

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

Təsdiq edirəm:
Tədris məsələləri üzrə prorektor v.İ.e:

 dos. Zaur Məmmədov
"12" 09 2025-ci il

Fənn sillabusu

İxtisas: Magistratura - 060803 - "Turizm və otelçilik".

Fakültə: "İqtisadiyyat və idarəetmə"

Kafedra: "İqtisadiyyat və innovativ idarəetmə"

1. Fənn haqqında məlumat :

Fənnin adı: Otel və restoran biznesi (İşçi tədris proqramı : Lənkəran Dövlət Universitetinin 12 sentyabr 2025-cü il tarixli 01 sayılı protokolu ilə təsdiq edilmişdir).

I.Fənn haqqında məlumat :

Fənnin kodu MIF-B04.8.

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

Tədris yükü cəmi: 180 saat. Auditoriya yükü-30 saat: (Mühazirə 15 saat, seminar-15 saat).

Təhsilalma forması: Əyani

Tədris dili: Azərbaycan dili

AKTS üzrə kredit: 6

Auditoriya № :

Saat :

II.Müəllim haqqında məlumat:

Adı, soyadı, elmi dərəcəsi: i.f.d. Fərid Xankişiyev

Kafedranın ünvanı: Lənkəran şəhəri, Füzuli küç., 170 a, 1 sayılı korpus.

Məsləhət saati: I-IV günlər: saat 12⁰⁰-13⁰⁰

E-mail ünvanı: ferid_khan@mail.ru

III. Təvsiyyə olunan dərslik və dərs vəsaitləri:

1.Ə.Əliyev, E.Aslanov Beynəlxalq turizm hüququ. Bakı-2011

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

3.M.M.Ağakərimov "Otel", Bakı-2009.

4.Mustafa Siyahhan, Turizm və otel işletmeciliği öğrencileri için hukuka giriş, işletme hukuku ve turizm hukuku dersleri, Bilkent Üniversitesi Şubat 2009.

5.Ə.Əlirzayev və S.Aslanova."Turizmin inkişafının sosial-iqtisadi problemləri".Bakı, 2006

6.Туризм. Введение в туризм. Александр Трухачев, 2013

7.Raymond Cole, Hotel and restaurant accounting, American hotel and lodging education institute 2012.

IV.Prerekvizitlər: Fənnin tədrisi üçün ilkin olaraq "Turizmin, turizm sənayesinin müasir problemləri" və "Turizm və marketing, onun əsas istiqamətləri" kimi fənlərin tədrisi zəruridir.

V.Korerekvizitlər: Bu fənnin tədrisi ilə eyni vaxtda "Turizmdə menecmentin üsulları və idarəçilik qərarları" və "Otel və restoran fəaliyyətinin hüquqi tənzimlənməsi" fənlərinin tədrisinə ehtiyac vardır.

VI.Fənnin təsviri və məqsədi: "Otel və restoran biznesi" fənninin tədrisi turizm ixtisasları üzrə təhsil alan tələbələr üçün bu istiqamətdə innovativ və eyni zamanda kreativ fəaliyyət göstərməsi üçün nəzərdə tutulmuş bir fəndir. Bu fənn müasir dövrdə, eləcə də keçmiş dövrlərdə otel və restoran biznesinin təşkili xüsusiyyətləri, ölkəmizin bu istiqamətdə fəaliyyət tarixi barədə magistrantların məlumatlandırılması istiqamətində zəruri bir fəndir. Otel və restoranların kateqoriyalar üzrə bölünməsi, hər birinin özünəməxsus xüsusiyyətlərinin tədris edilməsi də bu fənnin prioritetləri arasındadır.

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: Tələbələr biliyi 100 ballı sistemlə qiymətləndirilir. Bundan 50 balı tələbə semestr ərzində, 50 balı isə imtahanda toplayır. Semestr ərzində toplanan 50 bala aşağıdakılar aiddir: 20 bal seminar və laboratoriya dərslərində fəaliyyətinə, 30 bal kollokviumların nəticələrinə görə. Əgər fənn üzrə həm seminar və həm də laboratoriya varsa onda 10 bal seminara, 10 bal isə laboratoriyaya görə verilir.

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 material dərindən başa düşür, cavabı dəqiq və hərtərəflidir.
- 9 bal-tələbə keçilmiş material tam başa düşür, cavabı dəqiqdir və mövzunun mətnini tam aça bilir.
- 8 bal-tələbə cavabında ümumi xarakterli bəzi qüsurlara yol verir;
- 7 bal- tələbə keçilmiş material başa düşür, lakin nəzəri cəhətdən bəzi məsələləri əsaslandırma 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 əsaslandırma 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)

№	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

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

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

№	Keçirilən mühazirə mövzularının məzmunu	Mühazirə		Seminar	
		Saat	Tarix	Saat	Tarix
1	2	3		4	
1.	Mövzu 1. Xidmətlər və onların səciyyəvi cəhətləri Plan: 1. Xidmət anlayışı və onun iqtisadi təbiəti 2. Xidmətlərin xarakteristikası 3. Xidmət marketinginin xüsusiyyətləri	2		2	
2.	Mövzu 2. Mehmanxana fəaliyyəti və onun tənzimlənməsi Plan: 1. Mehmanxana işinin təşkili modelləri 2. Mehmanxana və digər yerləşmə vasitələrinin təsnifatı 3. Mehmanxana xidmətlərini xarakterizə edən terminlər və otellərin hüquqi tənzimlənməsi xüsusiyyətləri 4. Beynəlxalq mehmanxana qaydaları	2		2	
3.	Mövzu 3. Qidalanma xidmətinin təşkili və xüsusiyyətləri Plan : 1. Qidalanma sənayesinin fəaliyyət mexanizmi 2. İnsan tipləri və onların davranışları 3. Restoran xidmətinin psixologiyası 4. Restoran biznesində xidmətin təşkilinin prinsipləri	2		2	
4.	Mövzu 4: Otel biznesində idarəetmə uçotunun təşkili və onun təkmilləşdirilməsi Plan: 1. Otel biznesinin idarə edilməsi sistemində idarəetmə uçotu informasiyasının rolu və əhəmiyyəti 2. Otel biznesində xidmətlərin göstərilməsini tənzimləyən normativ- hüquqi sənədlər 3. Mehmanxana biznesində müqavilənin quruluşu və xüsusiyyətləri 4. Otel biznesində göstərilən xidmətlər, onların sənədləşdirilməsi və uçotunun ümumi metodikası	2		2	
5.	Mövzu 5 : Komanda işi, rəhbərlik və liderlik Plan:	2		2	

	1.Komanda işinin effektivliyi 2.Komandanın inkişaf mərhələləri 3.Rəhbərin keyfiyyət göstəriciləri 4.Liderlik anlayışı və fərqləndirici xüsusiyyətləri				
6.	Mövzu 6. Menecerlik qabiliyyəti və onun xarakterik xüsusiyyətləri Plan: 1.Menecmentdə rəhbər anlayışı 2.Müasir dövrdə rəhbər anlayışı 3.İşgüzar etiket qaydalarının əsas sahələri 4.Menecerin mövcud resurslardan səmərəli istifadəsi 5.Menecerlik qabiliyyəti	2		2	
7.	Mövzu 7. Mehmanxana və restoran biznesinin marketing xüsusiyyətləri Plan: 1. Mehmanxana biznesinin inkişaf xüsusiyyətləri və idarə edilməsi 2. Turistlərin qəbulu və xidmətinin təşkili 3. İdarəetmədə avtomatlaşdırma sistemi 4. Restoran biznesi: ümumi anlayışlar və təsnifləşdirmə	2		2	
8.	Mövzu 8. Xidmət sektorunda kommunikasiya prosesi Plan: 1.İnformasiya anlayışı və onun növləri 2.Kommunikasiya anlayışı və onun növləri 3.Şəxslərarası kommunikasiya 4.Təşkilati kommunikasiya	1		1	
	Cəmi:	15		15	

XI.Fənn üzrə tələblər: Tələbə fənnin öyrənilməsi zamanı bacarmalıdır: düzgün təhlil etmə qabiliyyətinə malik olmalıdır ; istər yerli, istərsə də xarici bazarlarda bu istiqamətdə tədqiqatlar aparmağı bacarmalıdır ; bu istiqamətdə innovativ addımların atılması məqsədi ilə kreativ fikirlər hazırlayıb tövsiyyə etməyi bacarmalıdır.

XII. Fənn üzrə təlimin nəticələri: "Otel və restoran biznesi" fənninin öyrənilməsi tələbələrə imkan verəcəkdir ki, onlar restoran və otel biznesində işçi heyətinin əməyi, məhsulun keyfiyyəti, işçi heyətinin idarə olunması, müəssisənin sağlamlaşdırılması, komanda ruhunun formalaşdırılması barədə informasiyalara yiyələnsinlər. Bunlardan əlavə bu fənnin tədrisi tələbələrə işin təşkili, menecmentdə kommunikasiya, kollektivdə münasiblər, qrup dinamikası, sosial problemlərin həlli ilə bağlı nəticələrlə tanış olmağa kömək edəcəkdir.

XIII.Tələbələrin fənn haqqında fikirlərinin öyrənilməsi : -----

XIV. Kollokvium sualları:

I Kollokvium sualları:

1. Xidmət anlayışı və onun iqtisadi təbiəti
2. Xidmətlərin xarakteristikası
3. Xidmət marketinqinin xüsusiyyətləri
4. Mehmanxana işinin təşkili modelləri
5. Mehmanxana və digər yerləşmə vasitələrinin təsnifatı
6. Mehmanxana xidmətlərini xarakterizə edən terminlər və otellərin hüquqi tənzimlənməsi xüsusiyyətləri
7. Beynəlxalq mehmanxana qaydaları
8. Qidalanma sənayesinin fəaliyyət mexanizmi
9. İnsan tipləri və onların davranışları
10. Restoran biznesində xidmətin təşkilinin prinspləri

II Kollokvium sualları :

1. Otel biznesinin idarə edilməsi sistemində idarəetmə uçotu informasiyasının rolu və əhəmiyyəti
2. Otel biznesində xidmətlərin göstərilməsini tənzimləyən normativ- hüquqi sənədlər
3. Mehmanxana biznesində müqavilənin quruluşu və xüsusiyyətləri
4. Otel biznesində göstərilən xidmətlər, onların sənədləşdirilməsi və uçotunun ümumi metodikası
5. Komanda işinin effektivliyi
6. Komandanın inkişaf mərhələləri
7. Rəhbərin keyfiyyət göstəriciləri
8. Liderlik anlayışı və fərqləndirici xüsusiyyətləri
9. Menecmentdə rəhbər anlayışı
10. Müasir dövrdə rəhbər anlayışı

XV. İmtahan sualları:

1. Xidmət anlayışı və onun iqtisadi təbiəti
2. Xidmətlərin xarakteristikası
3. Xidmət marketinqinin xüsusiyyətləri
4. Mehmanxana işinin təşkili modelləri
5. Mehmanxana və digər yerləşmə vasitələrinin təsnifatı
6. Mehmanxana xidmətlərini xarakterizə edən terminlər və otellərin hüquqi tənzimlənməsi xüsusiyyətləri
7. Beynəlxalq mehmanxana qaydaları
8. Qidalanma sənayesinin fəaliyyət mexanizmi
9. İnsan tipləri və onların davranışları
10. Restoran biznesində xidmətin təşkilinin prinspləri
11. Otel biznesinin idarə edilməsi sistemində idarəetmə uçotu informasiyasının rolu və əhəmiyyəti
12. Otel biznesində xidmətlərin göstərilməsini tənzimləyən normativ-hüquqi sənədlər
13. Mehmanxana biznesində müqavilənin quruluşu və xüsusiyyətləri
14. Otel biznesində göstərilən xidmətlər, onların sənədləşdirilməsi və uçotunun ümumi metodikası

15. Komanda işinin effektivliyi
16. Komandanın inkişaf mərhələləri
17. Rəhbərin keyfiyyət göstəriciləri
18. Liderlik anlayışı və fərqləndirici xüsusiyyətləri
19. Menecmentdə rəhbər anlayışı
20. Müasir dövrdə rəhbər anlayışı
21. İşgüzar etiket qaydalarının əsas sahələri
22. Menecerin mövcud resurslardan səmərəli istifadəsi
23. Menecerlik qabiliyyəti
24. Mehmanxana biznesinin inkişaf xüsusiyyətləri və idarə edilməsi
25. Turistlərin qəbulu və xidmətinin təşkili
26. İdarəetmədə avtomatlaşdırma sistemi
27. Restoran biznesi: ümumi anlayışlar və təsnifləşdirmə
28. Kommunikasiya anlayışı və onun növləri
29. Şəxslərarası kommunikasiya
30. Təşkilati kommunikasiya

"Otel və restoran biznesi" fənni üzrə fənninin sillabusu 060803 - **"Turizm və otelçilik"** (magistratura) ixtisası üzrə tədris planı və fənn proqramı əsasında tərtib edilmişdir.
Sillabus **"İqtisadiyyat və innovativ idarəetmə"** kafedrasında müzakirə edilərək təsdiq olunmuşdur (12 sentyabr 2025-ci il protokol №1).

Kafedra müdürü v.i.e:

Fənn müəllimi:



dos. G.T.Əliyeva

dos., i.f.d. F.X.Xankişiyev