

Azərbaycan Respublikası Təhsil Nazirliyi
Bakı İdarəetmə və Texnologiya Kolleci

“Restoran biznesinin təşkili və idarə edilməsi”

fənninin

PROQRAMI

477544– “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

Tertib etdi:

Bakı İdarəetmə və Texnologiya
Kollecinin ixtisas müəllimi

Cəbiyev Cavid Şəfiyulla oğlu

Redaktor:

Bakı İdarəetmə və Texnologiya
Kollecinin müəllimi, F\B-nin sədri

Bağirova Nazirə Əhməd

Rəy verənlər:

Bakı İdarəetmə və Texnologiya
Kollecinin ixtisas müəllimi

1.Əsgərli Güllü Fərman

Azərbaycan Turizm və Menecment
Universiteti, Professor

2.Ağakərimov Müzəffər Mehdi

İZAHAT VƏRƏQİ

“Restoran biznesinin təşkil və idarə edilməsi” fənninin əsas məqsədi tələbələrə müasir dövrdə sürətlə inkişaf edən turizm sənayesinin əsas tərkib hissələrindən olan restoran biznesinin normalarının, prinsiplərinin, incəliklərinin və restoran işinin təşkilinin öyrədilməsindən ibarətdir.

Fənnin tədrisi nəticəsində əldə olunan kompetensiyalar:

Fənni mənimsəyən hər bir tələbə:

- Fənnin mənimsənilməsi nəticəsində turizmdə get-gedə daha çox önəmi artan restoran biznesinin xüsusiyyətlərini anlayacaq və bu sahəyə daha dərinlən yiyələnəcək;
- Müxtəlif ölkələrdə qidalanma sənayesinin inkişaf tendensiyaları və dünya regionları üzrə müqayisəli təhlil etmə bacarığına malik olacaq;
- Qidalanma sənayesində restoran biznesinin təşkilinə dair praktiki məlumatlar və bacarıqlar əldə edəcək;
- Restoran biznesinin keyfiyyət standartlarını və bir sıra fərqli xüsusiyyətlərini müəyyən etmək bacarıqlarını əldə edəcək.

“Restoran biznesinin təşkili və idarə edilməsi” fənni üzrə tərtib olunmuş 60 saatlıq bu proqram kollecdə “Turist, mehmanxana təsərrüfatının təşkili və idarə edilməsi” ixtisasında təhsil alan tələbələr üçün nəzərdə tutulmuşdur. Proqrama həm nəzəri (30 saat), həm də məşğələ (30 saat) saatları daxildir.

MÖVZULAR ÜZRƏ SAATLARIN PAYLANMASI

№	Mövzuların adları	Mühazirə	Seminar
1.	Restoran anlayışı və onun formalaşması, Restoran biznesində 10 qızıl qayda	2	2
2.	Qidalanma müəssisələrinin funksiyaları, Qidalanma müəssisələrinin təsnifatı	2	2
3.	Qidalanma müəssisələrində istifadə olunan ləvazimat və avadanlıqlar	2	2
4.	Restoran biznesində təchizat və satınalmalar	2	2
5.	Restoranlarda təsərrüfat işinin təşkili	2	2
6.	Qidalanma müəssisələrində ön hazırlıq	2	2
7.	Servis növləri	2	2
8.	Personal və müştəri əlaqələri	2	2
9.	Qidalanma müəssisələrində sanitariya-gigiyena	2	2
10.	Dünyanın ən qədim restoranları	2	2
11.	Bar, onun tarixi inkişafı və anlayışları, Pivə, Şərab və onların servisləri	2	2
12.	Yüksək alkoqollu içkilər və servisləri	2	2
13.	Alkoqolsuz içkilər və servisləri	2	2
14.	Restoran biznesində təhlükəsizlik və mühafizənin təşkili, Restoran biznesində oriyentasiya	2	2
15.	Restoran biznesində qiymətqoyma, Restoran biznesində reklam	2	2
Cəmi: 60 saat			

MÖVZULAR VƏ ONLARIN İZAHİ

Mövzu 1. Restoran anlayışı və onun formalaşması. Restoran biznesində 10 qızıl qayda – 4 saat.

"Restoran" anlayışının ətraflı izahı. Restoranlar haqqında ümumi məlumatlar. Restoranların müasir turizmdə rolu. Restoranların əlaqəli olduğu sahələr. Restoranları şərtləndirən amillər. Restoran növlərinin təsnifatı.

Restoran biznesinin tarixi. Restoran idarəçiliyi. Restoran biznesində 10 qızıl qayda. Müştəri həmişə haqlıdır prinsipi. İşçilərin iş vəzifələri. POS (Erkipər) sistemləri. Xərclərin hesablanması. Hesabatların hazırlanması. Restoran menyusu. Satınalma zamanı mənfəət əldə etmək. Dəyər necə yaradılır?

Mövzu 2. Qidalanma müəssisələrinin funksiyaları. Qidalanma müəssisələrinin təsnifatı – 4 saat.

Xoş mühitin yaradılması. Qidalandırma. Dəyər yaradılması. Müştərilərə yüksək keyfiyyətli və təmiz yeməklərin ən uyğun və ən keyfiyyətli şəkildə təqdim edilərək yenidən müştəri qazanılması. Restoranın bir məhsul kimi qida və xidmət təklif etməsi.

Yerləşdiyi yerə görə təsnifatlaşdırılan qidalanma müəssisələri. Təqdim etdiyi xidmət çeşidinə görə restoranlar. Böyüklüklərinə görə restoranlar. A La Carte Restoranlar. Tabldot restoranlar. Fast food restoranları. Etnik restoranlar. Ailə restoranları. Bar və kafelər.

Mövzu 3. Qidalanma müəssisələrində istifadə olunan ləvazimat və avadanlıqlar – 4 saat.

Masalar və oturacaqlar. Masa örtükləri. Molton. Müştəri salftəkəsi. Ofisiant salftəkəsi. Servis masası və servis dolabı. Servisdə istifadə olunan arabalar. Salat arabası və ya yeməkdən əvvəl iştah açmaq niyyətiylə yeyilən məzələr üçün araba. Flambe Arabası. Bar Trolley. Dessert Trolley. Servisdə istifadə olunan ləvazimat və avadanlıqlar. Çini materiallar. Şüşə materiallar. Metal materiallar. Keramik materiallar. Xüsusi dəstlər.

Mövzu 4. Restoran biznesində təchizat və satınalmalar – 4 saat.

Məsuliyyət bölgüsü və anlayışlar. Satınalma Komissiyası. Satınalma Meneceri. Təhvilalma rəhbəri. Anbar rəhbəri. Toplu satınalma. Müntəzəm satınalma. Qeyri-müntəzəm satınalma. Satınalma proseduru. Təchizat tələbləri. Bazarın davamlı olaraq keyfiyyət və qiymət təhlili. Təchizatçıların seçilməsi. Təchizatçı şirkətlərlə qarşılıqlı müsbət əlaqələrin

qurulması. JW Marriott Ankara Satınalma Müdirinin praktiki tövsiyələri. İstifadə olunan markalar. Sertifikatlaşdırma.

Mövzu 5. Restoranlarda təsərrüfat işinin təşkili – 4 saat.

İnzibati-təsərrüfat xidməti menecerinin vəzifələri. Təmizlik təlimatları və qaydaları. Təmizlik formaları. Təmizlik xidməti göstərilən sahələr. Müştərilərin və personalın istifadəsində olan sahələr. Camaşırxanalar. Kimyəvi təmizləmə xidmətlərindən istifadə.

Mövzu 6. Qidalanma müəssisələrində ön hazırlıq – 4saat.

“Mise en Place” kəliməsinin tanınması. Servis ofisində və restoranda ön hazırlıq. Masaların qonaqlar üçün hazırlanması. Kuver və onun növləri. Boşqabların, bardaqların, çəngəl, bıçaq və qaşıqların daşınması, silinməsi və masaya yerləşdirilməsi. Servant. Boşqablar. Bardaqlar. Dəstlər. Menaj. Reşo (yeməklərin müəyyən bir müddətdə isti saxlanması üçün avadanlıq). Molton. Masa örtülərinin düzülmə qaydaları. Servis çeşidləri.

Mövzu 7. Servis növləri – 4 saat.

Səhər yeməklərinin növləri və xidmət metodları. Tam pansion - FB, Yarım pansion - HB, Yalnız səhər yeməyi - BB. Kontinental səhər yeməyi. Çeşidi geniş olan səhər yeməyi. İngilissayağı səhər yeməyi. Amerikansayağı səhər yeməyi. Gec verilən səhər yeməyi. A La Carte. Tabldot. A part. İsveç masası. Bufet xidməti. Klassik Fransız servisi. Müasir Fransız servisi. İngilis servisi. Amerikan servisi. Alman servisi. Rus servisi. Tranşe etmək (Yeməkləri kəşib porsiyonlamaq), Flambe etmək (Alovlu qidaları hazırlamaq), Fileto etmək (Balıqları təmizləmək və porsiyonlamaq) və Soyuq yeməklərin hazırlanması.

Mövzu 8. Personal və müştəri əlaqələri – 4 saat.

Restoranın və müştərilərin xidmət personalına olan tələbləri. Davranış tərzini. Tibbi tələblər. Uniforma. Mehmanxana komplekslərinin qidalanma müəssisələrinin personalına tətbiq olunan ümumi tələblər. Aşbazlar. Ofisiantlar. Metrdotellər. Barmenlər. Müxtəlif vəzifələr üzrə vəzifə təlimatları.

Mövzu 9. Qidalanma müəssisələrində sanitar-gigiyena – 4 saat.

Gigiyena. Sanitariya. Mikroorqanizmlər. Bakteriyalar xüsusiyyətləri. Viruslar. Kiflər. Mayalar. Parazitlər. Şəxsi gigiyena. Mətbəx gigiyenası. Xəstəliklərə və qida zəhərlənmələrinə gətirib çıxaran amillər. Gigiyena təminatmə yolları. Kimyəvi maddələr. Metallar. Böcək

dərmanları. Yuyucu vasitələr. Plastiklər. Qida qatqı maddələri. Təbii qida toksinləri. Həşərat və gəmirici nəzarəti. Zibil nəzarəti. Personal üçün duş və tualet təmizliyi. Müştərilər üçün tualet təmizliyi.

Mövzu 10. Dünyanın ən qədim restoranları – 4 saat.

Stiftskeller St. Peter (803-Avstriya). Zum Franziskaner (1421-Danimarka). La Tour d'Argent (1582-Fransa). Die Letzte Instanz (1621-Almaniya). A La Petite Chaise (1680-Fransa). Botín Restaurant (1725-İspaniya). Tavares Rico (1784-Portuqaliya). Rules Restaurant (1798-İngiltərə). Union Oyster House (1826-ABŞ). Yar Restaurant (1826-Rusiya).

Mövzu 11. Bar, onun tarixi inkişafı və anlayışları .Pivə, şərab və onların servisləri – 4 saat.

Barın tarixi. Barın texniki xüsusiyyətləri. Bar növləri. Amerikan bar. Restoran barı. Snack bar. Lobby bar. Beach bar. Vitamin bar. Dance Bar. Disko bar. Süd Bar. Bar personalının rütbələndirilməsi. Bar menecer. Barmen. Barboy. Bar ölçüləri. Bar stoku. Barda ön hazırlıq. İçkilərin təsnifatı. Kokteyl. Soyuq içkilər. İsti içkilər. Kafe.

Pivənin tarixi. Pivə servisləri. Pivə növləri. Kolaj. Şərab necə təqdim olunmalıdır? Şərabın üzüm növü, ili və mənşəyi. Sommelierin iş prinsipləri. İlk servis edəcəyiniz şəxs. Şərab növləri. Ağ, roze və ya blush şərablar. Şərabın servis edilmə temperaturlarındakı ümumi qaydalar. Qırmızı şərablar. Yüngül və sərt şərablar. Sadə və Zəngin şərablar. Yeni və Köhnə şərablar. Şərabla istifadə olunan şokolad çeşidləri. Şərab növlərinə görə istifadə olunan stəkanlar.

Mövzu 12. Yüksək alkoqollu içkilər və servisləri – 4 saat.

Gin. Araq. Arağın istehsalı. Araq istehsalında istifadə olunan xammallar. Spirt. Vodka. Viski. Tekila. Konyak. Tanınmış konyak markaları. Rom. Yüksək alkoqollu içkilərin servisləri. Brendi servisi.

Mövzu 13. Alkoqolsuz içkilər və servisləri – 4 saat.

Vitamin bar. Spirtsiz içkilərin təqdim edilməsi. Spirtsiz içkilərin dad xassələri. Hazır meyvə şirələri. Təbii meyvə şirələri. Soyuq çaylar. Kokteyllər. İsti içkilər. İsti içkilərin servisi. Qəhvə və ya kofe. Kofe növləri. Çay. Çay növləri.

Mövzu 14. Restoran biznesində təhlükəsizlik və mühafizənin təşkili. Restoran biznesində oriyentasiya – 4 saat.

Mehmanxananın təhlükəsizlik şöbəsi (Security). Restoranlarda baş verə bilən xoşagəlməz hadisələr. Təhlükəsizlik şöbəsinin məşğul olduğu problemlər. Təhlükəsizliyin təmini vasitələri. Təhlükəsizlik şöbəsinin vəzifələri. Təhlükəsizlik ilə əlaqəli restoran hissələri.

Yönləndirmə. Düzgün istiqamətləndirmə. Yeni işə götürülən şəxslərin iş mühitinə alışdırılması. Əsas oriyentasiya məlumatları. Peşə oriyentasiya məlumatları. Müxtəlif vəzifələr üzrə iş funksiyalarının və mədəni səviyyənin uyğunlaşdırılması.

Mövzu 15. Restoran biznesində qiymətqoyma. Restoran biznesində reklam – 4 saat.

Xidmət keyfiyyəti. Avropa standartları. Qiymətqoymaya qərar vermək üçün diqqət yetirilməli olan meyarlar. Restoran biznesində qiymətqoymada yeni yanaşmalar. Bazarın qaymağını götürmək. Bazara nüfuz etmək. Qonaqlar arasında məlumat mübadiləsi. Sadıq müştərilər. Tematik restoranlarda qiymətqoyma.

Reklam haqqında ümumi anlayışlar. İnformasiya və reklamın növ və formaları. İşgüzar reklam. Direct-mail. Bukletlər. Kataloqlar. Billboard. Brandmauer. Elektron tablolar. Ticarət xidmət nişanları. Sosial şəbəkələr vasitəsilə reklamlar. Biznes Lanç reklamları. "Ağız" reklamı. Xüsusi gecələr.

ƏDƏBİYYAT

1. Otel, Müzəffər Ağakərimov, Bakı - 2008
2. Yiyecek-İçecek Hizmetleri, Mehmet Sarıışık, Eskişehir – 2012
3. Management of food and beverage operations, Ninemeier, Jack D. American Hotel & Educational Institute – 2010
4. Turizm və Mehmanxana Təsərrüfatı, Ə. A. Əyyubov, Bakı - 2015
5. Otel işletmeciliği, Nazmi Kozak, Ankara – 2016
6. Otel menecmenti, Müzəffər Ağakərimov, Bakı – 2016;
7. İnternet resursu: <http://www.google.com>.

Bakı İdarəetmə və Texnologiya Kollecinin ixtisas fənn müəllimi Cəbiyev Cavid Şəfiyulla oğlunun orta ixtisas müəssisələrində təhsil alan tələbələr üçün “Restoran biznesinin təşkili və idarə edilməsi” fənnindən hazırladığı proqrama

Rəy

“Restoran biznesinin təşkili və idarə edilməsi” fənni üzrə tərtib olunmuş proqram 60 saati əhatə edir. Bura həm nəzəri, həm də praktiki saatlar daxildir. Proqramda ayrı-ayrı mövzularda Restoran biznesi, Restoran biznesinə dair xüsusi dəqiqliklə tərtib olunmuş praktiki məlumatlar, Restoran biznesinin təşkili və s. kimi məsələlər açıqlanır.

Müəllim Cəbiyev Cavid Şəfiyulla oğlunun “Restoran biznesinin təşkili və idarə edilməsi” fənni üzrə tərtib etdiyi proqramın tədrisini mümkün hesab edirəm.

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

Əsgərli Güllü Fərman

Bakı İdarəetmə və Texnologiya Kollecinin ixtisas fənn müəllimi Cəbiyev Cavid Şəfiyulla oğlunun orta ixtisas müəssisələrində təhsil alan tələbələr üçün “Restoran biznesinin təşkili və idarə edilməsi” fənnindən hazırladığı proqrama

Rəy

Son illər Turizm və Otelçilik ən perspektivli hesab edilən sahələrdən biridir. Turizm və Otelçilik sahəsi yüksək əmək tutumlu sahədir və bu sahədə işçi potensialı ən önəmli məsələlərdən biridir. Restoran biznesi Turizm və Otelçilik sahəsinə daxil olduğu üçün restoran biznesinin təşkili də birbaşa yüksək ixtisaslı kadrlar sayəsində reallaşır. Bu səbəbdən də bu sahə üzrə daim müxtəlif mütəxəssislərin yetişdirilməsi tələb olunur. Turizm və Otelçilik sahəsi üzrə ixtisaslaşan subbakalavr dərəcəli tələbələr üçün “Restoran biznesinin təşkili və idarə edilməsi” fənninin bir fənn kimi tədris edilməsi bu sahəyə marağın artmasına və gələcək tədqiqatların genişlənməsinə səbəb olacaqdır. Bu istiqamətdə dərsliklərin, dərs vəsaitlərinin və eləcə də fənn proqramlarının hazırlanmasına böyük ehtiyac var. Bu ehtiyacı nəzərə alaraq Bakı İdarəetmə və Texnologiya Kollecinin müəllimi Cəbiyev Cavid Şəfiyulla oğlu “Restoran biznesinin təşkili və idarə edilməsi” fənn proqramını hazırlamışdır. Bu proqram məzmunca dolğun, əhatəli və sistemli şəkildə tərtib edilmişdir. Fənnin mənimsənilməsinin təmin edilməsi üçün proqram müasir tədris prinsiplərinə əsasən qurulmuşdur. Əsas anlayışlar, Azərbaycan dilində sadə və terminologiyaya uyğun verilmişdir.

Beləliklə, hesab edirəm ki, Bakı İdarəetmə və Texnologiya Kollecinin müəllimi Cəbiyev Cavid Şəfiyulla oğlunun “Restoran biznesinin təşkili və idarə edilməsi” adlı fənn proqramı qusursuz tərtib olunmuşdur və çapa təqdim oluna bilər.

**Azərbaycan Turizm və Menecment
Universitetinin və Bakı Dövlət
Universitetinin fənn ixtisas müəllimi,
Azərbaycan Turizm Assosiasiyasının
sədrinin müşaviri:**

Ağakərimov Müzəffər Mehdi oğlu

**AZƏRBAYCAN
RESPUBLİKASI TƏHSİL NAZİRLİYİ**

BAKI İDARƏETMƏ VƏ TEXNOLOGİYA KOLLECİ

**Kollecın Kompyuter, kompyuter şəbəkələri və programlaşdırma fənn birləşmə
komissiyasının**

“ _____ ” _____ 2017-ci il tarixli ____ sayılı

PROTOKOLUNDAN ÇIXARIŞ

İştirak etdilər:

1. _____
2. _____
3. _____
4. _____

Eşidildi: Cəbiyev Cavid Şəfiyulla oğlu tərəfindən yazılmış “Restoran biznesinin təşkili” fənni üzrə tədris proqramının müzakirəsi və təsdiqi

Qərar:

“Restoran biznesinin təşkili” fənni üzrə Cəbiyev Cavid Şəfiyulla oğlunun tərtib etdiyi proqram tədris üçün məqsədəuyğun hesab edilərək bəyənilsin. Proqram təsdiq olunmaq üçün Kollecın pedaqoji şurasının müzakirəsinə verilsin.

“ _____ ”
fənn birləşmə komissiyasının sədri: _____

AZƏRBAYCAN RESPUBLİKASI TƏHSİL NAZİRLİYİ

BAKİ İDARƏETMƏ VƏ TEXNOLOGİYA KOLLECİ

Pedaqoji şuranın “ _____ ” _____ 2017_ -ci il tarixli _____ sayılı

PROTOKOLUNDAN ÇIXARIŞ

Gündəlik məsələ:

“ _____ ” fənn birləşmə komissiyasının üzvü Cəbiyev Cavid Şəfiyulla oğlu tərəfindən yazılmış “Restoran biznesinin təşkili” fənni üzrə tədris proqramının müzakirəsi və təsdiqi.

Qərar:

Kollecin müəllimi Cəbiyev Cavid Şəfiyulla oğlu tərəfindən yazılmış “Restoran biznesinin təşkili” fənni üzrə proqrama qrif almaq üçün rəy verilməsini Azərbaycan Respublikası Təhsil Nazirliyindən xahiş edirik.

Bakı İdarəetmə və Texnologiya Kollecinin
Direktoru:

Pedaqoji Şuranın Katibi:

Varis Allahverdiyev