

**Azərbaycan Respublikası Elm və Təhsil Nazirliyi
Lənkəran Dövlət Universiteti**

Təsdiq edirəm
Tədrisi məsələləri üzrə prorektor
vəzifəsini icra edən dos.Z.İ.Məmmədov

" 12 " "sentyabr" 2025-ci il

Fənn sillabusu

İxtisas: 050707-Şərabçılıq.

Fakültə: Aqrar və mühəndislik

Kafedra: Texnologiya və texniki elmlər.

I.Fənn haqqında məlumat:

Fənnin adı: Şərab turizmi

Kodu: İPF-B 22

Tədris ili: III (2025-2026.) Semestr: V

Tədris yükü: cəmi: Auditoriya saati -30 (15saat mühazirə, 15 saat)

Tədris forması: Əyani

Tədris dili: Azərbaycan dili

AKTS üzrə kredit:4 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 14⁰⁰.

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. Məmmədov C.A, Rəhimov S.H, Sultanov H.B.

"Beynəlxalq turizmin coğrafiyası" Dərs vəsaiti Bakı 2002 (LDU-nun kitabxanasında var)

2.Rəhimov S.H. "Turizm-ekskursiya işinin təşkili" Dərs vəsaiti Bakı, Mürtəcim 2004 - 312 s.

3.Bilalov B.Ə. "Turizmin menecmenti" Bakı, Mürtəcim 2005 ,220 s.

4. Məmmədov C.A.,Rəhimov S.H., "Turizm termin və anlayışlarının izahlı ensiklopedik lüğəti" Bakı 2003 ,250 s.

Əlavə.

5. Sultanova H.B., Hüseynova Ş.H. "Turizmin əsasları"Dərs vəsaiti "Mürtəcim" 2007, 316 s.

6. Ə.T.Əsgərov, B.Ə. Bilalov,Ç.G.Gülaliyev Ekoloji turizm (Dərs vəsaiti),Bakı,"Adiloğlu" nəşriyyatı,2011,276 s.

7. İnternet resursları.

IV.Prerekvizitlər: Şərab turizmi fənni yeni fənn olaraq tədris olunmaqdadır. Şərabın dünya ölkələrinin turizm sahəsində xidmətləri təhlil olunur.

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

VI. Fənnin təsviri və məqsədi: Şəra turizmi fənni yeni bir sahə olduğundan bu sahənin inkişaf dinamikası işlənməlidir. İşlədiyi bütün vaxt ərzində müəssisədə

(restoranda,kafedə,barda)olan qəlyanaltıların,yeməklərin və içkilərin müəyyən ardıcılıqla düzülməsidir.Onu əyanni surətdə olaraq,müəssisəsinin qonaqlarla daimi əlaqəsini həyata keçirməkdir. Şərab türizmi servis və iaşə xidmətinin təşkili istiqamətində və yeni bir fənn kimi tələbələrə bu xidmətin düzgün həyata keçirilməsini formalaşdırmaqda rolu böyükdür

VII. Davamiyyətə verilən tələblər: Fənn üzrə semestr ərzində buraxılmış auditoriya saatlarının ümumi sayı Elmi Şuranın 16 may 2024-cü il tarixli qərarına uyğun olaraq davamiyyət meyarları nəzərə alınmaqla müəyyən olunmuş həddən yuxarı olduğu halda tələbə həmin fəndən imtahana buraxılmır, 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 kollektivə görə. Qiymətləndirmə zamanı Elmi Şuranın 16 may 2024-cü il tarixli qərarına uyğun olaraq qiymətləndirmə meyarları nəzər alınır.

İmtahan biletinə bir qayda olaraq fənni əhatə edən 5 sual daxil edilir. Qiymət meyarları aşağıdakılardır:

- 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 açə bilir;
- 8 bal-tələbə cavabında ümumi xarakterli bəzi qüsurlara yol verir;
- 7 bal- tələbə keçilmiş materialı başa düşür, lakin nəzəri cəhətdən bəzi məsələləri əsaslandırə 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 əsaslandırə 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 baldan aşağı	qeyri-kafi	F

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

X. Təqvim mövzu planı: Mühazirə 15saat , seminar məşğələsi 15saat Cəmi 30saat

N	Keçirilən mövzuların adı və məzmunu	Mühazirə	Seminar	Saat	Tarix
1	2	3	4	5	6
1	Mövzu. 1.Fənnin məqsəd və vəzifələri. Plan.	2	2		

...n müəyyən
...larla daimi
...nəminə
...sində

	1.Fənnin məqsəd və vəzifələri. 2.Müxtəlif növ şərabların servisi. 3.Müxtəlif növ şərabların təklif edilmə metodları. 4.Şərab turizminə seçilən ölkələr. Mənbə: [1,2,3,4]				
2	Mövzu. Respublikamızda şərabçılığın inkişaf tarixi. Plan. 1.Azərbaycanda 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	2		
3	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		
4.	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	2		
5.	Mövzu. Göstərilən xidmət zamanı müxtəlif qidalarla verilən şərablar. Plan. 1.Qonaqlara göstərilən xidmət və servisin növləri. 2.Restoranda xidmət perosonalın hərəkət qaydaları. 3.Spirtili içkilərin süfrəyə verilən yeməklərə uyğunluğu. Mənbə: [1-2,3;5,]	2	2		
6.	Mövzu: . Turizm və otel qidalanmasında menyunun hazırlanması və şərabların təqdim olunması. Plan. 1.Turizm və otel qidalanması. 2.Turizm və otellərdə qida menyusunun hazırlanması. 3.Qida menyusu.	2	2		

	4. Menyunun hazırlanmasında şərabların təqdim olunması. Mənbə: [1-3;4]				
7.	Mövzu: Qidalanma müəssisələrində içkilərin təqdim olunma yolları. Plan. 1.Turizm və otelçilikdə qidalanma müəssisələrinin növləri. 2.Restoran və otellərə gələn turistlərə xidmət. 3.Barlar və restoran barları. Mənbə: [1-3;4,5]	2	2		
8	Mövzu. Azərbaycanda içkilərin müxtəlifliyi şərab turizmində rolu. Plan. 1.Azərbaycanda məlum olan içkilər. 2. Azərbaycanda içkilərin müxtəlifliyi. Mənbə: [1-3;4,5]	1	1		

XI. Fənn üzrə tələblər, tapşırıqlar:

Respublikamızda istehsal edilən və xaricdən gətirilən şərab məhsulları əhalinin artmaqda olan gündəlik tələbatını ödəməklə yanaşı, həm də keyfiyyətli və insan orqanizmi üçün zərərsiz olmalıdır. Şərab məhsullarının keyfiyyətinin hərtərəfli öyrənilməsi, keyfiyyəti formalaşdıran və qoruyan amillərin məhsulların kimyəvi tərkibinə və keyfiyyətinə bilavasitə təsirinin öyrənilməsi şərab məhsullarının ekspertizasında mühüm əhəmiyyətə malikdir.

XII, Fənn üzrə təlimin nəticələri:

- Azərbaycanda üzümçülük qədim və ənənəvi istehsal sahələri kimi.
- Şərab turizminə maraq ildən-ilə artması səbəbləri.
- Şərab turlarının formalaşması.
- Şərab turizm sahəsində yüksək inkişafın müşahidə edilməsi.

XIII. Tələbələrin fənn haqqında fikrinin öyrənilməsi:

XIV. Birinci kollektiv sualları.

- 1.Fənnin məqsəd və vəzifələri.
- 2.Müxtəlif növ şərabların servisi.
- 3.Şərab turizmində seçilən ölkələr.
- 4.Azərbaycanda üzümçülük qədim və ənənəvi istehsal sahələri kimi.
- 5.Şərab turizminə maraq ildən-ilə artması səbəbləri.
- 6.Şərab turizmin üstünlükləri.
- 7.Şərabçılıq üçün şərab turizminin faydaları.
- 8.Şərab turizmin motivasyonu.
- 9.Şərab turizminin iqtisadi faydaları.
- 10.Əyləncə və maraq xatirinə şərab turizminin dəstəklənməsi.

İkinci kollektiv sualları.

- 1.Qonaqlara göstərilən xidmət və servisin növləri.
- 2.Restoranda xidmət personalının hərəkət qaydaları.
- 3.Spirtili içkilərin süfrəyə verilən yeməklərə uyğunluğu.

- 4.Turizm və otel qidalanması.
- 5.Turizm və otellərdə qida menyusunun hazırlanması.
- 6.Qida menyusu.
7. Menyunun hzırlanmasında şerabların təqdim olunması.
- 8.Turizm və otelçilikdə qidalanma müəssisələrinin növləri.
- 9.Restoran və otellərə gələn turistlərə xidmət.
- 10.Barlar və restoran barları.

XV. İmtahan sualları:

I-blok

- 1.Fənnin məqsəd və vəzifələri.
- 2.Müxtəlif növ şerabların servisi.
- 3.Müxtəlif növ şerabların təklif edilmə metodları.
- 4.Şerab turizmində seçilən ölkələr.
- 5.Respublikamızda şerabçılığın inkişaf tarixi.
- 6.Azərbaycanda üzümçülük qədim və ənənəvi istehsal sahələri kimi.
- 7.Şerab turizminə maraq ildən-ilə artması səbəbləri.

II-blok

8. Şerab turlarının formalaşması.
- 9.Şerab turizm sahəsində yüksək inkişafın müşahidə edilməsi.
- 10.Şerab turizmi anlayışı
- 11.Şerab turizmin üstünlükləri.
- 12.Şerabçılıq üçün şerab turizminin faydaları.
- 13.Şerab turizmin motivasyonu.

III-blok

- 14.Şerab turizmi üçün marketing istiqamətləri.
- 15.Şerab turizminin iqtisadi faydaları.
- 16.Şerabçılıqla məşğul olan regionların əsas amilləri.
- 17.Əyləncə və maraq xatirinə şerab turizminin dəstəklənməsi.
- 18.Şerab turizmin inkişaf prosesi.

IV-blok

- 19.Göstərilən xidmət zamanı müxtəlif qidalarla verilən şerablar.
- 20.Qonaqlara göstərilən xidmət və servisin növləri.
- 21.Restoranda xidmət perosonanın hərəkət qaydaları.
- 22.Spirтли içkilərin süfrəyə verilən yeməklərə uyğunluğu.
- 23.Turizm və otel qidalanmasında menyunun hzırlanması və şerabların təqdim olunması.
- 24.Turizm və otel qidalanması.
- 25.Turizm və otellərdə qida menyusunun hazırlanması.
- 26.Qida menyusu.
27. Menyunun hzırlanmasında şerabların təqdim olunması.

V-blok

- 28.Qidalanma müəssisələrində içkilərin təqdim olunma yolları.
- 29.Turizm və otelçilikdə qidalanma müəssisələrinin növləri.
- 30.Restoran və otellərə gələn turistlərə xidmət.
- 31.Barlar və restoran barları.
- 32.Azərbaycanda içkilərin müxtəlifliyi şerab turizmində rolu.

33. Azərbaycanca məlum olan içkilər.
34. Azərbaycanca içkilərin müxtəlifliyi.

«Texnologiya və texniki elmlər» kafedrasının 12.09.2025-ci il tarixli iclasında təsdiq olunmuşdur (Protokol -1).

Fənn müəllimi:
Kafedra müdiri:



dos.R.F.Əliyev m.A.A.Cəfərova
dos.R.F.Əliyev

