

**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

"09" "sentyabr" 2024-cü il

Fənn sillabusu

İxtisas: -050810 Turizim işinin təşkili

Fakültə: İqtisadiyyat və idarəetmə

Kafedra: Texnologiya və texniki elmlər.

I.Fənn haqqında məlumat:

Fənnin adı: Qonaqpərvərlik sahələrinin idarəedilməsi

Kodu: İPF-B17

Tədris ili: IV(2024-2025) Semestr: VIII

Tədris yükü: cəmi: Auditoriya saati -14 (10 saat mühazirə, 4 saat seminar),

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: dos.R.F.Əliyev.

Məsləhət günləri və saati: IV gün saat 15⁰⁰.

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. Məhərrəmov M.Ə. Qida məhsulları texnologiyasının nəzəri əsasları. Dərslik. Bakı: "İqtisad Universiteti" nəşriyyatı, 2015.- 384 s.
 2. Qurbanov N.H., Omarova E.M. İlaş məhsullarının texnologiyasının nəzəri əsasları. Bakı: "İqtisad Universiteti" nəşriyyatı, 2010.- s.
 3. Məmmədov C.A, Rəhimov S.H, Sultanov H.B.
"Beynəlxalq turizmin coğrafiyası" Dərs vəsaiti Bakı 2002 (LDU-nun kitabxanasında var)
 - 4.Rəhimov S.H. "Turizm-ekskursiya işinin təşkili" Dərs vəsaiti Bakı, Mürtəcim 2004 -312 s.
 - 5.Bilalov B.Ə. "Turizmin menecmenti" Bakı, Mürtəcim 2005 ,220 s.
 6. Məmmədov C.A.,Rəhimov S.H., "Turizm termin və anlayışlarının izahlı ensiklopedik lüğəti" Bakı 2003 ,250 s.
- Əlavə.
7. Sultanova H.B., Hüseynova Ş.H. "Turizmin əsasları"Dərs vəsaiti "Mürtəcim" 2007, 316 s.
 8. Ə.T.Əsgərov, B.Ə. Bilalov,Ç.G.Gülaliyev Ekoloji turizm (Dərs vəsaiti),Bakı,"Adiloğlu" nəşriyyatı,2011,276 s.
 9. İnternet resursları.

IV.Prerekvizitlər: Qonaqpərvərlik sahələrinin idarə olunması insanlara qədimdən məlumdur.Bu üsulun elmi əsasları və prinsipləri son dövrlərdə qidalanma haqqında elmin və müasir qidalanma texnologiyasının nailiyyətləri sahəsində formalaşdırılmışdır.Hal-hazırda turizm və otelçilikdə qidalanma elmin əldə etdiyi müvəffəqiyyətləri düzgün tarazlaşdırılmış qidalanma nəzəriyyəsinin işlənib hazırlanması xeyli köməklik etmişdir.

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

VI. Fənnin təsviri: Qonaqpərvərlik sahələrinin idarə olunması-qonaqlara geniş və müxtəlif çeşiddə yemək, içmək, şirniyyat məmulatları təqdim edən yemək müəssisəsidir. Gələn yüksək səviyyəli qonaqların incə zövqünü, tələbatını ödəmək üçün personal heyəti yüksək qida hazırlanma və təqdim etmə peşəkarlığına malik olmalıdır. Bütün növ yeməklərin hansı ardıcılıqla qonaqlara təqdim olunmasını tələb etməklə yanaşı, hazır yeməklərin keyfiyyətli və ekoloji təmiz olmasını tələb etmiş olur. Bu da gələn müştərinin bu müəssisə haqqında xoş ovqatını tərənnüm edir.

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 hədddən 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 bal tələbə smestr ərzində, 50 bal isə imtahanda toplayır. Smestr ərzində toplanan 50 bala aşağıdakılar aiddir: 20 bal seminar və laboratoriya dərslərində fəaliyyətinə görə, 30 bal kollektivinə 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.

-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 açır;

-8 bal-tələbə cavabında ümumi xarakterli bəzi qüsurlara yol verir;

-7 bal- tələbə keçilmiş materialı başa düşür, lakin nəzəri cəhətdən bəzi məsələləri əsaslandırır 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 əsaslandırır 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 bal aşağı	qeyri-kafi	F

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

X. Təqvim mövzu planı: *Mühazirə 10saat , seminar məşğələsi 4saat*

Cəmi 14saat

N	Keçirilən mövzuların adı və məzmunu	Mühazirə	Seminar	Saat	Tarix
1	2	3	4	5	6
1	Mövzu. Fənnin məqsəd və vəzifələri.Restoran işinin qidalanması ,mehmanxanada inzibati təsərrüfat işinin təşkili və mehmanxananın nəzdində restoranın mətbəxi. Plan: 1.Fənnin məqsəd və vəzifələri. 2.Restoran işinin qidalanması tarixi. 3.Nömrə fondunun yığışdırılmasına qoyulan tələblər 4.Ekspres.təmizlik 5.Cari və gündəlik yığışdırma. 6.Mehmanxana restoran və barları 7.Mehmanxananın nəzdində restoranın mətbəxi. Mənbə: [1,2,3,4]	2			
2	Mövzu.Turizm və otelçilikdə qidalanma müəssisələrini, qonaqlara göstərilən xidmət və servisin növləri. Masanın servirovka (süfrə düzümü) qaydaları. Plan: 1.Restoran və otellərə gələn turistlərə xidmət. 2.Barlar və restoran barları. 3.Restoranda xidmət perosonalın hərəkət qaydaları. 4.Spirtili içkilərin süfrəyə verilən yeməklərə uyğunluğu. 5.Səhər yeməklərinin növləri və xidmət metodları. 6.Müxtəlif ölkələrin səhər yeməkləri. Mənbə: [1,2,3,4]	2	2		
3	Mövzu.Turizm və otellərdə servisi, otellərdə turistlərin qidalanmasının təşkili və otel qidalanmasında menyu. Plan: 1.Ən geniş yayılmış servis növləri. 2.Fransız və İngilis servisi. 3.Amerika və Alman servisi. 4.Müvəqqəti yaşayan qonaqlara qidalanmanın təşkili 5.Əcnəbi turistlərə xidmətin təşkili. 6.Mehmanxana və otellərdə qidalanma qaydaları. 7.Turizm və otel qidalanması.	2			

	8.Turizm və otellərdə qida menyusunun hazırlanması. 9.Qida menyusu. Mənbə: [1-2,3;5,]				
4.	Mövzu: Turizm və otellərdə istifadə olunan süfrələr,ağlar, salfetlər və otel qidalanmasında istifadə olunan ləvazimatlar. Turizmə müəssələrinə gələn turistlərə pəhrizlə mualicəvi qidalanma. Plan: 1.Turizm və otellərdə istifadə olunam süfrələr. 2.Turizm və otellərdə istifadə olunan ağlar və salfetlər. 3.Turizm və otellərdə xidmətin təşkili. 4.Ofisantların tam xidmət göstərdiyi masaarxası banket. 5.Ofisantların qismən xidmət göstərdiyi masaarxası banket. 6.Turizm və otel qidalanmasında istifadə olunan qab-qacaqlar. 7. Turizm və otel qidalanmasında istifadə olunan digər ləvazimatlar. 8.Pəhriz qidalanmasının əsasları 9.Pəhrizlər üçün qida rasionları tərtibinin ümumi prinsipləri 10.Pəhrizlərin qurulmasına göstərilən ümumi tələblər Mənbə: [1-3;4,5]	2	2		
5.	Mövzu. Turizm və otell qidalanmada karbohidratların rolu, marşrutlar zamanı turistlərin qidalanmasına nəzrət. Turizm və otellərdə göstərilən qida xidmətstandartları. Plan: 1.Karbohidratların insan orqanizminə təsiri 2.Hər qram karbohidratın verdiyi enerjinin miqdarı 3.Orqanizmin enerji tələbatı və məsrəfləri. 4.Zehni əməklə məşğul olan turistlərin qidalanmasına nəzarət 5.Ahıl turistlərin qidalanmasına nəzarət 6.Marşrutlarda turistləin quru məhsullarla qidalanması 7.Xizəksürmədə yağ rasionununa nəzarət 8.Ekstermal şəraitdə turistlərin qidalanmasına nəzarət 10.Turizm və otellərdə personal üçün qoyduğu tələblər. 11.Turizm və otelçilikdə qida xidmət standartları. Mənbə: [1-3;5]	2			

XI. Fənn üzrə tələblər, tapşırıqlar:

Bu fənni bitirdikdən sonra tələbə qonaqlara göstərilən xidmətlərdə turizm və otellərdə qidalanma qaydaları tələb olunan standartlar haqqında məlumatlara yiyələnəlməlidir. Belə ki, bütün bunlara rəğmən tələbələrımız turizm müəssisələrində gözlənilən və tələb olunan normaları biləcəklər.

XII. Fənn üzrə təlimin nəticələri:

- Restoran işinin qidalanması tarixinin öyrənilməsi.
- Müxtəlif ölkələrin səhər yeməklərin öyrənilməsi
- Fransız və İngilis servisi haqqında biliklərin verilməsi
- Pəhriz. qidalanmasının əsaslarının öyrənilməsi

XIII. Tələbələrin fənn haqqında fikrinin öyrənilməsi:

XIV Kollektiv sualları.

1. Fənnin məqsəd və vəzifələri.
2. Mehmanxana inzibati təsərrüfat işinin təşkili.
3. Mehmanxana restoran və barları
4. Restoranda xidmət personalının hərəkət qaydaları.
5. Müxtəlif ölkələrin səhər yeməkləri.
6. Ən geniş yayılmış servis növləri.
7. Mehmanxana və otellərdə qidalanma qaydaları.
8. Turizm və otellərdə qida menyusunun hazırlanması.
9. Qida menyusu.
10. Ofisantların tam xidmət göstərdiyi masaxarası banket.

XV. İmtahan sualları:

I-blok

1. Fənnin məqsəd və vəzifələri.
2. Restoran işinin qidalanması tarixi.
3. Mehmanxana inzibati təsərrüfat işinin təşkili.
4. Nömrə. fondunun. yığışdırılmasına. qoyulan. tələblər
5. Ekspres. təmizlik
6. Cari. və gündəlik. yığışdırılma

II-blok

7. Mehmanxana restoran və barları
8. Mehmanxananın nəzdində restoranın mətbəxi
9. Restoran və otellərə gələn turistlərə xidmət.
10. Barlar və restoran barları.
11. Restoranda xidmət personalının hərəkət qaydaları.
12. Spirtli içkilərin süfrəyə verilən yeməklərə uyğunluğu.
13. Səhər yeməklərinin növləri və xidmət metodları.
14. Müxtəlif ölkələrin səhər yeməkləri.

III-blok

15. Ən geniş yayılmış servis növləri.

16. Fransız və İngilis servisi.
17. Amerika və Alman servisi.
18. Müvəqqəti yaşayan qonaqlara qidalanmanın təşkili
19. Əcnəbi turistlərə xidmətin təşkili.
20. Mehmanxana və otellərdə qidalanma qaydaları.
21. Turizm və otel qidalanması.

IV-blok

22. Turizm və otellərdə qida menyusunun hazırlanması.
23. Qida menyusu.
24. Turizm və otellərdə istifadə olunam süfrələr.
25. Turizm və otellərdə istifadə olunan ağırlar və salfetlər.
26. Turizm və otellərdə xidmətin təşkili.
27. Ofisantların tam xidmət göstərdiyi masaarxası banket.
28. Ofisantların qismən xidmət göstərdiyi masaarxası banket.
29. Turizm və otel qidalanmasında istifadə olunan qab-qacaqlar.
30. Turizm və otel qidalanmasında istifadə olunan digər ləvazimatlar.
31. Pəhrizlərin qurulmasına göstərilən ümumi tələblər

V-blok

32. Zehni əməklə məşğul olan turistlərin qidalanmasına nəzarət
33. Ahıl turistlərin qidalanmasına nəzarət
34. Marşrutlarda turistlərin quru məhsullarla qidalanması
35. Xizəksürmədə yağ rasionununa nəzarət
36. Turizm və otellərdə personal üçün qoyduğu tələblər.
37. Turizm və otelçilikdə qida xidmət standartları.

«Texnologiya və texniki elmlər» kafedrasının 09.09.2024-cü il tarixli iclasında təsdiq olunmuşdur.

Fənn müəllimi:
Kafedra müdiri:



dos.R.F.Əliyev.
dos. R.F.Əliyev.