

Azərbaycan Respublikası Təhsil Nazirliyi
Bakı İdarəetmə və Texnologiya kolleci

“Turist, mehmanxana komplekslərində
qidalanmanın təşkili”

fənninin

PROQRAMI

040714 - “Turist,mehmanxana təsərrüfatının təşkili və idarə edilməsi”

Azərbaycan Respublikası Təhsil Nazirliyi Bakı
İdarəetmə və Texnologiya Kollecinin Metodiki
şurasının 15 sentyabr 2017-ci il tarixli iclasının
qərarı ilə təsdiq edilmişdir.

(Protokol № 1)

Bakı 2017

Tartib etdi:

Bakı İdarəetmə və Texnologiya
Kollecinin ixtisas müəllimi

Əsgərli Güllü Fərman

Redaktor:

Bakı İdarəetmə və Texnologiya
Kollecinin ixtisas müəllimi

Əhmədli Fərid Xanoğlu

Rəy verənlər:

Bakı İdarəetmə və Texnologiya
kollecinin ixtisas fənn müəllimi

1.Cəbiyev Cavid Şəfiyulla

Azərbaycan Turizm və Menecment
Universitetinin müəllimi

2.Hüseynzadə Aynur

İZAHAT VƏRƏQİ

Bəşəriyyət mövcud olduğu andan etibarən insanlar üçün ən zəruri olan və daima diqqət mərkəzində saxlanılan insanların qidalanma məsələsi olmuşdur. Bu səbəbdən, xüsusən, turizm sahəsində təhsil alan tələbələr üçün qidalanma, onun təşkili və turizm biznesində qidalanma müəssisələrinin rolunun əhəmiyyəti haqqında geniş məlumat vermək zərurəti yaranmışdır. “Turist, mehmanxana təsərrüfatının təşkili və idarə edilməsi” ixtisasında təhsil alan tələbələr üçün tədris olunan “Turist, mehmanxana komplekslərində qidalanmanın təşkili” fənninin tədrisi 60 saat nəzərdə tutulmuşdur (30 saat mühazirə və 30 saat seminar).

Tədris prosesində tələbələrə turizmdə qidalanmanın təşkili haqqında ümumi məlumat verilməklə yanaşı, mehmanxana nəzdində restoran və barlar, onların təşkili xüsusiyyəti, həmçinin, restoran və barın dizaynı, interyeri, masa düzülüşü, masaların servirovkası, qonaqların qarşılınması, yüksək mədəni xidmətin göstərilməsi, onların yola salınması, personalın nəzakət və davranış qaydaları, gigiyenası, eləcə də, restoranlarda və barlarda istifadə edilən elektrik avadanlıqlarından istifadə qaydaları, yanğından mühafizə, təhlükəsizlik və s. kimi qaydalar haqqında da ətraflı məlumat veriləcəkdir.

MÖVZULAR ÜZRƏ SAATLARIN PAYLANMASI

No	Mövzuların adları	Mühazirə	Seminar
1.	Fənnin predmeti.Turizmdə qidalanmanın təşkilinin məzmunu və mahiyyəti	2	2
2.	Orqanizmin enerji tələbatları və məsrəfləri	2	2
3.	Qida rasionlarının enerji dəyərinin normallaşdırılması	2	2
4.	Sanatoriya-kurort müəssisələrində turistlərin müalicəvi qidalanmasının təşkili	2	2
5.	Səyahətlərdə uşaqların qidalanmasının təşkili	2	2
6.	Müxtəlif əhali qrupu üçün differensial qidalanma	2	2
7.	Turistlərin qidalanmasında zülalların və aminturşuların rolu və əhəmiyyəti	2	2
8.	Marşrutlar zamanı su və su-duz rejimi	2	2
9.	Marşrutlarda menyuların tərtibi	2	2
10.	Turistlərin qidalanmasında yağların əhəmiyyəti və rolu	2	2
11.	Qida məhsullarının təsnifatı	2	2
12.	Xarici turistlərin qidalanma xüsusiyyətləri	2	2
13.	Qidada zəhərli komponentlər və qidalanmanın müdafiə amilləri	2	2
14.	Qida məhsullarının markalanması	2	2
15.	Cizgili kodlaşdırma	2	2
Cəmi: 60 saat			

MÖVZULAR VƏ ONLARIN İZAHİ

Mövzu 1. Turizmdə qidalanmanın təşkilinin məzmunu və mahiyyəti – 4 saat.

Qidalanma haqqında ümumi məlumat, müasir turizmdə qidalanmanın məzmunu. Turizm sənayesi müəssisələri. Mehmanxanalar, onların nəzdində restoranlar, barlar haqqında qısa məlumat. Qidalanma müəssisələrinin turizm biznesində rolu haqqında gələcək turizm mütəxəssislərinə doğru və müfəssəl məlumatların verilməsi.

Mövzu 2. Orqanizmin enerji tələbatları və məsrəfləri – 4 saat.

Orqanizmin enerjiyə olan tələbatı və məsrəflər. Turistlərin qidalanmasına uyğun enerji cədvəlləri və məlumatların hazırlanması. Turistlərin səyahət zamanı enerji tələbatı. Səyahət zamanı enerji məsrəfləri. Enerji tələbatlarına uyğun qidalanma. Enerji cədvəllərinin hazırlanmasında lazım olan biliklər.

Mövzu 3. Qida rasionlarının enerji dəyərinin normallaşdırılması – 4 saat.

Qida rasionları. Turistlərin səyahət zamanı qida rasionları. Məhsulların enerji dəyəri. Turistlərin qida rasionlarında enerji normaları. Qida rasionlarının enerji cədvəllərinə uyğun hazırlanması. Qida rasionlarında enerji dəyərinin normallaşdırılması üsulları. Səyahət zamanı enerji ehtiyaclarının öyrənilməsi.

Mövzu 4. Sanatoriya-kurort müəssisələrində turistlərin müalicəvi qidalanmasının təşkili – 4 saat.

Sanatoriya-kurort müəssisələrində turistlərin müalicəvi qidalanmasının təşkili. Pəhriz qidaları haqqında. Pəhriz qidalarının növləri. Sanatoriyada plan və gündəlik menyunun tərtib olunması, xörək paylarının tərtibə salınması, qida məhsullarının düzgün tərtib edilməsi.

Mövzu 5. Səyahətlərdə uşaqların qidalanmasının təşkili – 4 saat.

Səyahət zamanı uşaqların qidalanmasının təşkili. Uşaqların qida maddələrinə olan tələbatı. Uşaqların yaş qrupuna uyğun olaraq qidalanmanın təşkili. Uşaqların enerji ehtiyaclarının öyrənilməsi. Enerji ehtiyaclarının düzgün şəkildə ödənilməsi.

Mövzu 6. Müxtəlif əhali qrupu üçün differensial qidalanma – 4 saat.

Əhalinin müxtəlif yaş və peşə qruplarının qidalanmasının təşkili. Tələbə turistlərin qidalanması. Differensial qidalanma. Differensial qidalanmanın əhəmiyyəti. Müxtəlif yaş qruplarına uyğun olaraq qidalanma zamanı enerji tələbatının müəyyənləşməsi. Differensial qidalanma zamanı turistlərin istəklərinin nəzərə alınması.

Mövzu 7. Turistlərin qidalanmasında zülalların və aminturşuların rolu və əhəmiyyəti – 4 saat

Orqanizmdə zülalların növü. Orqanizmdə parçalanan və orqanizmə daxil olan zülalların miqdarı. Turistlərin qidalanmasında zülalların əhəmiyyəti. Pəhriz qidalanmasında zülalların miqdarı.

Aminturşular. İnsan orqanizmi üçün aminturşuların əhəmiyyəti. Qidalanma zamanı qida rasionunda aminturşuların miqdarı. Səyahət zamanı qidalanmalarda aminturşuların və zülalların qida normalarına uyğun tətbiqi.

Mövzu 8. Marşrutlar zamanı su və su-duz rejimi – 4 saat.

Səyahətlər zamanı turistlərin rasionel qidalanması. Qida zamanı suyun əhəmiyyəti. Suyun insan orqanizmindəki rolu. Orqanizmin suya olan tələbatı. Səyahətlər zamanı qida məhsullarının daşınması. Duz haqqında ümumi məlumat. Duzun insan orqanizmi üçün əhəmiyyəti. Qanda duzun miqdarı. Qidalanma zamanı su və su-duz rejimi. Marşrutlar zamanı turist qidalanmasında su və duzun miqdarı.

Mövzu 9. Marşrutlarda menyuların tərtibi – 4 saat.

Menyu haqqında. Menyunun növləri. Menyunun hazırlanma qaydaları. Menyuların hazırlanmasında dünya standartları. Turistlər üçün menyularının xüsusiyyəti. Düşərgəldə və hərəkət zamanı qidalanma. Turizmin növlərinə uyğun qidalanma və menyu növləri. Səyahətlərin mürəkkəbliyinə uyğun qidalanma. Menyuda yemək və içkilərin qeyd olunması qaydaları. Dünyaca məşhur iaşə müəssisələrində istifadə olunan menyu növləri.

Mövzu 10. Turistlərin qidalanmasında yağların əhəmiyyəti və rolu – 4 saat.

Tarazlaşdırılmış qidalanmada yağların əhəmiyyəti. Yağların növləri. Səyahət zamanı yağlardan istifadə. Səyahət zamanı turistlərin qidalanmasında yağların istifadə qaydaları. Yağların səyahət zamanı qəbul qaydaları. Enerji tələbatlarına uyğun yağ miqdarı. Yağların istifadəsində yağ miqdarının pozulmasının fəsadları. Səyahət zamanı, qida rasionunda yağların düzgün paylanması qaydaları. Yağlarının faydalı və ziyanlı tərəfləri..

Mövzu 11. Qida məhsullarının təsnifatı – 4 saat.

Qida məhsullarının təsnifatı. Təsnifatlaşdırma meyarı. Məhsulların istehsal xüsusiyyətləri. Məhsulların təsnifatlaşdırma xüsusiyyətləri. Qida məhsullarının təsnifatlaşdırılmasının əhəmiyyəti. Süd məhsulları. Səyahət zamanı süd məhsullarının düzgün qəbulu. Un məhsulları.

Səyahət zamanı un məhsullarının düzgün qəbulu. Ət və balıq məhsulları. Onların səyahət zamanı qəbulu. Turistlərin qidalanmasında enerji dəyərinə uyğun rasionların tərtibi.

Mövzu 12. Xarici turistlərin qidalanma xüsusiyyətləri – 4 saat.

Qidalanma xüsusiyyəti. Coğrafi yerləşmə növünə uyğun olaraq ayrı-ayrı xalqların qidalanma xüsusiyyətləri. Qidalanma növləri. Dünya mətbəxi anlayışı. Milli mətbəx anlayışı. Bölgələrə uyğun menyu tərtibi. Xarici turistlərin səyahət edərkən qidalanma zamanı qarşılaşdıqları problemlər. Bu problemlərin həlli yolları. Xarici turistlərin səyahət zamanı istəklərinin nəzərə alınması. Səyahət zamanı xarici turistlərin istəklərinə uyğun qida rasionunun tərtibi.

Mövzu 13. Qidada zəhərli komponentlər və qidalanmanın müdafiə amilləri – 4 saat

Qida məhsullarının tərkibi. Qidanın tərkibindəki fəal mənəblər və toksikantlar. Qida məhsullarının zəhərli komponentləri. Turistlərin səyahət müddətində qidalanması zamanı ehtiyat tədbirləri. Turist qidalanmasında zəhərli komponentlərə qarşı müdafiə amilləri. Qida məhsullarının tərkibinin araşdırılması. Səyahət zamanı turistlərin qidalanma qaydaları. Səyahət zamanı turistlərin qidalanmasında zəhərli maddələrin yaratdığı problemlər və bu problemlərin həlli qaydaları.

Mövzu 14. Qida məhsullarının markalanması – 4 saat.

Markalanma və etikətlənmə . Qida məhsullarının markalanması xüsusiyyəti. Firmanın əmtəə nişanları. Assortiment nişanları. Qidaların növləri. Qidalanma xüsusiyyətlərinə uyğun markalanma xüsusiyyəti. Qidalanmada marketing. Məhsulların tələb və təklifi. Qida məhsullarının bazara təqdim etmə qaydaları. Qida məhsullarının bazara təqdim edilməsi zamanı yaranan problemlər və bu problemlərin həlli yollarının araşdırılması.

Mövzu 15. Cizgili kodlaşdırma – 4 saat.

Beynəlxalq ticarət aləmində cizgili kodlaşdırma. Cizgili kodlaşdırmanın tətbiqi. Bəzi ölkələrin kodlarının siyahısı. Əmtəə qaydaları. Məhsulların idxal qaydaları. Qida məhsullarının kodlaşdırılması qaydaları. Dünya ölkələrində cizgili kodlaşdırmanın əhəmiyyəti. Cizgili kodlaşdırmada kodlar və mənaları.

ƏDƏBİYYAT

Əsas

- 1.Fedçov V.Q. Restoran xidməti mədəniyyəti(rus dilində), 2010 Moskva
- 2.Qrem Braun,Karon Xepner. Ofisiantlar üçün praktik vəsait(rus dilində), 2006 Moskva
- 3.Beloşapka M.İ. Restoran xidməti texnologiyası (rus dilində),2004 Moskva
- 4.Ağakərimov M.M. OTEL,2008 Bakı
- 5.Usov V.V. Restoranlarda xidmətin təşkili (rus dilində),1990 Moskva
- 6.Sorokina A.V. Memanxana və turizm komplekslərində xidmətin təşkili(rus dilində),2006, Moskva
- 7.Bilalov B.Ə. Turizmin tarixi, 2008 Bakı
- 8.Ridel X. Barlar və restoranlar:xidmət texnikası(rus dilində),2002 Rostov

Əlavə

- 1.Allahverdiyeva R.M, Axundov C.C. Müştərilərə xidmətin təşkili, 2009 Bakı
- 2."Azərbaycan turizmi:bu gün və sabah" Üçüncü Respublika elmi-praktik konfransının materialları, 2011 Bakı
- 3.Xak Sever K. Xidmət sferasında idarəetmənin təşkili ,2002 Piter
- 4.Məmmədov S,Abutalıbov R,Quliyev S,İsayev O,Yusifov M. İdarəetmənin əsaları,2009 Bakı
- 5.Osamu Katayama. XXI yüzilliyə hazırlanan yapon şirkətləri(türkcə),1996 İstanbul
- 6.Villiam B.Verter. Sevgili patron(türkcə),1997 Ankara

**Bakı İdarəetmə və Texnologiya Kollecinin
ixtisas müəllimi Əsgərli Güllü Fərman qızının
orta ixtisas təhsili müəssisələrində təhsil alan
tələbələr üçün “Turist, mehmanxana komplekslərində
qidalanmanın təşkili”fənnindən hazırladığı proqrama**

R Ə Y

Turizm müasir dünyanın global əhəmiyyətə malik olan sosial və iqtisadi əlaqələrini tənzimləyən, müxtəlif ölkələr və xalqlar arasında qarşılıqlı münasibətlər yaradan, biznes maraqlarının əhatə dairəsini genişləndirən sahədir. Turizm ölkənin sosial- iqtisadi inkişafında və beynəlxalq əməkdaşlığın genişlənməsində mühüm əhəmiyyət kəsb edir. Ölkə iqtisadiyyatının inkişafında turizmin rolu əvəz olunmazdır. Turizm iqtisadiyyatın əsas aparıcı sahəsi kimi özünü təsdiq etmişdir. “Turist, mehmanxana komplekslərində qidalanmanın təşkili”fənninin proqramında Azərbaycanda otellərdə qidalanmanın müasir vəziyyəti və təkmilləşdirilməsi yolları haqqında tədris müddətində tələbələrə geniş məlumat verilir. Müasir Otelləri, tuzim komplekslərini, elecədə digər istirahət mərkəzlərini qida müəssisələrə təsəvvür etmək çox çətindir. Məhz ona görə də turizm üzrə təhsil alan tələbələrə otellərdə qidalanmanın təşkili barədə dolğun və ətraflı məlumat vermək zərurəti yaranmış olur.

Orta ixtisas təhsil müəssisələrində “Turist, mehmanxana təsərrüfatının təşkili və idarə edilməsi” ixtisası üzrə təhsil alan tələbələr tədris dövründə turizmin fəaliyyətini, turistlərin qidalanmasını, mehmanxana və turizm komplekslərində qidalanmanın peşəkar səviyyədə təşkil olunmasını nəzəri cəhətdən öyrənsələr də, bu, onların peşəkar bir mütəxəssis kimi yetişmələri üçün kifayət etmir. Ona görə də tələbələrin turizmin iş prinsipləri ilə yaxından tanış olmaları məqsədlə müxtəlif növ təcrübələrin təşkili məsələsi aktual olaraq qalır.

Əsgərli Güllünün tərtib etdiyi program tələbələrin nəzəri dərslərdə öyrəndikləri bilikləri real həyatda tətbiq edə bilmək bacarıq və vərdişlərini aşılayır və turizmin iş fəaliyyəti ilə daha yaxından tanış olmağa şərait yaradır. Ona görə də bu programı qənaətbəxş sayır və nəşrini məqsədəuyğun hesab edirəm.

**Bakı İdarəetmə və Texnologiya
Kollecinin ixtisas fənn müəllimi:**

Cəbiyev Cavid Şəfiyulla