

Fənn sillabusu

İxtisas : 060803 –“Otelçilik”

Fakültə: “İqtisadiyyat və idarəetmə”

Kafedra: “ Maliyyə idarəetməsi və audit”

I.Fənn haqqında məlumat

Fənnin adı: “Otel və restoran fəaliyyətinin hüquqi tənzimlənməsi” İşçi tədris planı kafedranın 12. 09. 2025-ci il 01 sayılı protokolu ilə təsdiq edilmişdir.

Fənnin kodu: MİF- B04.7

Tədris ili: II (2025-2026). Semestr: I

Tədris yükü cəmi: Auditoriya yükü 30 saat. (15 s. mühazirə , 15 s. seminar)

Təhsilalma forması: Əyani

Tədris dili: Azərbaycan

AKTS üzrə kredit: 6

II. Müəllim haqqında məlumat: dos. Əliyeva Gülbəniz Tofiq qızı

Məsləhət günləri və saati: V gün saat 11:50-12:20.

E-mail ünvanı: gulbeniz_alieva@mail.ru

Kafedranın ünvanı: Lənkəran ş., Füzuli küç.,170-a

III. Tövsiyyə olunan dərslik, dərs vəsaiti və metodiki materiallar:

Əsas

1.Yeqanlı. S.T., Hacıyev E. Turizm. Bakı “Təhsil” 2006

2. Bilalov B.Ə., Ç.G.Gülaliyev. Turizmin əsasları. Bakı, 2015. səh 349.

3.V.Səməfov Turizm fəaliyyətinin hüquqi əsasları. Bakı-2016.

4. Dr. Sadıq Serçək “Turistik destinasyonların markalaşması önündəki engeller ve çözüm önerileri”, Akademik Sosial Araştırmalar Dergisi, 2016

5.Волков Ю.В. Введение в гостиничный и туристический бизнес. Ростов-на-Дону «Феникс» 2004.

6.Е.Л.Писаревский: Правовые основы космического туризма // Туризм: право и экономика. – 2006.

IV.Prerekvizitlər: Fənnin tədrisi üçün ilkin olaraq heç bir fənnin tədrisi nəzərdə tutulmur.

V. Korerekvizitlər: Bu fənnin tədrisi ilə eyni vaxtda “Turizmə giriş” və “Turizm məhsulunun hazırlanması” fənlərinin tədrisinə ehtiyac vardır.

VI. Fənnin təsviri və məqsədi: Otel və restoran fəaliyyətinin hüquqi tənzimlənməsi fənninin tədrisində turizmin sosial-iqtisadi sahədə rolu, onun sahə və ərazilərin inkişaf obyektı kimi tədqiqi və proqnozlaşdırılmasının nəticələri açıqlanır. Turizmin iqtisadi və sosial əhəmiyyəti onun perspektiv inkişafı üçün mövcud potensial təhlil olunur, turizmin formalaşması və inkişafı ilə əlaqədar əsas problemlər və onların aradan qaldırılması yolları əsaslandırılır. Rəqabət qabiliyyətinin yüksəldilməsinin daha effektiv yolu turistlərin dəyişən tələbatlarının minimum xərclərlə ödənilməsindən asılı olaraq turməhsulun keyfiyyətini operativ idarəetmə bacarığıdır. Uğurlu biznes tur məhsulun layihələndirilməsi və istehsalına çəkilən minimum xərclərlə onun keyfiyyətinin düzgün idarə edilməsinin nəticəsidir. Burada bazar turizm sahəsində əlverişli sahibkarlıq mühitinin

formalaşdırılması, əlaqələrin yaradılması və s. məqsədi ilə biznesin ayrı-ayrı formaları arasında ümumi vəhdət, məntiqi ardıcılıq nəzərə alınmışdır.

Magistrantlara turizmin iqtisadi inkişaf göstəricilərini müəyyən edilməsi, dayanıqlı turizm üçün ətraf mühitin idarə edilməsi, dayanıqlıq və davamlı inkişaf konsepsiyaları və bu sahənin perspektiv inkişafını təmin edilməsi, cəmiyyətin sosial-iqtisadi həyatında dayanıqlı turizmin rolunun qiymətləndirilməsi, makro və mikrosəviyyədə turizm firmalarının idarə edilməsi və onun təşkilati-iqtisadi əsasları haqqında biliklər verməkdən ibarətdir.

VII.Davamiyyətə qoyulan 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: Magistrlərin biliyi 100 ballı sistemlə qiymətləndirilir. Bundan 50 balı Magistr semestr ərzində, 50 balı isə imtahanda toplayır. Semestr ərzində toplanan 50 bala aşağıdakılar aiddir: 20 bal seminar və laboratoriya dərslərində fəaliyyətinə görə və 30 bal kollokviumların nəticələrinə görə. İmtahanda qazanılan balların maksimum miqdarı 50-dir.

Qiymətləndirmə zamanı Elmi Şuranın 16 may 2024-cü il tarixli qərarına uyğun olaraq qiymətləndirmə meyarları nəzərə alınır.

İmtahan biletinə bir qayda olaraq fənni əhatə edən 5 sual daxil edilir. Qiymətləndirmə meyarları aşağıdakılardan ibarətdir:

- 10 bal-Magistr keçilmiş materialı dərindən başa düşür, cavabı dəqiq və hərtərəflidir;
- 9 bal-Magistr keçilmiş materialı tam başa düşür, cavabı dəqiqdir və mövzunun mətnini tam açar bilər;
- 8 bal-Magistr cavabında ümumi xarakterli bəzi qüsurlara yol verir;
- 7 bal-Magistr keçilmiş materialı başa düşür, lakin nəzəri cəhətdən bəzi məsələləri əsaslandırma bilmir;
- 6 bal-Magistrin cavabı əsasən düzgündür;
- 5 bal-Magistrin cavabında çatışmazlıqlar var, mövzunu tam əhatə edə bilmir;
- 4 bal-Magistrin cavabı qismən doğrudur, lakin mövzunu izah edərkən bəzi səhvlərə yol verir;
- 3 bal-Magistrin mövzudan xəbəri var, lakin fikrini əsaslandırma bilmir;
- 1-2 bal-Magistrin mövzudan qismən xəbəri var;
- 0 bal-suala cavab yoxdur.

Magistrin imtahanda topladığı balın miqdarı 17-dən az olmamalıdır. Əks təqdirdə Magistrin imtahan göstəriciləri semestr ərzində tədris fəaliyyəti nəticəsində topladığı bala əlavə olunmur. Semestr nəticəsinə görə yekun qiymətləndirmə (imtahan və imtahanaqədərki ballar əsasında)

№	Bal	Qiymət	
		Sözlə	Hərflə
1.	91-100	Əla	A
2.	81-90	Çox yaxşı	B
3.	71-80	Yaxşı	C
4.	61-70	Kafi	D
5.	51-60	Qənaətbəxş	E
6.	50 və ondan aşağı	Qeyri-kafi	F

Yekun qiymət qeyri-kafi olan tələbə kursu bitirməmiş sayılır və onu növbəti ildə həmin fənn üzrə dərslərdə iştirak etmək şərtilə yenidən verməlidir.

IX. Davranış qaydalarının pozulması: Tələbə universitetin daxili nizam-intizam qaydalarını pozduqda əsasnamədə nəzərdə tutulan qaydada tədbir görülməkdir.

X.Fənn üzrə tədris olunan mövzular:

№	Keçirilən mühazirə mövzularının məzmunu	Mühazirə	Seminar
		Saat	Tarix
1	2	3	4
1.	Mövzu 1. Otel bizneslərinin inkişaf xüsusiyyətləri və idarə edilməsi. <i>Plan:</i>		

	1.Otel biznesinin müasir vəziyyəti. 2.Otellərin inkişaf mərhələləri. 3.Otellərdə bronlaşdırma sistemləri. <i>Mənbə: 2,3</i>	2	2
2.	Mövzu 2. Restoran biznesi: ümumi anlayışlar təsnifləşdirmə. <i>Plan:</i> 1.Restoran biznesinin xüsusiyyətləri 2.Restoranlarda qonaqların qarşılınması 3. Restoranlarda menyuların tərtibi <i>Mənbə: 1,3</i>	2	2
3.	Mövzu 3.Azərbaycanda mehmanxana və mehmanxana tipli müəssisələrin müasir vəziyyəti inkişaf problemləri. <i>Plan:</i> 1.Yataqxanaların yenilənməsi və bərpası 2.Turizmin mehmanxana tipli sahələrində az inkişaf etməsi. 3.Xarici ölkələrlə əlaqələrin genişləndirilməsi. <i>Mənbə: 2,3</i>	2	2
4.	Mövzu 4. Turistlərin qəbul və xidmətinin təşkili. <i>Plan:</i> 1.Turistlərin qarşılınması 2.Turistlərin tələblərinə uyğun yerləşdirilməsi 3.Ölkənin xarici turistlərə tanıtılması <i>Mənbə:3,5</i>	2	2
5.	Mövzu 5.Mehmanxana restoranlarında keçirilən diplomatik qəbullara və kütləvi tədbirlərə xidmət göstərilməsi. <i>Plan:</i> 1.Diplomatik qonaqların yerləşdirilməsi 2.Kütləvi tədbirlərin planlanması və təşkili 3.Tədbirlərdə xarici qonaqların restoranlarda xüsusi qayğı göstərilməsi. <i>Mənbə:1,3</i>	2	2
6.	Mövzu 6.Otelin idarə olunmasında kompüter sisteminin rolu. <i>Plan:</i> 1.Mövcud sistemlərin yenilənməsi. 2. Otelin məlumat bazasında kompüter sistemlərinin rolu 3.Oteldə elektron sistemlərin yaradılmasının mahiyyəti <i>Mənbə:2,3</i>	2	2
7.	Mövzu 7.Mehmanxanada nömrə və yerin bronlaşdırılması faydaları. <i>Plan:</i> 1.Bronlaşdırmanın müsbət tərəfləri 2.Mehmanxanada nömrənin vacibliyi 3.Mehmanxanada online sistem və bronlaşdırma. <i>Mənbə:2,4</i>	2	2
8.	Mövzu 8.Otel və restoran fəaliyyətinin hüquqi bazası. <i>Plan:</i> 1. Oteldə müştəri hüquqları 2.Restoranda sahibkar və müştəri davranışı	1	1

	3.İctima yerlərdə vətəndaşların etik davranışları <i>Mənbə:2,3</i>		
X	Cəmi:	15	15

XI.Fənn üzrə tələblər: Otel və restoran fəaliyyətinin hüquqi tənzimlənməsi fənni üzrə proqramda nəzərdə tutulan mövzuların səmərəli tədrisi bakalavr səviyyəsində dayanıqlı turizmdə təhsilinin əhəmiyyəti, iqtisadçı kadrlara turizm müəssisələrində iqtisadi-idarəetmə problemlərinin əsas cəhətləri, Otel təsərrüfatı turizminin əhəmiyyəti, turizmin təbii və sosial-mədəni mühitə təsiri, turizm məhsul və xidmətlərinin rəqabət qabiliyyətinin yüksəldilməsi modelləri, sənayesinin inkişaf fazaları, otellərin təsnifatı, turizmdə qiymətmələgəlmə amilləri, müasir turizm bazarına inteqrasiya prosesləri haqqında lazımi biliklərin mənimsənilməsinə imkan verəcəkdir.

XII. Fənn üzrə təlimin nəticələri:

- Otel mərkəzlərinin potensialının yüksəldilməsi istiqamətlərini öyrənir;
- Otellərin inkişafının hərəkətə gətirilməsini öyrənir;
- Restoran obyektləri üzrə tədqiqat aparmağı və proqnozlaşdırma işlərini yerinə yetirməyi bacarır;
- Otel təsərrüfatının hədəfin müəyyənəndirilməsi və planlaması prosesini öyrənir;
- Restoran müəssisələrinin iqtisadi məsələlərin təkmilləşdirilməsində alternativ qərar qəbul etmə problemlərini öyrənir.

XIII.Tələbələrin fənn haqqında rəy və iradları:

XIV: Kollokvium sualları:

I Kollokvium sualları :

- 1.Otel biznesinin müasir vəziyyəti.
- 2.Otellərin inkişaf mərhələləri.
- 3.Otellərdə bronlaşdırma sistemləri.
- 4.Restoran biznesinin xüsusiyyətləri
- 5.Restoranlarda qonaqların qarşılınması
6. Restoranlarda menyuların tərtibi
- 7.Yataqxanaların yenilənməsi və bərpası
- 8.Turizmin mehmanxana tipli sahələrində az inkişaf etməsi.
- 9.Xarici ölkələrlə əlaqələrin genişləndirilməsi.
- 10.Turistlərin qarşılınması

II Kollokvium suallar :

- 1.Turistlərin tələblərinə uyğun yerləşdirilməsi
- 2.Ölkənin xarici turistlərə tanıtılması
- 3.Diplomatik qonaqların yerləşdirilməsi
- 4.Kütləvi tədbirlərin planlanması və təşkili
- 5.Tədbirlərdə xarici qonaqların restoranlarda xüsusi qayğı göstərilməsi.
- 6.Mövcud sistemlərin yenilənməsi.
7. Otelin məlumat bazasında komputer sistemlərinin rolu
- 8.Oteldə elektron sistemlərin yaradılmasının mahiyyəti
- 9.Bronlaşdırmanın müsbət tərəfləri
- 10.Mehmanxanada nömrənin vacibliyi

XV. İmtahan sualları:

- 1.Otel biznesinin müasir vəziyyəti.
- 2.Otellərin inkişaf mərhələləri.
- 3.Otellərdə bronlaşdırma sistemləri.
- 4.Restoran biznesinin xüsusiyyətləri
- 5.Restoranlarda qonaqların qarşılınması

6. Restoranlarda menyuların tərtibi
7. Yataqxanaların yenilənməsi və bərpası
8. Turizmin mehmanxana tipli sahələrində az inkişaf etməsi.
9. Xarici ölkələrlə əlaqələrin genişləndirilməsi.
10. Turistlərin qarşılınması
11. Turistlərin tələblərinə uyğun yerləşdirilməsi
12. Ölkənin xarici turistlərə tanıtılması
13. Diplomatik qonaqların yerləşdirilməsi
14. Kütləvi tədbirlərin planlanması və təşkili
15. Tədbirlərdə xarici qonaqların restoranlarda xüsusi qayğı göstərilməsi.
16. Mövcud sistemlərin yenilənməsi.
17. Otelin məlumat bazasında kompüter sistemlərinin rolu
18. Oteldə elektron sistemlərin yaradılmasının mahiyyəti
19. Bronlaşdırmanın müsbət tərəfləri
20. Mehmanxanada nömrənin vacibliyi
21. Mehmanxanada online sistem və bronlaşdırma
22. Oteldə müştəri hüquqları
23. Restoranda sahibkar və müştəri davranışı
24. İctima yerlərdə vətəndaşların etik davranışları

Otel və restoran fəaliyyətinin hüquqi tənzimlənməsi fənninin sillabusu 060803 – “Otelçilik” ixtisası üzrə tədris planı və fənn proqramı əsasında tərtib edilmişdir.

Sillabus “Maliyyə idarəetməsi və audit” kafedrasında müzakirə edilərək təsdiq edilmişdir (“12.09. 2025-ci il, protokol №- 01”).

Kafedra müdürü :

Fənn müəllimi:

dos. Ə.M.Bədəlov

dos. G.T.Əliyeva

Ə.M. Bədəlov
G.T. Əliyeva