

"Təsdiq edirəm"
Tədrisin təşkili və təlim texnologiyaları
üzrə prorektor vəzifəsini icra edən
dos Z.İ.Məmmədov:


" 07 " Fevral 2025-ci il

Fənn sillabusu

İxtisas : Biznesin idarə edilməsi ƏSÜ
Fakültə: İqtisadiyyat və idarəetmə fakültəsi
Kafedra: Texnologiya və texniki elmlər

I.Fənn haqqında məlumat:

Fənnin adı: Məhsulun və keyfiyyət sistemlərinin sertifikatlaşdırılması
Kodu: SMO 621
Tədris ili: II(2024/2025) Semestr: IV
Tədris yükü: Auditoriya saati - 30 (15 saat mühazirə, 15 saat seminar)
Tədris forması: Əyani
Tədris dili: Azərbaycan dili
AKTS üzrə kredit: 4 kredit
Auditoriya N:
Saat:

II.Müəllim haqqında məlumat:

Adı, soyadı, elmi dərəcəsi və elmi adı: B.m. Azər Calalov
Məsləhət günləri və saati:
E-mail ünvanı: acalalov@list.ru
Kafedranın ünvanı: Lənkəran ş., Füzuli küç.,170-a

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

Əsas

1. M.M. Əliyev, Y.M. Xankişiyev Ərzaq mallarının keyfiyyətinə nəzarətin fiziki və kimyəvi üsulları, Gəncə, 2008. 154 səh.
2. Əhmədov Ə.İ. Ərzaq məhsullarının ekspertizasının üsul və vasitələri. Bakı: "İqtisad Universiteti" Nəşriyyatı, 2018 - 290 səh.
3. Məmmədov N.R., Seydəliyev İ.M., Aslanov Z.Y. Sınaq və sınaq avadanlıqları: Ali məktəb tələbələri üçün dərs vəsaiti. Bakı: "İqtisad Universiteti" Nəşriyyatı, 2011.-150 səh.
4. Aslanov Z.Y. və b. tərəfindən rus dilindən tərcümə. "Məhsulun keyfiyyətinin idarə edilməsi", 2008.
5. Məmmədov N.R., Aslanov Z.Y. Qarşılıqlı əvəzetmənin əsasları. Dərslik. Bakı: Elm, 2004. 282 səh.
6. E.B.İsgəndərzadə, Z.Y.Aslanov. Ölçmə və nəzarətin üsul və vasitələri. Dərslik. Bakı: "Vektor" Beynəlxalq Nəşrlər Evi, 2016. 326 səh.
7. Məmmədov N.R., Aslanov Z.Y. və b. "Metrologiya, standartlaşdırma və sertifikatlaşdırma". Dərs vəsaiti. Bakı: "İqtisad Universiteti" Nəşriyyatı. 2017. 356 səh.
8. Məmmədov N.R. Sertifikatlaşdırmanın əsasları: Ali məktəblər üçün dərslik. Bakı: Elm, 2001.- 312 səh

Əlavə

IV.Prerekvizitlər: Fənnin tədrisi üçün öncədən başqa fənnin tədrisi vacib deyildir.

V.Korrekvizitlər: Bu fənnin tədrisi ilə eyni vaxtda başqa fənnlərin də tədrisinə ehtiyac yoxdur.

VI. Fənnin təsviri və məqsədi: "Məhsulun keyfiyyət sistemlərinin sertifikatlaşdırılması" fənninin proqramında fənnin predmeti, məqsəd və vəzifələri, sertifikatlaşdırma və onun inkişaf tarixi, sertifikatlaşdırmanın aparılma qaydaları və tətbiq sahələri, sertifikatlaşdırma sistemi və sxemləri, texniki tənzimləmə, uyğunluğun qiymətləndirilməsi, akkreditasiyanın məqsədləri və prinsipləri öyrədilir. Fənnin məqsədi tələbələrə qida sənayesi sahəsi üzrə sertifikatlaşdırma, keyfiyyət sistemlərinin sertifikatlaşdırılması, xidmətlərin sertifikatlaşdırılması, beynəlxalq və xarici ölkələrdə sertifikatlaşdırma, xarici ölkələrdə akkreditasiya, sertifikatlaşdırma sahəsində ISO-nun və digər beynəlxalq təşkilatların fəaliyyəti haqqında geniş bilgiler verməkdir.

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

VIII. Qiymətləndirmə: Tələbələrin biliyi 100 ballı sistemlə qiymətləndirilir. Bundan 50 balı tələbə semestr ərzində, 50 balı isə imtahanda toplayır. Semestr ərzində toplanan 50 bala aşağıdakılar aiddir: 30 bal kollokviuma görə, 20 bal seminar və ya laboratoriya dərslərində fəaliyyətinə görə. İmtahanda qazanılan balların maksimum miqdarı 50-dir. İmtahan biletinə bir qayda olaraq fənni əhatə edən 5 sual daxil edilir.

Qiymətləndirmə zamanı Elmi Şuranın 16 may 2024-cü il tarixli qərarına uyğun olaraq qiymətləndirmə meyarları nəzər alınır. Qiymət meyarları aşağıdakılardır:

- 10 bal - tələbə keçilmiş materialı dərinlən başa düşür, cavabı dəqiq və hərtərəflidir.
- 9 bal - tələbə keçilmiş materialı tam başa düşür, cavabı dəqiqdir və mövzunun mətnini tam aça bilər.
- 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 semestr 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 15- saat. Cəmi 30 - saat.

S/N	Keçirilən müəhazirə mövzularının məzmunu	(Müh) Saat	(Sem) Saat	Tarix
1	2	3	4	5
	Mühazirə mövzuları			
1	Mövzu: Keyfiyyət anlayışı və onun qiymətləndirilməsi Plan : 1. Keyfiyyətin mahiyyəti və müsbət nəticələri 2. Müşətilərin keyfiyyət müəyyənleşdirmə göstəriciləri 3. Qida məhsullarının keyfiyyəti idarəetmə sistemləri. Mənbə: [1;2;3;9;10]			
2	Mövzu: Sənaye müəssisələrində keyfiyyətin idarə edilməsinin (KİE) metodoloji əsasları və bu istiqamətdə innovativ fəaliyyətin xüsusiyyətləri Plan : 1. Sənaye müəssisələrində keyfiyyətin idarə edilməsinin mahiyyəti, vəzifələri və əsas xüsusiyyətləri 2. Sənaye müəssisələrində keyfiyyətin idarə edilməsinin metodoloji əsasları 3. Məhsulun keyfiyyətinin innovasiyalı idarəedilməsi müəssisənin rəqəbətqabiliyyətinin yüksəldilməsi amili kimi 4. Sənaye müəssisələrində keyfiyyətin idarə edilməsi konsepsiyasında inovasiya texnologiyaları Mənbə: [1;2;3;4;9]			
3	Mövzu: Məhsul keyfiyyətinin yüksəldilməsi istiqamətləri və keyfiyyət göstəricilərinin nomenklaturunun təhlili Plan : 1. Məhsulun keyfiyyətinə nəzarət və ISO anlayışı 2. Məhsulun istehsal keyfiyyətinə nəzarətin təşkili qaydaları 3. İstehsal edilən məhsulların keyfiyyətinin yüksəldilməsi istiqamətləri 4. Məhsulun keyfiyyət göstəricilərinin nomenklaturunun təhlili Mənbə: [1;2;3;4;7]			
4	Mövzu: Keyfiyyətin idarə edilməsi proseslərinin nəzarəti, uçotu və təhlili Plan: 1. Məhsulun keyfiyyətinə nəzarətin və zay olmasının profilaktikasının təsnifatı 2. Nəzarət haqqında qərarların qəbulu və nəzarət proseslərinin təşkili 3. Keyfiyyətə nəzarət xidmətinin strukturu 4. Keyfiyyətə nəzarətin, qüsurların və onların səbəblərinin təhlilinin üsulları 5. Məhsulun keyfiyyətinə sərf olunan xərclərin növləri Mənbə: [1;2;3;6]			
5	Mövzu : Keyfiyyətə nəzarətin sənədli və informasiya təminatı Plan: 1. Keyfiyyət sisteminin normativ-metodiki təminatı 2. Keyfiyyət sisteminde müəssisə standartları 3. Keyfiyyətin idarə edilməsinin metodları 4. Keyfiyyətin idarə edilməsinin mövcud sistemləri 5. Keyfiyyət sisteminde informasiyanın xarakteri			

	6. Keyfiyyət nəzarətdə informasiya təminatının avtomatlaşdırılmasının prinsiplə əsasları 7. Keyfiyyət sistemində informasiyanın təkmilləşdirilməsi Mənbə: [1;2;3;7]			
6	Mövzu: Sertifikatlaşdırmanın mahiyyəti və tətbiqi sahələri Plan: 1. Sertifikatlaşdırma haqqında anlayış və bu sahədə tətbiq edilən əsas terminlər 2. Sertifikatlaşdırmanın qısa inkişaf tarixi 3. Sertifikatlaşdırmanın tətbiqi sahələri 4. Məhsulun sertifikatlaşdırılmasının qaydaları Mənbə: [5; 7;8; 9]			
7	Mövzu: Sənaye sahələri üzrə sertifikatlaşdırma Plan: 1. İstehsalatın sertifikatlaşdırılması 2. Qida məhsullarının sertifikatlaşdırılması 3. Xidmətlərin (işlərin) sertifikatlaşdırılması 4. Pərakəndə ticarət xidmətlərinin sertifikatlaşdırılması 5. Ekoloji sertifikatlaşdırma Mənbə: [7;8; 9;10]			
8	Mövzu: Uyğunluğun qiymətləndirilməsi və təsdiqi Akkreditasiya Plan: 1. Sertifikatlaşdırmanın iştirakçıları 2. Uyğunluğun qiymətləndirilməsi və onun formaları 3. Uyğunluğun təsdiq edilməsi 4. Uyğunluğun təsdiq edilməsinin prinsip və formaları 5. Uyğunluq nişanı 6. Akkreditasiyanın məqsədləri və prinsipləri Mənbə: [1;2;4;9;10]			
	Cəmi: 30 Saat	15	15	

XI.Fənn üzrə tələblər, tapşırıqlar: Tələbələr kursu bitirdikdən sonra ərzaq məhsullarının keyfiyyət sistemlərini, xidmətlərin sertifikatlaşdırılması qaydalarını, uyğunluğun qiymətləndirilməsi və texniki tənzimlənin tətbiqini bacarmalıdırlar.

XII. Fənn üzrə təlimin nəticələri:

- Məhsulun keyfiyyətinin idarəedilməsi sistemi və mexanizmi
- Keyfiyyətinin idarəedilməsi sisteminin əhəmiyyəti
- Sənaye müəssisələrində keyfiyyətin idarə edilməsinin mahiyyəti, vəzifələri
- Sertifikatlaşdırmanın mahiyyəti və tətbiqi sahələri, sertifikatlaşdırmanın sınaqları, uyğunluğun qiymətləndirilməsi, ərzaq məhsullarının keyfiyyət sistemləri və xidmətlərin sertifikatlaşdırılması qaydaları haqqında geniş biliyə malik olurlar.

XIII. Tələbələrin fənn haqqında fikrinin öyrənilməsi:

XIV. Birinci kollokvium sualları.

1. Keyfiyyətin mahiyyəti və müsbət nəticələri
2. Müştərilərin keyfiyyət müəyyənləşdirmə göstəriciləri
3. Qida məhsullarının keyfiyyəti idarəetmə sistemləri
4. Sənaye müəssisələrində keyfiyyətin idarə edilməsinin mahiyyəti, vəzifələri və əsas xüsusiyyətləri
5. Sənaye müəssisələrində keyfiyyətin idarə edilməsinin metodoloji əsasları
6. Məhsulun keyfiyyətinin innovasiyalı idarəedilməsi müəssisənin rəqabətqabiliyyətinin yüksəldilməsi amili kimi
7. Sənaye müəssisələrində keyfiyyətin idarə edilməsi konsepsiyasında innovasiya texnologiyaları
8. Məhsulun keyfiyyətinə nəzarət və ISO anlayışı
9. Məhsulun istehsal keyfiyyətinə nəzarətin təşkili və keyfiyyətinin yüksəldilməsi istiqamətləri
10. Məhsulun keyfiyyət göstəricilərinin nomenklaturunun təhlili

İkinci kollokvium sualları

1. Məhsulun keyfiyyətinə nəzarətin və zay olmasının profilaktikasının təsnifatı
2. Nəzarət haqqında qərarların qəbulu, nəzarət proseslərinin təşkili və nəzarət xidmətinin strukturu
3. Keyfiyyətə nəzarətin, qüsurların və onların səbəblərinin təhlilinin üsulları
4. Keyfiyyət sisteminin normativ-metodiki təminatı
5. Keyfiyyət sistemində müəssisə standartları
6. Keyfiyyətin idarə edilməsinin metodları və mövcud sistemləri
7. Keyfiyyət sistemində informasiyanın xarakteri
8. Sertifikatlaşdırma haqqında anlayış və bu sahədə tətbiq edilən əsas terminlər
9. Sertifikatlaşdırmanın tətbiqi sahələri
10. Məhsulun sertifikatlaşdırılmasının qaydaları

XV. İmtahan sualları :

I blok

1. Keyfiyyətin mahiyyəti və müsbət nəticələri
2. Müştərilərin keyfiyyət müəyyənləşdirmə göstəriciləri
3. Qida məhsullarının keyfiyyəti idarəetmə sistemləri
4. Sənaye müəssisələrində keyfiyyətin idarə edilməsinin mahiyyəti, vəzifələri və əsas xüsusiyyətləri
5. Sənaye müəssisələrində keyfiyyətin idarə edilməsinin metodoloji əsasları
6. Məhsulun keyfiyyətinin innovasiyalı idarəedilməsi müəssisənin rəqabətqabiliyyətinin yüksəldilməsi amili kimi
7. Sənaye müəssisələrində keyfiyyətin idarə edilməsi konsepsiyasında innovasiya texnologiyaları

II blok

8. Məhsulun keyfiyyətinə nəzarət və ISO anlayışı
9. Məhsulun istehsal keyfiyyətinə nəzarətin təşkili və keyfiyyətinin yüksəldilməsi istiqamətləri
10. Məhsulun keyfiyyət göstəricilərinin nomenklaturunun təhlili
11. Məhsulun keyfiyyətinə nəzarətin və zay olmasının profilaktikasının təsnifatı
12. Nəzarət haqqında qərarların qəbulu, nəzarət proseslərinin təşkili və nəzarət xidmətinin strukturu
13. Keyfiyyətə nəzarətin, qüsurların və onların səbəblərinin təhlilinin üsulları
14. Məhsulun keyfiyyətinə sərf olunan xərclərin növləri

III blok

15. Keyfiyyət sisteminin normativ-metodiki təminatı

16. Keyfiyyət sisteminə müəssisə standartları
17. Keyfiyyətin idarə edilməsinin metodları və mövcud sistemləri
18. Keyfiyyət sisteminə informasiyanın xarakteri
19. Keyfiyyət nəzarətdə informasiya təminatının avtomatlaşdırılmasının prinsiplər əsasları
20. Keyfiyyət sisteminə informasiyanın təkmilləşdirilməsi

IV blok

21. Sertifikatlaşdırma haqqında anlayış və bu sahədə tətbiq edilən əsas terminlər
22. Sertifikatlaşdırmanın qısa inkişaf tarixi
23. Sertifikatlaşdırmanın tətbiqi sahələri
24. Məhsulun sertifikatlaşdırılmasının qaydaları
25. İstehsalatın sertifikatlaşdırılması
26. Qida məhsullarının sertifikatlaşdırılması
27. Xidmətlərin (işlərin) sertifikatlaşdırılması

V blok

28. Pərakəndə ticarət xidmətlərinin sertifikatlaşdırılması
29. Ekoloji sertifikatlaşdırma
30. Sertifikatlaşdırmanın iştirakçıları
31. Uyğunluğun qiymətləndirilməsi və onun formaları
32. Uyğunluğun təsdiq edilməsinin prinsip və formaları
33. Uyğunluq nişanı
34. Akkreditasiyanın məqsədləri və prinsipləri

Sillabus – “Biznesin idarə edilməsi ƏSÜ” ixtisası, (proqramları) üzrə tədris planı və fənn proqramı əsasında tərtib edilmişdir. Sillabus “Texnologiya və texniki elmlər” kafedrasında müzakirə edilərək, təsdiq olunmuşdur (07 fevral 2025-ci il 06 sayılı protokol).

Fənn müəllimi:
Kafedra müdiri:



baş müəllim. A.A.Calalov
dos. R.F. Əliyev