətbiq olunan **baytarlıq-sanitariya tələbləri və normativ hüquqi çərçivə** ilə iştirakçıları tanış etməkdir. Təlim zamanı müəssisələrin gigiyenik dizaynı, emal prosesləri, təmizləmə və dezinfeksiya tədbirləri, işçi heyətinin sağlamlığı, qida təhlükəsizliyi riskləri və dövlət nəzarət tədbirləri ətrafı izah olunacaq.

Təlimin auditoriyası:

- Balıqçılıq və balıq emalı müəssisələrinin rəhbərləri və texniki heyəti
- Kənd təsərrüfatı və baytarlıq sahəsində çalışan mütəxəssislər
- Baytarlıq sahəsində tələbələr və ixtisaslaşmaq istəyən fiziki şəxslər
- 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 göstərdiyi halda). |
| Sertifikatın etibarlılıq müddəti | Sertifikat 2 (iki) il müddətində etibarlıdır |

| | |
|--------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>Təlimin tərkibi/ mündəricatı:</p> | <ul style="list-style-type: none"> Balıq emalı müəssisələrinə dair sanitar normaların hüquqi bazası “Baytarlıq-sanitariya normaları və qaydaları”nın icmalı Yerli və beynəlxalq (Codex Alimentarius, SMIC, EU) tələblərlə müqayisə Müəssisə sahələrinin zonalaşdırılması və sanitar dizayn prinsipləri Xammalın (balığın) qəbulu, çeşidlənməsi və saxlanması zamanı gigiyenik tələblər Emal zamanı temperatur rejimi, gigiyena, avadanlıq və işçi heyətə dair tələblər Təmizlik və dezinfeksiya əməliyyatlarının planlaşdırılması Su və buzun keyfiyyəti, qalıq nəmlik və çirklənməyə nəzarət tədbirləri Nəqliyyat vasitələrinin və qablaşdırma materiallarının baytarlıq-sanitariya uyğunluğu Uyğunsuzluqlar, xəbərdarlıq meyarları və baytar nəzarətinin təşkili Praktiki hissə: müəssisə nümunəsi üzərindən uyğunluq təhlili və tədbir planı hazırlanması |
| <p>Tədris metodu:</p> | <p><i>Distants (məsafədən, “ZOOM” platforması üzərindən) və ya əyani (Təlim Mərkəzində, 15-20 nəfərdən çox olmayan şəxslərin iştirakı ilə)</i></p> |
| <p>Təlimin səmərələri</p> | <ul style="list-style-type: none"> İştirakçılar balıq məhsullarının emalında sanitar və gigiyena tələblərini sistemli şəkildə öyrənəcəklər Qida təhlükəsizliyinə dair sanitar nəzarət tədbirləri və onların tətbiq prosedurları mənimsənəcəklər Praktiki nümunələr üzərindən SƏP və gigiyenik zonaların təşkilinə dair bacarıqlar formalaşacaq Qanunvericiliyə uyğun fəaliyyətin təmin olunması, yoxlama və auditlərə hazırlıq səviyyəsi yüksələcək Balıq məhsulları üzrə ixrac və sertifikatlaşdırma üçün tələb olunan gigiyenik tələblər üzrə bilikləri əldə ediləcəklər |
| <p>Təlim iştirakçılarının üstünlükəri</p> | <p><i>Təlim Proqramının iştirakçıları aşağıdakı üstünlüklərə sahibdirlər.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> Təcrübəli təlimçiləri və baytar ekspertlər tərəfindən tədris olunur İştirakçılara elektron və çap formatında təlim materialları təqdim edilir Sertifikatlı qiymətləndirmə sistemi əsasında biliklər yoxlanılır Uğurla başa vuran iştirakçılar rəsmi “müvəffəqiyyət sertifikatı” əldə edirlər |
| <p>Təlim xidmətinin dəyəri (1 iştirakçı üçün)</p> | <p>150 AZN</p> |

KONSALTING 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](tel:+99412377002021)