

**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: -Turizim bələdçiliyi

Fakültə: İqtisadiyyat və idarəetmə

Kafedra: Texnologiya və texniki elmlər.

I.Fənn haqqında məlumat:

Fənnin adı: Qastronomiya və şərab turizmi

Kodu: İPFS- 05

Tədris ili: I(2024-2025.) Semestr: II

Tədris yükü: cəmi: Auditoriya saati ~~46~~ ⁴⁶ (10 saat müəhazirə, 16 saat seminar),

Tədris forması: ~~Əyani~~

Tədris dili: Azərbaycan dili

AKTS üzrə kredit: 6 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.Təvsiyyə olunan dərslik, dərs vəsaiti və metodik vəsaitlər:

Əsas

5. Məhərrəmov M.Ə. Qida məhsulları texnologiyasının nəzəri əsasları. Dərslik. Bakı: "İqtisad Universiteti" nəşriyyatı, 2015.- 384 s.
 6. 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, Mütərcim 2004 - 312 s.
 - 5.Bilalov B.Ə. "Turizmin menecmenti" Bakı, Mütərcim 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. Internet resursları.

IV.Prerekvizitlər: Turizm və otel qidalanması insanlara qədimdən məlum olmasada 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 işlənilib hazırlanması xeyli köməklik etmişdir.

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

VI. Fənnin təsviri və məqsədi: Turizm və otelçilik qidalanması-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. Turizm və otel qidalanmasında 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 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 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 dərindən 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 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 30saat , seminar məşğələsi 15saat Cəmi 45saat**

Keçirilən mövzuların adı və məzmunu		Mühazirə	Seminar	Saat	Tarix
		ə	r		
2		3	4	5	6
Mövzu. Fənnin məqsəd və vəzifələri.Restoran işinin qidalanması tarixi. Plan: 1.Fənnin məqsəd və vəzifələri. 2.Restoran işinin qidalanması tarixi. Mənbə: [1,2,3,4]		2			
2	Mövzu. Mehmanxanada inzibati təsərrüfat işinin təşkili. Plan: 1.Nömrə fondunun yığışdırılmasına qoyulan tələblər 2.Ekspres.təmizlik 3.Cari və gündəlik yığışdırma. Mənbə: [1,2,3,4]	2	2		

3	Mövzu. Mehmanxana restoran və barları. Mehmanxananın nəzdində restoranın mətbəxi. Plan: 1. Mehmanxana restoran və barları 2. Mehmanxananın nəzdində restoranın mətbəxi. Mənbə: [1-3;6,]	2			
4.	Mövzu. Turizm və otelçilikdə qidalanma müəssisələrinin növləri. Plan: 1. Restoran və otellərə gələn turistlərə xidmət. 2. Barlar və restoran barları. Mənbə: [1,2,3,4]	2	2		
5.	Mövzu. Qonaqlara göstərilən xidmət və servisin növləri. Plan: 1. Restoranda xidmət personalının hərəkət qaydaları. 2. Spirtli içkilərin süfrəyə verilən yeməklərə uyğunluğu. Mənbə: [1-3;6,]	2			
6.	Mövzu. Masanın servirovka (süfrə düzümü) qaydaları. Plan: 1. Səhər yeməklərinin növləri və xidmət metodları. 2. Müxtəlif ölkələrin səhər yeməkləri. Mənbə: [1-2,3;5,]	2	2		
7.	Mövzu. Turizm və otellərdə servisin növləri. Plan: 1. Ən geniş yayılmış servis növləri. 2. Fransız və İngilis servisi. 3. Amerika və Alman servisi. Mənbə: [1-2,3;5,]	2			

8	Mövzu. Turizm və otellərdə turistlərin qidalanmasının təşkili. Plan: 1. Müvəqqəti yaşayan qonaqlara qidalanmanın təşkili 2. Əcnəbi turistlərə xidmətin təşkili. 3. Mehmanxana və otellərdə qidalanma qaydaları. Mənbə: [1-2,3;5,]	2	2		
9	Mövzu: . Turizm və otel qidalanmasında menyü. Plan: 1. Turizm və otel qidalanması. 2. Turizm və otellərdə qida menyusunun hazırlanması. 3. Qida menyusu. Mənbə: [1-3;4]	2			
10	Mövzu: Turizm və otellərdə istifadə olunan süfrələr, ağlar və salfetlər. 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. Mənbə: [1-3;4,5]	2	2		
11	Mövzu. Turizm və otel qidalanmasında istifadə olunan qab-qacaq və digər ləvazimatlar. Plan: 1. Turizm və otel qidalanmasında istifadə olunan qab-qacaqlar. 2. Turizm və otel qidalanmasında istifadə olunan digər ləvazimatlar. Mənbə: [1-3;4,5]	2			
12	Mövzu. Şərab türizmi . Plan. 1. Müxtəlif növ şərabların servisi. 2. Müxtəlif növ şərabların təklif edilmə metodları. 3. Şərab türizmində seçilən ölkələr.	2	2		

	Mənbə: [1,2,3,4]				
13	Mövzu. Respublikamızda şərabçılığın inkişaf tarixi. Plan. 1. Azərbaycanca üzümçülük qədim və ənənəvi istehsal sahələri kimi. 2. Şərab turizminə maraq ildən-ilə artması səbəbləri. 3. Şərab turlarının formalaşması. 4. Şərab turizm sahəsində yüksək inkişafın müşahidə edilməsi. Mənbə: [1,2,3,4]	2			
14	Mövzu. Şərab turizmi anlayışı Plan. 1. Şərab turizmin üstünlükləri. 2. Şərabçılıq üçün şərab turizminin faydaları. 3. Şərab turizmin motivasyonu. Mənbə: [1-3;6,]	2	2		
15	Mövzu. Şərab turizmi üçün marketing istiqamətləri. Plan. 1. Şərab turizminin iqtisadi faydaları. 2. Şərabçılıqla məşğul olan regionların əsas amilləri. 3. Əyləncə və maraq xatirinə şərab turizminin dəstəklənməsi. 4. Şərab turizmin inkişaf prosesi. Mənbə: [1,2,3,4]	2	1		

XI. Fənn üzrə tələblər, tapşırıqlar:

Bu fənni bitirdikdən sonra tələbə 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:-

- Turizm və otellərdə istifadə olunan süfrələr onların öyrənilməsi qaydaları.
- Turizm və otellərdə istifadə olunan ağlar və salfetlər tətbiqi qaydaları.
- Turizm və otellərdə xidmətin təşkili onların öyrənilməsi yolları.
- Ofisantların tam xidmət göstərdiyi masaxarxası banket və digər xidmətlərlə fərqliliyi.
- Ofisantların qismən xidmət göstərdiyi masaxarxası banket və təhlili qaydaları

XIII. Tələbələrin fənn haqqında fikrinin öyrənilməsi:

XIV. Birinci kollekvum sualları.

- 1.Fənnin məqsəd və vəzifələri.
- 2.Restoran işinin qidalanması tarixi.
- 3.Nömrə fondunun yığışdırılmasına qoyulan tələblər
- 4.Cari və gündəlik yığışdırma.
- 5.Mehmanxana restoran və barları
- 6.Mehmanxananın nəzdində restoranın mətbəxi.
- 7.Restoran və otellərə gələn turistlərə xidmət.
- 8.Restoranda xidmət personalının hərəkət qaydaları.
- 9.Səhər yeməklərinin növləri və xidmət metodları.
10. Müxtəlif ölkələrin səhər yeməkləri.

İkinci kollekvum sualları.

- 1.Müvəqqəti yaşayan qonaqlara qidalanmanın təşkili
- 2.Mehmanxana və otellərdə qidalanma qaydaları.
- 3.Turizm və otel qidalanması.
- 4.Turizm və otellərdə qida menyusunun hazırlanması.
- 5.Qida menyusu.
- 6.Turizm və otellərdə istifadə olunan ağlar və salfetlər.
- 7.Ofisantların tam xidmət göstərdiyi masaxarası banket.
- 8.Ofisantların qismən xidmət göstərdiyi masaxarası banket.
- 9Müxtəlif növ şərabların təklif edilmə metodları.
- 10.Şərab turizmində seçilən ölkələr.

XV. İmtahan sualları:

I-blok

- 1.Fənnin məqsəd və vəzifələri.
- 2.Restoran işinin qidalanması tarixi.
- 3.Nömrə fondunun yığışdırılmasına qoyulan tələblər
- 4.Ekspres.təmizlik
- 5.Cari və gündəlik yığışdırma.

II-blok

- 6.Mehmanxana restoran və barları
- 7.Mehmanxananın nəzdində restoranın mətbəxi.
- 8.Restoran və otellərə gələn turistlərə xidmət.
- 9.Barlar və restoran barları.
- 10.Restoranda xidmət personalının hərəkət qaydaları.
- 11.Spirтли içkilərin süfrəyə verilən yeməklərə uyğunluğu.

III-blok

- 12.Səhər yeməklərinin növləri və xidmət metodları.
- 13.Müxtəlif ölkələrin səhər yeməkləri.
- 14.Ən geniş yayılmış servis növləri.
- 15.Fransız və İngilis servisi.
- 16.Amerika və Alman servisi.
- 17.Müvəqqəti yaşayan qonaqlara qidalanmanın təşkili
- 18.Əcnəbi turistlərə xidmətin təşkili.
- 19.Mehmanxana və otellərdə qidalanma qaydaları.

IV-blok

- 20.Turizm və otel qidalanması.
- 21.Turizm və otellərdə qida menyusunun hazırlanması.
- 22.Qida menyusu.
- 23.Turizm və otellərdə istifadə olunam süfrələr.
- 24.Turizm və otellərdə istifadə olunan ağlar və salfetlər.
- 25.Turizm və otellərdə xidmətin təşkili.
- 26.Ofisantların tam xidmət göstərdiyi masaxarası banket.
27. Ofisantların qismən xidmət göstərdiyi masaxarası banket.
- 28.Turizm və otel qidalanmasında istifadə olunan qab-qacaqlar.
29. Turizm və otel qidalanmasında istifadə olunan digər ləvazimatlar.

V-blok

- 30.Müxtəlif növ şerabların servisi.
- 31.Müxtəlif növ şerabların təklif edilmə metodları.
- 32.Şerab turizmində seçilən ölkələr.
- 33.Azərbaycanda üzümçülük qədim və ənənəvi istehsal sahələri kimi.
- 34.Şerab turizminə maraq ildən-ilə artması səbəbləri.
35. Şerab turlarının formalaşması.
- 36.Şerab turizm sahəsində yüksək inkişafın müşahidə edilməsi.

- 37. Şərab turizmin üstünlükləri.
- 38. Şərabçılıq üçün şərab turizminin faydaları.
- 39. Şərab turizmin motivasyonu.
- 40. Şərab turizminin iqtisadi faydaları.
- 41. Şərabçılıqla məşğul olan regionların əsas amilləri.
- 42. Əyləncə və maraq xatirinə şərab turizminin dəstəklənməsi.
- 43. Şərab turizmin inkişaf prosesi.

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

Fənn müəllimi:
Kafedra müdiri:



dos.R.F.Əliyev.
dos.R.F.Əliyev.