

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

Təsdiq edirəm
Tədris məsələləri üzrə prorektor
vəzifəsini icra edən dos.Z.I.Məmmədov

" 12 " "sentyabr" 2025-ci il

Fənn sillabusu

İxtisas: -Turizmdə sosial mədəni servis xidməti, otelçilik.

Fakültə: İqtisadiyyat və idarəetmə

Kafedra: Texnologiya və texniki elmlər.

I.Fənn haqqında məlumat:

Fənnin adı: Turizm obyektlərində servis və iaşə xidmətinin təşkili

Kodu: MİF-B054

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

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

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 11⁰⁰.

E-mail ünvanı:Reshad-1974@mail.ru

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

III.Təvsiyyə olunan dərslik, dərs vəsaiti və metodik vəsaitlər:

Əsas

1. Məhərrəmov M.Ə. Qida məhsulları texnologiyasının nəzəri əsasları. Dərslik. Bakı: "İqtisad Universiteti" nəşriyyatı, 2015.- 384 s.
 2. Qurbanov N.H., Omarova E.M. İaşə məhsullarının texnologiyasının nəzəri əsasları. Bakı: "İqtisad Universiteti" nəşriyyatı, 2010.- s.
 3. Məmmədov C.A, Rəhimov S.H, Sultanov H.B. "Beynəlxalq turizmin coğrafiyası" Dərs vəsaiti Bakı 2002 (LDU-nun kitabxanasında var)
 - 4.Rəhimov S.H. "Turizm-ekskursiya işinin təşkili" Dərs vəsaiti Bakı, Mürtəcim 2004 - 312 s.
 - 5.Bilalov B.Ə. "Turizmin menecmenti" Bakı, Mürtəcim 2005 ,220 s.
 6. Məmmədov C.A.,Rəhimov S.H., "Turizm termin və anlayışlarının izahlı ensiklopedik lüğəti" Bakı 2003 ,250 s.
- Əlavə.**
7. Sultanova H.B., Hüseynova Ş.H. "Turizmin əsasları"Dərs vəsaiti "Mürtəcim" 2007, 316 s.
 8. Ə.T.Əsgərov, B.Ə. Bilalov,Ç.G.Güləliyev Ekoloji turizm (Dərs vəsaiti),Bakı,"Adiloğlu" nəşriyyatı,2011,276 s.
 9. İnternet resursları.

IV.Prerekvizitlər: Turizm müəssisələrində servis və iaşə xidmətinin təşkili fənni ən geniş yayılmış servis növləri,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: Turizm müəssisələrində servis və iaşə xidmətinin təşkili işlədiyi bütün vaxt ərzində müəssisədə (restoranda, kafedə, barda) olan qəyənaltılar, yeməklərin və içkilərin müəyyən ardıcılıqla düzülməsidir. Onu əyənəni surətdə olaraq, müəssisəsinin qonaqlarla daimi əlaqəsini həyata keçirməkdir. Turizm müəssisələrində servis və iaşə xidmətinin təşkili

fənni tələbələrə bu istiqamətdə xidmətin düzgün həyata keçirilməsini formalaşdırmaqdır.

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 buraxılır, onun həmin fənn üzrə akademik borcu qalır.

VIII. Qiymətləndirmə: Tələbələrə bəliyi 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 kollektivinə 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 açır;
- 8 bal- tələbə cavabında ümumi xarakterli bəzi qüsurlara yol verir;
- 7 bal- tələbə keçilmiş materialı başa düşür, lakin nəzəri cəhətdən bəzi məsələləri əsaslandırır 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 əsaslandırır 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 bal dan aşağı	qeyri-kafi	F

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

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

	Mövzu. Fənnin məqsəd və vəzifələri. Turizmdə servis və iaşənin tarixi. Plan: 1.Fənnin məqsəd və vəzifələri. 2. Turizmdə servis və iaşənin tarixi. Mənbə: [1,2,3,4]	2	2		
2	Mövzu. Mehmanxanada inzibati təsərrüfat işinin təşkili. Plan. 1.Nömrə fondunun yığışdırılmasına qoyulan tələblər 2.Ekspres.təmizlik 3.Cari və gündəlik yığışdırma. Mənbə: [1,2,3,4]	2	2		
3	Mövzu.Qonaqlara göstərilən xidmət və servisin növləri. Plan: 1.Restoranda xidmət perosonanın hərəkət qaydaları. 2.Spirtli içkilərin süfrəyə verilən yeməklərə uyğunluğu. Mənbə: [1-3;6,]	2	2		
4.	Mövzu.Masanın servirovka (süfrə düzüümü) qaydaları. Plan: 1.İaşə və turizm obyektlərində servirovka qaydaları. 2.Müxtəlif ölkələrin səhər yeməkləri. Mənbə: [1,2,3,4]	2	2		
5.	Mövzu.Turizm və otellərdə servisin növləri. Plan: 1.Turizmdə ən geniş yayılmış servis növləri. 2.Fransız və İngilis servisi. 3.Amerikan və Alman servisi. Mənbə: [1-2,3;5,]	2	2		
6.	Mövzu: . Turizm müəssisələrində və otel qidalanmasında menyu. Plan: 1.Turizm və otel qidalanması. 2.Turizm və otellərdə qida menyusunun hazırlanması. 3.Qida menyusu. Mənbə: [1-3;4]	2	2		
7.	Mövzu:Turizm və otellərdə istifadə olunan süfrələr,ağlar və salfetlər. Plan: 1.Turizm və otellərdə istifadə olunam süfrələr. 2.Turizm və otellərdə istifadə olunan ağlar və salfetlər.	2	2		

	3. Turizm və otellərdə xidmətin təşkili. 4. Ofisantların tam xidmət göstərdiyi masaarxası banket. 5. Ofisantların qismən xidmət göstərdiyi masaarxası banket. Mənbə: [1-3;4,5]				
8	Mövzu. Turizm müəssisələri və iaşə xidmətində istifadə olunan qab-qacaq və digər ləvazimatlar. Plan: 1. Turizm və otel qidalanmasında istifadə olunan qab-qacaqlar. 2. Turizm və otel qidalanmasında istifadə olunan digər ləvazimatlar. Mənbə: [1-3;4,5]	1	1		

XI. Fənn üzrə tələblər, tapşırıqlar:

Bu fənni bitirdikdən sonra tələbə Turizm müəssisələrində servis və iaşə xidmətinin təşkili və qidalanma qaydaları tələb olunan standartlar haqqında məlumatlara yiyələnəlməlidir. Belə ki, bütün bunlara rəğmən tələbə və magistrllərimiz bunları bilməklə turizmdə servis və iaşə xidmətlərini düzgün qiymətləndirə bilərlər.

XII. Fənn üzrə təlimin nəticələri:

- Turizm və otel qidalanması.
- Turizm və otellərdə qida menyusunun hazırlanması.
- Qida menyusu.
- Turizmdə ən geniş yayılmış servis növləri.
- Fransız və İngilis servisi.
- Amerikan və Alman servisi.

XIII. Tələbələrin fənn haqqında fikrinin öyrənilməsi:

XIV. Birinci kollekvum sualları.

1. Fənnin məqsəd və vəzifələri. Turizmdə servis və iaşənin tarixi.
2. Turizmdə servis və iaşənin tarixi.
3. Mehmanxanada inzibati təsərrüfat işinin təşkili.
4. Nömrə.fondunun. yığışdırılmasına. qoyulan. tələblər
5. Cari və gündəlik yığışdırma.
6. Qonaqlara göstərilən xidmət və servisin növləri.
7. Restoranda xidmət perosonalın hərəkət qaydaları.
8. Spirtli içkilərin süfrəyə verilən yeməklərə uyğunluğu.
9. Masanın servirovka (süfrə düzümü) qaydaları.
10. İaşə və turizm obyektlərində servirovka qaydaları.

İkinci kollekvum sualları.

1. Müxtəlif ölkələrin səhər yeməkləri.
2. Turizm və otellərdə servisin növləri.
3. Turizmdə ən geniş yayılmış servis növləri.
4. Turizm müəssisələrində və otel qidalanmasında menyusu.
5. Turizm və otel qidalanması.
6. Turizm və otellərdə istifadə olunan süfrələr, ağlar və salfetlər.
7. Turizm və otellərdə xidmətin təşkili.
8. Ofisantların tam xidmət göstərdiyi masaarxası banket.

9. Ofisantların qismən xidmət göstərdiyi masaarxası banket.
10. Turizm müəssisələri və iaşə xidmətində istifadə olunan qab-qacaq və digər ləvazimatlar.

XV. İmtahan sualları:

I-blok

1. Fənnin məqsəd və vəzifələri. Turizmdə servis və iaşənin tarixi.
2. Fənnin məqsəd və vəzifələri.
3. Turizmdə servis və iaşənin tarixi.
4. Mehmanxanada inzibati təsərrüfat işinin təşkili.
5. Nömrə.fondunun.yığışdırılmasına.qoyulan.tələblər
6. Ekspres.təmizlik
7. Cari və gündəlik yığışdırma.

II-blok

8. Qonaqlara göstərilən xidmət və servisin növləri.
9. Restoranda xidmət personalın hərəkət qaydaları.
10. Spirtli içkilərin süfrəyə verilən yeməklərə uyğunluğu.
11. Masanın servirovka (süfrə düzümü) qaydaları.
12. İaşə və turizm obyektlərində servirovka qaydaları.

III-blok

13. Müxtəlif ölkələrin səhər yeməkləri.
14. Turizm və otellərdə servisin növləri.
15. Turizmdə ən geniş yayılmış servis növləri.
16. Fransız və İngilis servisi.
17. Amerikan və Alman servisi.

IV-blok

18. Turizm müəssisələrində və otel qidalanmasında menyu.
19. Turizm və otel qidalanması.
20. Turizm və otellərdə qida menyusunun hazırlanması.
21. Qida menyusu.
22. Turizm və otellərdə istifadə olunan süfrələr, ağlar və salfetlər.
23. Turizm və otellərdə istifadə olunam süfrələr.
24. Turizm və otellərdə istifadə olunan ağlar və salfetlər.

V-blok

25. Turizm və otellərdə xidmətin təşkili.
26. Ofisantların tam xidmət göstərdiyi masaarxası banket.
27. Ofisantların qismən xidmət göstərdiyi masaarxası banket.
28. Turizm müəssisələri və iaşə xidmətində istifadə olunan qab-qacaq və digər ləvazimatlar.
29. Turizm və otel qidalanmasında istifadə olunan qab-qacaqlar.
30. Turizm və otel qidalanmasında istifadə olunan digər ləvazimatlar.

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

Fənn müəllimi:
Kafedra müdiri:



dos.R.F.Əliyev
dos.R.F.Əliyev