

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

Təsdiq edirəm
Tədris məsələləri üzrə prorektor
vəzifəsini icra edən dos.Z.I.Məmmədov

" 12 " "sentyabr" 2025-ci il

Fənn sillabusu

İxtisas: 060635 -"Qida mühəndisliyi"

Fakültə: Aqrar və mühəndislik

Kafedra: Texnologiya və texniki elmlər

I.Fənn haqqında məlumat:

Fənnin adı: Keyfiyyəti idarəetmə sistemləri (Azərbaycan Respublikası Təhsil Nazirliyinin 13 avqust 2020-ci il tarixli 370 sayılı qərarı ilə təsdiq edilmiş edilmiş 050635 – "Qida mühəndisliyi" ixtisası üzrə Təhsil Proqramı)

Kodu: İPF-B 16

Tədris ili: III(2025/2026)

Tədris yükü: Ümumi: 50 saat.Auditoriyadan kənar:36saat. Auditoriya saati 14. (10 saat müəhazirə, 4 saat laboratoriya)

Tədris forması: Qiyabi

Tədris dili: Azərbaycan dili

AKTS üzrə kredit: 5 kredit

Auditoriya N:

Saat:

II.Müəllim haqqında məlumat:

Adı, soyadı, elmi dərəcəsi və elmi adı: B.m. Azər Calalov. m. Aytac Cəfərova.

Məsləhət günləri və saati:

E-mail ünvanı: acalalov@list.ru, ayti_ceferli98@mail.ru

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

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

Əsas

1. Aslanov Z.Y., Dadaşova K.S. Ümumi keyfiyyət menecmenti (Ali məktəblər üçün dərslik).Bakı: "İqtisad Universiteti" nəşriyyatı,2019.-306 səh.

2. Məmmədov N.R., Ələkbərov E.B., Aslanov Z.Y., və b. Kvalimetriya və keyfiyyətin idarə edilməsi: Ali məktəblər üçün dərslik. T.e.d., prof. N.R. Məmmədovun redaktəsi ilə. Bakı: Elm, 2007.

3. Ponomaryov S.V., Mişsenko S.V., Belobraqin V.Y. Məhsulun keyfiyyətinin idarə edilməsi. Dərs vəsaiti. - /rus dilindən tərcümə. Bakı: «İqtisad Universiteti», nəşriyyatı, 2008.

5. İmanov Ə.Ş. Keyfiyyətin idarə olunması: Dərs vəsaiti. – Bakı.: İqtisad Universiteti nəşriyyatı, 2007.

6. Bəkirov A.Ş. İSO 9000 / İSO 14000 / OHSAS 18001 Beynəlxalq idarəetmə standartları. – Bakı.: Adiloğlu nəşriyyatı, 2006.

7. Mehdiyev M.İ, Keyfiyyətin idarə edilməsi. Ali məktəblər üçün dərslik. – Bakı.: Çarşıoğlu, 2007. – 208 s.

8. Məmmədov N. R. Sertifikatlaşdırmanın əsasları, Dərs vəsaiti. – Bakı, Elm, 2001.

Əlavə

9.Mühazirə materialları

10.Internet resursları

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 buraxılmır, 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 dərindən başa düşür, cavabı dəqiq və hərtərəflidir.
- 9 bal - tələbə keçilmiş materialı tam başa düşür, cavabı dəqiqdir və mövzunun mətnini tam açə bilir.
- 8 bal - tələbə cavabında ümumi xarakterli bəzi qüsurlara yol verir;
- 7 bal - tələbə keçilmiş materialı başa düşür, lakin nəzəri cəhətdən bəzi məsələləri əsaslandırə 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 əsaslandırə 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 görələcək.

X. Təqvim mövzu planı: Mühazirə - 10 saat, Laboratoriya 4- saat. Cəmi 14 - saat.

S/N	Keçirilən mühazirə mövzularının məzmunu	(Müh) Saat	Tarix
1	2	3	5
Mühazirə mövzuları			
1	<p>Mövzu: Keyfiyyət sistemləri haqqında ümumi məlumat və onun qiymətləndirilməsi</p> <p>Plan :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Keyfiyyətin mahiyyəti və müsbət nəticələri 2. Keyfiyyət sistemlərinin yaranması və inkişafı 3. Müştərilərin keyfiyyət müəyyənləşdirmə göstəriciləri 4. Qida məhsullarının keyfiyyəti idarəetmə sistemləri. 5. Sənaye müəssisələrində keyfiyyətin idarə edilməsinin mahiyyəti, vəzifələri və əsas xüsusiyyətləri 6. Sənaye müəssisələrində keyfiyyətin idarə edilməsinin metodoloji əsasları 7. Məhsulun keyfiyyətinin innovasiyalı idarəedilməsi müəssisənin rəqabətqabiliyyətliliyinin yüksəldilməsi amili kimi 8. Sənaye müəssisələrində keyfiyyətin idarə edilməsi konsepsiyasında inovasiya texnologiyaları <p>Mənbə: [1;2;3;4;9]</p>		
2	<p>Mövzu: Rəqabətqabiliyyətliliyin təmin edilməsində keyfiyyət sistemlərinin rolu.</p> <p>Plan :</p> <ol style="list-style-type: none"> 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 <p>Mənbə: [1;2;3;4;7]</p>		
3	<p>Mövzu: Keyfiyyətin idarə edilməsi proseslərinin nəzarəti, uçotu və təhlili</p> <p>Plan:</p> <ol style="list-style-type: none"> 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 <p>Mənbə: [1;2;3;6]</p>		
4	<p>Mövzu :İstehlak mallarının keyfiyyət ekspertizasının nəzəri əsasları</p> <ol style="list-style-type: none"> 1 Əmtəə ekspertizasının subyektləri və obyektləri. 2.Əmtəə ekspertizası vasitələrinin təsnifatı 		

	3.İstehlak mallarının keyfiyyət ekspertizasının metodlarının təsnifatı 4.Əmtəəşünaslıq və sanitar-gigiyenik ekspertizası 5.Malların ekspertizasının aparılmasının qayda Mənbə: [1;2;3;7]		
5	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 5. İstehsalatın sertifikatlaşdırılması 6. Qida məhsullarının sertifikatlaşdırılması 7. Xidmətlərin (işlərin) sertifikatlaşdırılması 8. Pərakəndə ticarət xidmətlərinin sertifikatlaşdırılması 9. Ekoloji sertifikatlaşdırma Mənbə: [7;8; 9;10]		
	Cəmi: 10Saat	15	

Laboratoriya məşğələsi

Sıra Nəsi	Mövzunun adı	Saat
1	Bir neçə müxtəlif müəssisə təmsalında "Keyfiyyət menecment sisteminin" əsas üstünlüklərinin təhlilinin aparılması Rəqabətqabiliyyətliliyin təmin edilməsi prosesində keyfiyyət sistemlərinin rolunun təhlili və qiymətləndirilməsi	2
2	Keyfiyyəti idarəetməyə sistemli yanaşmanın inkişaf mərhələlərinin analizi Keyfiyyəti idarəetmə konsepsiyasının ayrı-ayrı bəndlərinin müqayisəli araşdırılması.	2
Cəmi		4

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:

- Keyfiyyəti idarəetmə sistemlərinin yaradılması, fəaliyyətinin mahiyyəti, məqsəd, prinsipləri və funksiyalarına yiyələnmək.
- Ümumi keyfiyyəti idarəetmə konsepsiyasını həyata keçirmək üçün metod və texnologiyaları
- Keyfiyyəti idarəetmə üsullarını
- Keyfiyyət sistemləri üçün qanunvericilik və normativ bazası
- Keyfiyyət sistemlərinə beynəlxalq standartların tələbləri və keyfiyyət sistemləri üçün

sertifikatlaşdırma proseduru
- keyfiyyətin hüquqi problemlərini öyrənmək.

XIII. Tələbələrə fənn haqqında fikrinin öyrənilməsi:

XIV. Birinci kollokvium sualları.

1. Keyfiyyətin mahiyyəti və müsbət nəticələri
2. Keyfiyyət sistemlərinin yaranması və inkişafı
3. Müştərilərin keyfiyyət müəyyənləşdirmə göstəriciləri
4. Qida məhsullarının keyfiyyəti idarəetmə sistemləri.
5. Sənaye müəssisələrində keyfiyyətin idarə edilməsinin mahiyyəti, vəzifələri və əsas xüsusiyyətləri
6. Sənaye müəssisələrində keyfiyyətin idarə edilməsinin metodoloji əsasları
7. Məhsulun keyfiyyətinə nəzarət və ISO anlayışı
8. Məhsulun istehsal keyfiyyətinə nəzarətin təşkili qaydaları
9. İstehsal edilən məhsulların keyfiyyətinin yüksəldilməsi istiqamətləri
10. Məhsulun keyfiyyətinə nəzarətin və zay olmasının profilaktikasının təsnifatı

XV. İmtahan sualları :

I blok

1. Keyfiyyətin mahiyyəti və müsbət nəticələri
2. Keyfiyyət sistemlərinin yaranması və inkişafı
3. Müştərilərin keyfiyyət müəyyənləşdirmə göstəriciləri
4. Qida məhsullarının keyfiyyəti idarəetmə sistemləri.
5. Sənaye müəssisələrində keyfiyyətin idarə edilməsinin mahiyyəti, vəzifələri və əsas xüsusiyyətləri
6. Sənaye müəssisələrində keyfiyyətin idarə edilməsinin metodoloji əsasları

II blok

7. Məhsulun keyfiyyətinin innovasiyalı idarə edilməsi müəssisənin rəqabətqabiliyyətinin yüksəldilməsi amili kimi
8. Sənaye müəssisələrində keyfiyyətin idarə edilməsi konsepsiyasında innovasiya texnologiyaları
9. Məhsulun keyfiyyətinə nəzarət və ISO anlayışı
10. Məhsulun istehsal keyfiyyətinə nəzarətin təşkili qaydaları
11. İstehsal edilən məhsulların keyfiyyətinin yüksəldilməsi istiqamətləri
12. Məhsulun keyfiyyət göstəricilərinin nomenklaturunun təhlili

III blok

13. Məhsulun keyfiyyətinə nəzarətin və zay olmasının profilaktikasının təsnifatı
14. Nəzarət haqqında qərarların qəbulu və nəzarət proseslərinin təşkili
15. Keyfiyyətə nəzarət xidmətinin strukturu
16. Keyfiyyətə nəzarətin, qüsurların və onların səbəblərinin təhlilinin üsulları
17. Məhsulun keyfiyyətinə sərf olunan xərclərin növləri

IV blok

18. Əmtəə ekspertizasının subyektləri və obyektleri.
19. Əmtəə ekspertizası vasitələrinin təsnifatı
20. İstehlak mallarının keyfiyyət ekspertizasının metodlarının təsnifatı
21. Əmtəəşünaslıq və sanitariya-gigiyenik ekspertizası
22. Malların ekspertizasının aparılmasının qayda

V blok

23. Sertifikatlaşdırma haqqında anlayış və bu sahədə tətbiq edilən əsas terminlər
24. Sertifikatlaşdırmanın qısa inkişaf tarixi
25. Sertifikatlaşdırmanın tətbiqi sahələri
26. Məhsulun sertifikatlaşdırılmasının qaydaları
27. İstehsalatın sertifikatlaşdırılması
28. Qida məhsullarının sertifikatlaşdırılması
29. Xidmətlərin (işlərin) sertifikatlaşdırılması
30. Pərakəndə ticarət xidmətlərinin sertifikatlaşdırılması
31. Ekoloji sertifikatlaşdırma

Sillabus 060635– “Qida mühəndisliyi” ixtisası (proqramları) üzrə tədris planı və fənn proqramı əsasında tərtib edilmişdir. “Texnologiya və texniki elmlər” kafedrasının 12.09.2025-ci il tarixli iclasında təsdiq olunmuşdur (Protokol-1).

Fənn müəllimi:



b.m. A.A.Calalov



m.A.A.Cəfərova

Kafedra müdiri:



dos.R.F.Əliyev