

**Azərbaycan Respublikası Elm və Təhsil Nazirliyi
Lənkəran Dövlət Universiteti**

Təsdiq edirəm»
Tədrisin təşkili və təlim texnologiyaları
üzrə prorektor vəzifəsini icra edən
dos.Z.I.Məmmədov

" 07" "fevral" 2025-ci il

Fənn sillabusu

İxtisas: Biznesin idarə edilməsi ƏSU

Fakültə: İqtisadiyyat və idarəetmə

Kafedra: Texnologiya və texniki elmlər.

I.Fənn haqqında məlumat:

Fənnin adı: Məhsulun keyfiyyəti üzrə beynəlxalq standartlar.

Kodu: İPF-OM 502

Tədris ili: I (2024-2025.) Semestr:II

Tədris yükü: cəmi: Auditoriya saati 30 (15 saat mühazirə, 15 saat seminar),

Tədris forması: Əyani

Tədris dili: Azərbaycan dili

AKTS üzrə kredit: 8 kredit

Auditoriya N:

Saat:

II.Müəllim haqqında məlumat:

Adı, soyadı, elmi dərəcəsi və elmi adı: dos.R.F.Əliyev

Məsləhət günləri və saati: IV gün saat 11⁰⁰.

E-mail ünvanı: Reshad-1974@mail.ru

Kafedranın ünvanı:Lənkəran ş., Füzuli küç.,170-a

III.Tövsiyyə olunan dərslik, dərs vəsaiti və metodik vəsaitlər:

Əsas

1.Məmmədov N.R. Sertifikatlaşdırmanın əsasları. Dərs vəsaiti. Bakı: Elm, 2001, 312s.

2.Nuriyev C.H., Əsgərov A.T., Əhmədov Z.B. Ekoloji hüquq. Dərslik. Bakı: Qanun, 2003, 256s.

3.Həsənlı R.K. Ekoloji standartlaşdırma və sertifikatlaşdırma. Mühazirə konspekti. Elektron versiya. Bakı, AzTU, 2012, 127 s.

4. Белов С.В. и др. Охрана окружающей среды. Учебник для техн. спец. вузов. - М.: Высш. шк., 1991, 319с

Əlavə

5. Azərbaycan Respublikasının Dövlət Standartlaşdırma Sistemi.- Bakı: Azərdövlətstandart, 1998, 221 s.

6. Standartlaşdırma haqqında Azərbaycan Respublikasının Qanunu.- Bakı:

Standartlar:

7. <http://www.maliyye.gov.az/node/930> Milli Mühəsibat uçotu standartları.
8. <http://www.maliyye.gov.az/node/1024> Kommersiya təşkilatları üçün Milli Mühəsibat uçotu standartları.
9. <http://www.maliyye.gov.az/node/1026> Bütçə təşkilatları üçün Milli Mühəsibat Uçotu standartları.

Mühazirələr:

10. <http://elcincavadov.mozello.com/mk-muhavizsi/standartlasdirmanin-saslari/>
11. <https://qubadliblog.wordpress.com/kitabxana/>

Video dərsliklər:

12. <http://library.unec.edu.az/2014-05-07-15-32-57/sertifikatlasd-rma-v-sertifikasiya>

IV. Prerekvizitlər: Əsas fənn kimi magistrantlara keyfiyyətin idarəetmə sistemi fənni tədris olunur. Bu sahə üzrə anlayışlar və prinsiplər təhlil olunur.

V. Korekvizitlər: Bu fənnin tədrisi ilə eyni vaxtda başqa buna oxşar fənlərin tədrisinə ehtiyac yoxdur.

VI. Fənnin təsviri və məqsədi: Ərzaq məhsullarının keyfiyyət göstəriciləri xarakterizə olunmaqla fənn öz strategiyasını qoruyub saxlaya bilər. Magistrant kursu mənimsəməklə keyfiyyət və onun anlayışı, keyfiyyət prinsipləri və tətbiqi, həmçinin sertifikatlaşdırma anlayışı, məqsədi və məsələləri, Azərbaycanda və xarici ölkələrin keyfiyyət və sertifikatlaşdırma sistemi haqqında biliklər əldə edəcəklər.

VII. Davamiyyətə verilən tələblər: Fənn üzrə semestr ərzində buraxılmış auditoriya saatlarının ümumi sayı Elmi Şuranın 16 may 2024-cu il tarixi qərarına uyğun olaraq davamiyyət meyarları nəzərə alınmaqla müəyyən olunmuş həddən yuxarı olduğu halda tələbə həmin fəndən imtahana buraxılmır və onun həmin fənn üzrə akademik borcu qalır.

VIII. Qiymətləndirmə: Tələbələrin biliyi 100 ballıq sistemdə qiymətləndirilir. Bundan 50 balı tələbə smestr ərzində, 50 balı isə imtahanda toplayır. Smestr ərzində toplanan 50 bala aşağıdakılar aiddir: 20 bal seminar və laboratoriya dərslərində fəaliyyətinə görə, 30 bal kollektivə görə. Qiymətləndirmə zamanı Elmi Şuranın 16 may 2024-cu il tarixli qərarına uyğun olaraq qiymətləndirmə meyarı nəzərə alınır.

İmtahanda qazanılan balların maksimum miqdarı 50-dir.

Qiymət meyarları aşağıdakılardır:

- 10 bal- tələbə keçilmiş materialı dərindən başa düşür, cavabı dəqiq və hərtərəflidir,
- 9 bal-tələbə keçilmiş materialı tam başa düşür, cavabı dəqiqdir və mövzunun mətnini tam açar,
- 8 bal-tələbə cavabında ümumi xarakterli bəzi qüsurlara yol verir,
- 7 bal- tələbə keçilmiş materialı başa düşür, lakin nəzəri cəhətdən bəzi məsələləri əsaslandırma bilmir,
- 6 bal- tələbənin cavabı əsasən düzgündür,
- 5 bal-tələbənin cavabında çatışmazlıqlar var, mövzunu tam əhatə edə bilmir,
- 4 bal- tələbənin cavabı qismən doğrudur, lakin mövzunu izah edərkən bəzi səhvlərə yol verir,

3 bal- tələbənin mövzudan xəbəri var, lakin fikrini əsaslandırma bilmir;

1-2 bal- tələbənin mövzudan qismən xəbəri var.

-0 bal- suala cavab yoxdur.

Tələbənin imtahanda topladığı balın miqdarı 17-dən az olmamalıdır. Əks təqdirdə tələbənin imtahan göstəriciləri semester ərzində tədris fəaliyyəti nəticəsində topladığı bala əlavə olunmur.

Semestr nəticəsinə görə yekun qiymətləndirmə (imtahan və imtahanaqədərki ballar əsasında)

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

IX. Davranış qaydalarının pozulması: Tələbə Universitetin daxili nizam –intizam qaydalarını pozduqda əsasnamədə nəzərdə tutulan qaydada tədbir görülməkdir.

X. Təqvim mövzu planı: Mühazirə - 15 saat, seminar (laboratoriya işi) - 15 saat. Cəmi 30 - saat.

N	Keçirilən <u>mühazirə</u> , <u>seminar</u> , məşğələ, laboratoriya və sərbəst mövzuların məzmunu	Müh Saat	Sem (lab., prak-k məşğ) Saat	Tarix
1	2	3	3	4
	Mühazirə mövzuları			
1	Mövzu: Giriş, fənnin predmeti. Fənnin öyrənilməsinin əsas mahiyyəti Plan 1. Giriş, fənnin predmeti 2. Fənnin öyrənilməsinin əsas mahiyyəti Mənbə: [Mühazirə materialları, 1; 2;]	2	2	
2	Mövzu: Qida təhlükəsizliyinin əsas amilləri və həlli istiqamətləri Plan : 1. Azərbaycanda qida istehsalının əsas problemləri və həlli istiqamətləri 2. Azərbaycanın qida təhlükəsizliyinin möhkəmləndirilməsi yolları 3. Azərbaycanda ərzaq bazarının müasir vəziyyəti 4. Əhəlinin ərzaq təhlükəsizliyinin təmin edilməsi sahəsində dövlətin vəzifələri	2	2	

	Mənbə: [Mühazirə materialları, 1; 2;]			
3	Mövzu: Azərbaycanda qida təhlükəsizliyi sahəsində mövcud vəziyyət Plan: 1. Azərbaycanda qida təhlükəsizliyi sahəsinin inkişaf tarixi 2. Azərbaycanda qida təhlükəsizliyi sahəsində hazırkı vəziyyət 3. Tendensiya və təkliflər Mənbə: [Mühazirə materialları, 1; 2;]	2	2	
4	Mövzu: Qida təhlükəsizliyi sisteminin nəzəri-konseptual əsasları Plan: 1. Dünyada qida təhlükəsizliyinin nəzəri-konseptual əsasları 2. Ərzaq təhlükəsizliyini şərtləndirən amillər 3. Dünyanın ərzaq istehsalının tarixi mərhələləri və onun müasir inkişaf istiqamətləri 4. Dünyanın ərzaq istehsalı və əhali artımının qarşılıqlı əlaqələndirilməsi Mənbə: [Mühazirə materialları, 1; 2;]	2	2	
5	Mövzu: Qida təhlükəsizliyi sisteminə beynəlxalq strukturlar və beynəlxalq tərəfdaşlıqlar Plan: 1. Beynəlxalq əməkdaşlıq və beynəlxalq layihələr 2. Beynəlxalq tərəfdaşlar Mənbə: [Mühazirə materialları, 1; 2;]	2	2	
6	Mövzu: Qida təhlükəsizliyi sahəsində iqtisadi strategiyalar Plan: 1. Ərzaq təminatı strategiyası 2. Makroiqtisadi siyasət və ərzaq əlçatanlığı 3. Fiksal siyasət və ərzaq təhlükəsizliyi məsələləri 4. Pul siyasəti və ərzaq çatışmazlığı Mənbə: [Mühazirə materialları, 1; 2;]	2	2	
7	Mövzu: Qida təhlükəsizliyini təmin edən normativ sənədlər Plan: 1. Qida təhlükəsizliyini təmin edən normativ sənədlər 2. Qida təhlükəsizliyi sahəsində global meyillər 3. Yeyinti məhsullarının sertifikatlaşdırılması Mənbə: [Mühazirə materialları, 1; 2;]	2	2	
8	Mövzu: Qida təhlükəsizliyi sahəsində normativ-hüquqi baza Plan: 1. Qida təhlükəsizliyi sahəsində normativ tənzimləmə 2. Sanitariya-epidemioloji qaydalar və normativlər 3. Enerji içkilərinə dair müvəqqəti sanitariya normaları və qaydaları 4. Fitosanotar nəzarəti sahəsində normativ hüquqi aktlar Mənbə: [Mühazirə materialları, 1; 2;]	1	1	
	Cəmi:	30 s.	15	15

XI.Fənn üzrə tələblər, tapşırıqlar: "Qida təhlükəsizliyi" ixtisaslaşmasında "Qida təhlükəsizliyi sistemində beynəlxalq strukturlar və normativ sənədlər" fənninin mühüm rolu vardır. Fənn qida təhlükəsizliyinin iqtisadi mahiyyətinin öyrənilməsi, onun beynəlxalq strukturlarını və normativ-hüquqi bazasının araşdırılması, inkişafının nəticələrini təhlil etməyə imkan verir. Bu fənni bitirdikdən sonra magistrant keyfiyyət sisteminin mahiyyətini, standartlaşdırma üzrə orqanların iş prinsiplərini bilməli, kateqoriyaları və növlərini, tətbiqi məsələlərini, obyektlərin təsnifatlaşdırılmasını, məhsulların və xidmətlərin sertifikatlaşdırılması qaydalarını, sxemlərin seçilməsini, sertifikatlaşdırma orqanlarının və sınaq laboratoriyalarının akkreditləşdirilməsi sahəsində aparılan işləri öyrənməli, beynəlxalq keyfiyyət barəsində məlumatlara yiyələnəməlidir.

XII.Fənn üzrə təlimin nəticələri:

- Azərbaycanın qida təhlükəsizliyinin möhkəmləndirilməsi yolları
- Azərbaycanda ərzaq bazarının müasir vəziyyətinin təhlili.
- Beynəlxalq əməkdaşlıq və beynəlxalq layihələr.
- Beynəlxalq tərəfdaşlar.

XIII. Tələbələrin fənn haqqında fikrinin öyrənilməsi:

XIV I-kollektiv sualları

1. Giriş,fənnin predmeti
2. Fənnin öyrənilməsinin əsas mahiyyəti
- 3.Azərbaycanda qida istehsalının əsas problemləri və həlli istiqamətləri
- 4.Azərbaycanın qida təhlükəsizliyinin möhkəmləndirilməsi yolları
- 5.Azərbaycanda ərzaq bazarının müasir vəziyyəti
7. Əhalinin ərzaq təhlükəsizliyinin təmin edilməsi sahəsində dövlətin vəzifələri
- 8.Azərbaycanda qida təhlükəsizliyi sahəsinin inkişaf tarixi
- 9.Azərbaycanda qida təhlükəsizliyi sahəsində hazırkı vəziyyət
- 10.Dünyada qida təhlükəsizliyinin nəzəri-konseptual əsasları

II-kollektiv sualları

- 1.Ərzaq təhlükəsizliyini şərtləndirən amillər
- 2.Dünyanın ərzaq istehsalının tarixi mərhələləri və onun müasir inkişaf istiqamətləri
- 3.Dünyanın ərzaq istehsalı və əhali artımının qarşılıqlı əlaqələndirilməsi
- 4.Beynəlxalq əməkdaşlıq və beynəlxalq layihələr
- 5.Beynəlxalq tərəfdaşlar
- 6.Ərzaq təminatı strategiyası
- 7.Makroiqtisadi siyasət və ərzaq əlçatanlığı
- 8.Qida təhlükəsizliyini təmin edən normativ sənədlər
- 9.Qida təhlükəsizliyi sahəsində global meyillər
- 10.Yeyinti məhsullarının sertifikatlaşdırılması

XV. İmtahan sualları:

I-blok.

1. Giriş, fənnin predmeti
2. Fənnin öyrənilməsinin əsas mahiyyəti
3. Azərbaycanda qida istehsalının əsas problemləri və həlli istiqamətləri
4. Azərbaycanın qida təhlükəsizliyinin möhkəmləndirilməsi yolları
5. Azərbaycanda ərzaq bazarının müasir vəziyyəti
7. Əhəlinin ərzaq təhlükəsizliyinin təmin edilməsi sahəsində dövlətin vəzifələri

II-blok.

8. Azərbaycanda qida təhlükəsizliyi sahəsinin inkişaf tarixi
9. Azərbaycanda qida təhlükəsizliyi sahəsində hazırkı vəziyyət
10. Tendensiya və təkliflər
11. Dünyada qida təhlükəsizliyinin nəzəri-konseptual əsasları
12. Ərzaq təhlükəsizliyini şərtləndirən amillər
13. Dünyanın ərzaq istehsalının tarixi mərhələləri və onun müasir inkişaf istiqamətləri
14. Dünyanın ərzaq istehsalı və əhəli artımının qarşılıqlı əlaqələndirilməsi

III-blok.

15. Beynəlxalq əməkdaşlıq və beynəlxalq layihələr
16. Beynəlxalq tərəfdaşlar
17. Ərzaq təminatı strategiyası
18. Makroiqtisadi siyasət və ərzaq əlçatanlığı
19. Fiksal siyasət və ərzaq təhlükəsizliyi məsələləri
20. Pul siyasəti və ərzaq çatışmazlığı

IV-blok.

21. Qida təhlükəsizliyini təmin edən normativ sənədlər
22. Qida təhlükəsizliyi sahəsində global meyillər
23. Yeyinti məhsullarının sertifikatlaşdırılması

V-blok.

24. Qida təhlükəsizliyi sahəsində normativ tənzimləmə
25. Sanitariya-epidemioloji qaydalar və normativlər
26. Enerji içkilərinə dair müvəqqəti sanitariya normaları və qaydaları
27. Fitosanotar nəzarəti sahəsində normativ hüquqi aktlar

«Texnologiya və texniki elmlər» kafedrasının 07.02.2025-ci il tarixli iclasında təsdiq olunmuşdur.

Fənn müəllimi:
Kafedra müdiri:



dos.R.F.Əliyev.
dos. R.F.Əliyev.