

“İaşə müəssisələrinin texnoloji layihələndirilməsi” fənni üzrə

“Qida məhsullarının texnologiyası”
kafedrasının müdiri
G.A.Abbasbəyli

İŞÇİ TƏDRİS PROQRAMI
(SİLLABUS)

FƏNNİN KODU:

FƏNNİN NÖVÜ:

FƏNNİN TƏDRİS SEMESTRİ:

FƏNNİN KREDİTİ:

FƏNNİN TƏDRİS FORMALARI:

FƏNNİN TƏDRİS DİLİ:

FƏNNİ TƏDRİS EDƏN MÜƏLLİMLƏR:

KAFEDRANIN ƏLAQƏ NÖMRƏLƏRİ:

E-MAIL:

İmza _____

Tarix _____

İS 2956

Məcburi

Y-4

6 kredit

əyani

Azərbaycan və rus dilləri

t.e.n., dos. N.H.Qurbanov,

t.e.n., dos. E.M.Omarova

012-564 60 94

PREREKVİZİTLƏR:

Fənnin tədrisi üçün öncədən tədrisi zəruri olan fənn yoxdur.

KOREKVİZİTLƏR:

Bu fənnin tədrisi ilə eyni vaxtda başqa fənlərin də tədris olunması zərurəti yoxdur.

KURSUN TƏSVİRİ:

Gələcək mütəxəssislərə texnoloji layihələndirmənin ümumi prinsip və qaydaları, iaşə müəssisələrinin layihələndirilməsi üçün əsas texnoloji hesablamalar, ayrı-ayrı sexlər və otaqlar qrupunun planlaşdırılması məsələləri haqqında lazımi biliklər verməklə, onların iaşədə iştirakı üçün yüksək zəmin yaradır.

KURSUN MƏQSƏDİ:

Layihələndirmənin məqsədi iaşə müəssisələri tikintisini şəhər, qəsəbə və kəndlərin müəyyən ayrılmış bir sahəsində yerinə yetirməyə imkan verən kompleks layihə-smeta sənədlərinin işlənilib hazırlanmasıdır.

Gələcək mütəxəssislərə, iaşə müəssisələrinin layihələndirilməsinin təşkili, texnoloji hesabatların yerinə yetirilməsi metodikası, yeni müəssisələrin layihələndirilməsi və hazırda fəaliyyət göstərən müəssisələrin yenidən qurulması haqqında bilik verməyə imkan yaradır.

KURSUN NƏTİCƏLƏRİ:

İaşə müəssisələrinin layihələndirilməsi məqsədilə, burada ayrı-ayrı istehsal sexlərinin və bölmələrin texnoloji hesabatı aparılır, layihə-planlaşdırma məsələləri həll edilir.

FƏNNİN MÖVZULARI:

1. Giriş. Kursun predmeti və vəzifələri. İaşə müəssisələrinin layihələndirilməsinin ümumi qaydaları.
2. İaşə müəssisələrinin layihələndirilməsində əsas normativ hesabatlar və onların yerləşdirilməsinin ümumi qaydaları.
3. Tərəvəz sexinin hesabatı.
4. Soyuq sexin hesabatı.
5. Ət-balıq sexinin hesabatı.
6. Ət-balıq sexinin hesabatı.
7. İsti sexin hesabatı.
8. İsti sexin hesabatı.
9. Qənnadı sexinin hesabatı.
10. Qənnadı sexinin hesabatı.
11. Kulinar sexinin hesabatı.
12. Kulinar sexinin hesabatı.
13. Ticarət qrupu otaqlarının hesabatı.
14. Ayrı-ayrı otaqlar qrupunun funksional təyinatına görə planlaşdırılması.
15. İaşə sistemi müəssisələrinin layihə üçün planlaşdırılmasının əsas məsələləri.

FƏNNİN MÜHAZİRƏ MƏTNLƏRİ:

Fənnin bütün mövzuları üzrə mühazirə mətnləri elektron formada universitetin “Virtual Universitet”ində yerləşdirilib.

Virtual Universitetin ünvanı: **vu.aseu.az**.

Fənn üzrə testlər bu mətnlərdən tərtib edilib.

QIYMƏTLƏNDİRMƏ:

Fənn üzrə krediti toplamaq üçün lazımı 100 balın toplanması aşağıdakı kimi olacaq.

50 ball - İmtahana qədər

o cümlədən:

10 ball - dərse davamiyyət

10 ball - sərbəst iş

30 ball - seminar dərslərindən toplanılacaq ballardır.

Semestr ərzində 3 dəfə kollokvium keçiriləcəkdir (minimum 3). Kollokviumda iştirak etmədikdə jurnalda “0” (sıfır) bal qeyd olunacaqdır.

50 ball - İmtahanda toplanılacaq.

İmtahan test üsulu ilə keçiriləcəkdir. Test 50 sualdan ibarət olacaqdır. Hər bir sual bir baldır. Səhv cavablanan suallar, düzgün cavablanan sualların ballarını silir.

Qeyd:

İmtahanda minimum 17 ball toplanması, imtahana qədər yığılan ballar toplanılmayacaq.

İmtahan və imtahana qədər toplanan ballar cəmlənir və yekun miqdarı aşağıdakı kimi qiymətləndirilir:

A-	“Əla”	- 91-100
B-	“Çox yaxşı”	- 81-90
C-	“Yaxşı”	- 71-80
D-	“Kafi”	- 61-70

- E- “Qənaətbəxş” - 51-60
F- “Qeyri-kafi” - 51 baldan aşağı

SƏRBƏST İŞ:

Semestr ərzində 10 sərbəst iş tapşırığı verilir. Hər tapşırığın yerinə yetirilməsi 1 balla qiymətləndirilir.

Sərbəst iş yazılı formada, word faylı formasında, şrift 12, həcmi 1-2 səhifə olmalıdır. Sərbəst iş çap olunmuş və ya elektron formada təhvil verilə bilər.

Hər bir sərbəst iş tələbənin fərdi fikirlərinin məcmusu olduğuna görə plagiat yolverilməzdir.

SƏRBƏST İŞLƏRİN MÖVZULARI VƏ TƏHVİL VERİLMƏSİNİN SON TARİXİ

№	Mövzular	Son tarix
1.	100 yerlik açıq tipli yeməxananın xammal və yarımfabrikatlarının hesabatı	4-cü həftə
2.	100 yerlik yeməxana üçün soyuq sexin hesabatı	5-ci həftə
3.	100 yerlik yeməxana üçün tərəvəz sexinin hesabatı	6-cı həftə
4.	100 yerlik yeməxana üçün tərəvəz sexinin hesabatı	7-ci həftə
5.	100 yerlik yeməxana üçün ət-balıq sexinin hesabatı	8-ci həftə
6.	100 yerlik yeməxana üçün ət-balıq sexinin hesabatı	9-cu həftə
7.	100 yerlik yeməxana üçün qənnadı sexinin hesabatı	10-cu həftə
8.	100 yerlik yeməxana üçün qənnadı sexinin hesabatı	11-ci həftə
9.	100 yerlik yeməxana üçün isti sexin hesabatı	12-ci həftə
10.	100 yerlik açıq yeməxana üçün isti sexin hesabatı	13-cü həftə

Son tarixdən sonra təqdim olunan sərbəst işlər səbəbindən asılı olmayaraq nəzərə alınmayacaq.

Sərbəst işlərin nəticələri jurnala yazılır.

ƏDƏBİYYAT VƏ MATERİALLAR:

1. N.H.Qurbanov. İctimai iaşə müəssisələrinin texnoloji layihələndirilməsi. Ali məktəblər üçün dərs vəsaiti. Bakı, AzNKİ nəşriyyatı, 1985.

2. Т.Т.Никуленкова, М.Н.Маргелов. Проектирование предприятий общественного питания. Москва, Экономика, 1987.
3. Э.А.Арустамов, А.С.Ванукевич, Т.Худайшукуров. Технологической проектирование предприятий общественного питания в потребительской кооперации. М.: Экономика, 1986.
4. В.Х.Бердичевский, В.И.Карсекин. Технологическое проектирование предприятий общественного питания. Учеб.пособие для вузов. Киев, Вища.школа-1979-89.
5. Справочник руководителя предприятий общественного питания. М.: Экономика, 1981.
6. Respublika və MDB miqyaslı, müxtəlif müəssisələr üçün qüvvədə olan tikinti norma və qaydaları, xərəklərin reseptlər məcmuəsi, texnoloji təlimatlar və digər normativ sənədlər.

KURS İŞİ:

Bu fənn üzrə kurs işi nəzərdə tutulmuşdur.

TƏCRÜBƏ:

Bu fənn üzrə istehsal təcrübəsi nəzərdə tutulmayıb.

Hazırladı:

t.e.n., dos. N.H.Qurbanov

İmza:

Tarix:

t.e.n., dos. E.M.Omarova

İmza:

Tarix: