


"Təsdiq edirəm"

Tədris məsələləri üzrə prorektor v.i.e:

 dos Z.I.Məmmədov

"07" yanvar 2026 – cı il

Fənn sillabusu

İxtisas şifri və adı: 7004003 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 (İşçi fənn proqramı kafedranın 07.01.2026-cı il 05-saylı iclas protokolu əsasında təsdiq olunmuşdur)

Kodu: SMO 621

Tədris ili: 2025/2026

Semestr: II (yaz)

Tədris yükü: 30 (15 saat mühazirə, 15 saat seminar)

Tədris alma forması: Əyani

Tədris dili: Azərbaycan dili

AKTS üzrə kredit: 4 kredit

II.Müəllim haqqında məlumat:

Adı, soyadı, ata adı, elmi dərəcəsi və elmi adı: m. Həşimli Fidan Elman

Məsləhət günləri və saati: I gün, saat: 14⁰⁰ – 16⁰⁰

E-mail ünvanı: hsmlifidan@gmail.com

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

1. M.M. Əliyev, Y.M. Xankişiyev Ərzaq mallarının keyfiyyətinə nəzarətin fiziki və kimyəvi üsülları, 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

IV. Prerekvizit fənlər: Fənnin tədrisi üçün öncədən başqa fənnin tədrisi vacib deyildir.

V. Korrekvizit fənlər: 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 sxəmləri, 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 LDU - nun Elmi Şurasının 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: Tələbələrini 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 qazanan 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 aça bilir
- 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 mühazirə 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. Müştərilərin keyfiyyət müəyyənləşdirmə göstəriciləri 3. Qida məhsullarının keyfiyyəti idarəetmə sistemləri. Mənbə: [1;2;3;9;10]	2	2	
2	Mövzu: Sənaye müəssisələrində keyfiyyətin idarə edilməsinin (KİE) metodoloji əsasları və bu istiqamətdə innovativ	2	2	

	<p>fəaliyyətin xüsusiyyətləri</p> <p>Plan :</p> <ol style="list-style-type: none"> 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 rəqabətqabiliyyətinin yüksəldilməsi amili kimi 4. Sənaye müəssisələrində keyfiyyətin idarə edilməsi konsepsiyasında inovasiya texnologiyaları <p>Mənbə: [1;2;3;4;9]</p>			
3	<p>Mövzu: Məhsul keyfiyyətinin yüksəldilməsi istiqamətləri və keyfiyyət göstəricilərinin nomenklaturunun təhlili</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>	2	2	
4	<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>	2	2	
5	<p>Mövzu : Keyfiyyətə nəzarətin sənədli və informasiya təminatı</p> <p>Plan:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Keyfiyyət sisteminin normativ-metodiki təminatı 2. Keyfiyyət sistemində müəssisə standartları 3. Keyfiyyətin idarə edilməsinin metodları 4. Keyfiyyətin idarə edilməsinin mövcud sistemləri 5. Keyfiyyət sistemində informasiyanın xarakteri 6. Keyfiyyətə nəzarətdə informasiya təminatının avtomatlaşdırılmasının prinsipli əsasları 7. Keyfiyyət sistemində informasiyanın təkmilləşdirilməsi <p>Mənbə: [1;2;3;7]</p>	2	2	
6	<p>Mövzu: Sertifikatlaşdırmanın mahiyyəti və tətbiqi sahələri</p> <p>Plan:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Sertifikatlaşdırma haqqında anlayış və bu sahədə tətbiq edilən əsas terminlər 2. Sertifikatlaşdırmanın qısa inkişaf tarixi 3. Sertifikatlaşdırmanın tətbiqi sahələri 4. Məhsulun sertifikatlaşdırılmasının qaydaları <p>Mənbə: [5; 7;8; 9]</p>	2	2	

7	<p>Mövzu: Sənaye sahələri üzrə sertifikatlaşdırma</p> <p>Plan:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. İstehsalatın sertifikatlaşdırılması 2. Qida məhsullarının sertifikatlaşdırılması 3. Xidmətlərin (işlərin) sertifikatlaşdırılması 4. Pərakəndə ticarət xidmətlərinin sertifikatlaşdırılması 5. Ekoloji sertifikatlaşdırma <p>Mənbə: [7;8; 9;10]</p>	2	2
8	<p>Mövzu: Uyğunluğun qiymətləndirilməsi və təsdiqi</p> <p>Akkreditasiya</p> <p>Plan:</p> <ol style="list-style-type: none"> 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 <p>Mənbə: [1;2;4;9;10]</p>	1	1
	Cəmi: 30 Saat	15	15

Məhsul
yükse
7. Sənaye
8. texnoloji
Məhsul

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

XII. Fənnin tədrisi üçün nəzərdə tutulan tədris və öyrənmə metodları:

- müəhazirə, seminar, paktiki tapşırıqlar
- təqdimat və müəhazirə
- debat
- müstəqil iş/araşdırma

XIII. 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.
- Məhsulun keyfiyyətinə qoyulan tələblər
- Qida məhsullarının keyfiyyəti idarəetmə sistemləri
- Məhsulun keyfiyyətinə nəzarətin təşkili

XIV. Tələbələrin fənn haqqında fikrinin öyrənilməsi:

XV. 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

- Məhsulun keyfiyyətinin innovasiyalı idarəedilməsi müəssisənin rəqabətqabiliyyətinin yüksəldilməsi amili kimi
7. Sənaye müəssisələrində keyfiyyətin idarə edilməsi konsepsiyasında inovasiya 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

XVI. İmtahan 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 inovasiya texnologiyaları
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
15. Keyfiyyət sisteminin normativ-metodiki təminatı
16. Keyfiyyət sistemində müəssisə standartları
17. Keyfiyyətin idarə edilməsinin metodları və mövcud sistemləri
18. Keyfiyyət sistemində informasiyanın xarakteri
19. Keyfiyyətə nəzarətdə informasiya təminatının avtomatlaşdırılmasının prinsiplial əsasları
20. Keyfiyyət sistemində informasiyanın təkmilləşdirilməsi
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
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

“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 yanvar 2026-ci il 05 sayılı protokol).

Fənn müəllimi:
Kafedra müdiri:



müəllim. F.E. Həşimli
dos. R.F. Əliyev