

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

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

07 yanvar 2026-cı il

**Fənn sillabusu**

**İxtisas:** -6008007 Turizm bələdçiliyi

**Fakültə:** İqtisadiyyat və idarəetmə

**Kafedra:** Texnologiya və texniki elmlər.

**I.Fənn haqqında məlumat:**

**Fənnin adı:** Qastronomiya və şərab turizmi (İşçi fənn proqramı kafedranın 07.01.2026-cı il 05-syılı protokolu əsasında təsdiq olunmuşdur).

**Kodu:** IPFS- B01

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

**Tədris yükü:** cəmi: Auditoriya saati -45 (30 saat müəzire, 15 saat seminar),

**Tədris forması:** Əyani

**Tədris dili:** Azərbaycan dili

**AKTS üzrə kredit:**5 kredit

**II.Müəllim haqqında məlumat:**

**Adı, soyadı, elmi dərəcəsi və elmi adı:** dos.R.F.Əliyev. m. A.A. Cəfərova  
ayti\_cəferli98@mail.ru

**Məsləhət günləri və saati:** IV gün saat 15<sup>00</sup>.

**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. Məhərrəmov M.Ə. Qida məhsulları texnologiyasının nəzəri əsasları. Dərslik. Bakı: "İqtisad Universiteti" nəşriyyatı, 2015.- 384 s.
2. Qurbanov N.H., Omarova E.M. laşə 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, Mütərcim 2004 -312 s.
- 5.Bilalov B.Ə. "Turizmin menecmenti" Bakı, Mütərcim 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 "Mütərcim" 2007, 316 s.
8. Ə.T.Əsgərov, B.Ə. Bilalov,Ç.G.Güləliyev Ekoloji turizm (Dərs vəsaiti),Bakı,"Adiloğlu" nəşriyyatı,2011,276 s.

9. Internet resursları.

**IV.Prerekvizitler:** Fənnin tədrisi üçün öncədən başqa bir fənnin tədrisinə zərurət yoxdur

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

**VI. Fənnin təsviri və məqsədi:** Turizm və otelçilik qidalanması-qonaqlara geniş və müxtəlif çeşiddə yemək, içmək, şirniyyat məmulatları təqdim edən yemək müəssisəsidir. Gələn yüksək səviyyəli qonaqların incə zövqünü, tələbatını ödəmək üçün personal heyəti yüksək qida hazırlanma və təqdim etmə peşəkarlığına malik olmalıdır. Turizm və otel qidalanmasında bütün növ yeməklərin hansı ardıcılıqla qonaqlara təqdim olunmasını tələb etməklə yanaşı, hazır yeməklərin keyfiyyətli və ekoloji təmiz olmasını tələb etmiş olur. Bu da gələn müştərinin bu müəssisə haqqında xoş ovqatını tərənnüm edir.

**VII. Davamiyyətə verilən tələblər:** Fənn üzrə semestr ərzində buraxılmış auditoriya saatlarının ümumi sayı Elmi Şuranın 16 may 2024-cu il tarixi qərarına uyğun olaraq davamiyyət meyarları nəzərə alınmaqla müəyyən olunmuş həddən yuxarı olduğu halda tələbə həmin fəndən imtahana buraxılmır və onun həmin fənn üzrə akademik borcu qalır.

**VIII. Qiymətləndirmə:** Tələbələrini 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-cu il tarixli qərarına uyğun olaraq qiymətləndirmə meyarı nəzərə alınır.

İmtahanda qazanılan balların maksimum miqdarı 50-dir.

-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 əsaslandırma bilmir;

-6 bal- tələbənin cavabı əsasən düzgündür;

-5 bal-tələbənin cavabında çətişməliklər 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 semester 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 aşağı	qeyri-kafi	F

IX. Davranış qaydalarının pozulması: Tələbə Universitetin daxili nizam –inti-  
zam qaydalarını pozduqda əsasnamədə nəzərdə tutulan qaydada tədbir görü-  
ləcək.

X. Təqvim mövzu planı: *Mühazirə 30saat , seminar məşğələsi 15saat*  
*Cəmi 45saat*

N	Keçirilən mövzuların adı və məzmunu	Mühazir ə	Semina r	Saat	Tarix
1	2	3	4	5	6
1	<b>Mövzu. Fənnin məqsəd və vəzifələri.Restoran işinin qidalanması tarixi.</b> <b>Plan:</b> 1.Fənnin məqsəd və vəzifələri. 2.Restoran işinin qidalanması tarixi. <b>Mənbə:</b> [1,2,3,4]	2			
2	<b>Mövzu. Mehmanxanada inzibati təsərrüfat işinin təşkili.</b> <b>Plan.</b> 1.Nömrə fondunun yığışdırılmasına qoyulan tələblər 2.Ekspres.təmizlik 3.Cari və gündəlik yığışdırma. <b>Mənbə:</b> [1,2,3,4]	2			
3	<b>Mövzu. Mehmanxana restoran və barları.Mehmanxananın nəzdində restoranın mətbəxi.</b> <b>Plan:</b> 1.Mehmanxana restoran və barları 2.Mehmanxananın nəzdində restoranın mətbəxi. <b>Mənbə:</b> [1-3;6,]	2			
4.	<b>Mövzu.Turizm və otelçilikdə qidalanma müəssisələrinin növləri.</b> <b>Plan:</b> 1.Restoran və otellərə gələn turistlərə xidmət. 2.Barlar və restoran barları. <b>Mənbə:</b> [1,2,3,4]	2			
5.	<b>Mövzu.Qonaqlara göstərilən xidmət və servisin növləri.</b> <b>Plan:</b>	2			

	1.Restoranda xidmət personalının hərəkət qaydaları. 2.Spirтли içkilərin süfrəyə verilən yeməklərə uyğunluğu. <b>Mənbə:</b> [1-3;6,]				
6.	<b>Mövzu.Masanın servirovka (süfrə düzümü) qaydaları.</b> <b>Plan:</b> 1.Səhər yeməklərinin növləri və xidmət metodları. 2.Müxtəlif ölkələrin səhər yeməkləri. <b>Mənbə:</b> [1-2,3,]	2			
7.	<b>Mövzu.Turizm və otellərdə servisin növləri.</b> <b>Plan:</b> 1.Ən geniş yayılmış servis növləri. 2.Fransız və İngilis servisi. 3.Amerika və Alman servisi. <b>Mənbə:</b> [1-2,3;5,]	2			
8	<b>Mövzu.Turizm və otellərdə turistlərin qidalanmasının təşkili.</b> <b>Plan:</b> 1.Müvəqqəti yaşayan qonaqlara qidalanmanın təşkili 2.Əcnəbi turistlərə xidmətin təşkili. 3.Mehmanxana və otellərdə qidalanma qaydaları. <b>Mənbə:</b> [1-2,3;5,]	2			
9	<b>Mövzu: . Turizm və otel qidalanmasında menyu.</b> <b>Plan:</b> 1.Turizm və otel qidalanması. 2.Turizm və otellərdə qida menyusunun hazırlanması. 3.Qida menyusu. <b>Mənbə:</b> [1-3;4]	2			
0	<b>Mövzu:Turizm və otellərdə istifadə olunan süfrələr,ağlar və salfetlər.</b> <b>Plan:</b> 1.Turizm və otellərdə istifadə olunam süfrələr. 2.Turizm və otellərdə istifadə olunan ağlar və salfetlər. 3.Turizm və otellərdə xidmətin təşkili. 4.Ofisantların tam xidmət göstərdiyi masaarxası banket. 5. Ofisantların qismən xidmət göstərdiyi masaarxası banket. <b>Mənbə:</b> [1-3;4,5]	2			
	<b>Mövzu. Turizm və otel qidalanmasında istifadə olunan qab-qacaq və digər ləvazimatlar.</b> <b>Plan:</b> 1.Turizm və otel qidalanmasında istifadə olunan qab-qacaqlar.	2			

	2. Turizm və otel qidalanmasında istifadə olunan digər ləvazimatlar. <b>Mənbə:</b> [1-3;4,5]				
12	<b>Mövzu. Şərab turizmi .</b> <b>Plan.</b> 1.Müxtəlif növ şərabların servisi. 2.Müxtəlif növ şərabların təklif edilmə metodları. 3.Şərab turizmində seçilən ölkələr. <b>Mənbə:</b> [1,2,3,4]	2			
13	<b>Mövzu. Respublikamızda şərabçılığın inkişaf tarixi.</b> <b>Plan.</b> 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. <b>Mənbə:</b> [1,2,3,4]	2			
14	<b>Mövzu. Şərab turizmi anlayışı</b> <b>Plan.</b> 1.Şərab turizmin üstünlükləri. 2.Şərabçılıq üçün şərab turizminin faydaları. 3.Şərab turizmin motivasyonu. <b>Mənbə:</b> [1-3;6,]	2			
15	<b>Mövzu. Şərab turizmi üçün marketing istiqamətləri.</b> <b>Plan.</b> 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. <b>Mənbə:</b> [1,2,3,4]	2			
<b>Seminar-15 saat</b>					
1	<b>Fənnin məqsəd və vəzifələri,restoran işinin qidalanması tarixi və mehmanxanada inzibati təsərrüfat işinin təşkili.</b>  <b>Plan:</b> 1.Fənnin məqsəd və vəzifələri. 2.Restoran işinin qidalanması tarixi. 3.Nömrə fondunun yığışdırılmasına qoyulan tələblər 4.Ekspres.təmizlik 5.Cari və gündəlik yığışdırma. <b>Mənbə:</b> [1,2,3,4]		2		
2	<b>Mehmanxana restoran, restoranın mətbəxi və qidalanma müəssisələrinin növləri.</b> <b>Plan:</b> 1.Mehmanxana restoran və barları		2		

	<p>2.Mehmanxananın nəzdində restoranın mətbəxi. 3.Restoran və otellərə gələn turistlərə xidmət. 4.Barlar və restoran barları. <b>Mənbə:</b> [1-3;6,]</p>			
3	<p><b>Qonaqlara göstərilən xidmət, servisin növləri və masanın servirovka (süfrə düzümü) qaydaları.</b> <b>Plan:</b> 1.Restoranda xidmət perosonanın hərəkət qaydaları. 2.Spirtili içkilərin süfrəyə verilən yeməklərə uyğunluğu. 3.Səhər yeməklərinin növləri və xidmət metodları. 4.Müxtəlif ölkələrin səhər yeməkləri. <b>Mənbə:</b> [1-3;6,]</p>		2	
4	<p><b>Mövzu.Turizm otellərdə servisin növləri və turistlərin qidalanmasının təşkili.</b> <b>Plan:</b> 1.Ən geniş yayılmış servis növləri. 2.Fransız və İngilis servisi. 3.Amerika və Alman servisi. 4.Müvəqqəti yaşayan qonaqlara qidalanmanın təşkili 5.Əcnəbi turistlərə xidmətin təşkili. 6.Mehmanxana və otellərdə qidalanma qaydaları. <b>Mənbə:</b> [1-2,3;5,]</p>		2	
5	<p><b>Turizm və otel qidalanmasında menyu və istifadə olunan süfrələr,ağlar, salfetlər.</b> <b>Plan:</b> 1.Turizm və otel qidalanması. 2.Turizm və otellərdə qida menyusunun hazırlanması. 3.Qida menyusu. 4.Turizm və otellərdə istifadə olunam süfrələr. 5.Turizm və otellərdə istifadə olunan ağlar və salfetlər. 6.Turizm və otellərdə xidmətin təşkili. 7..Ofisantların tam xidmət göstərdiyi masaarxası banket. 8.Ofisantların qismən xidmət göstərdiyi masaarxası banket. <b>Mənbə:</b> [1-3;4]</p>		2	
6	<p><b>Turizm və otel qidalanmasında istifadə olunan qab-qacaq və digər ləvazimatlar.Şərab turizmi .</b> <b>Plan:</b> 1.Turizm və otel qidalanmasında istifadə olunan qab-qacaqlar. 2. Turizm və otel qidalanmasında istifadə olunan digər ləvazimatlar. 3.Müxtəlif növ şərabların servisi. 4.Müxtəlif növ şərabların təklif edilmə metodları.</p>		2	

	5.Şərab turizmində seçilən ölkələr. <b>Mənbə:</b> [1-3;4,5]			
7	<b>Respublikamızda şərabçılığın inkişaf tarixi və şərab turizmi anlayışı Plan.</b> 1.Azərbaycanda üzümçülük qədim və ənənəvi istehsal sahələri kimi. 2.Şərab turizminə maraq ildən-ile artması səbəbləri. 3. Şərab turlarının formalaşması. 4.Şərab turizm sahəsində yüksək inkişafın müşahidə edilməsi. 5.Şərab turizmin üstünlükləri. 6.Şərabçılıq üçün şərab turizminin faydaları. 7.Şərab turizmin motivasyonu. <b>Mənbə:</b> [2,3,4]		2	
8	<b>Mövzu. Şərab turizmi üçün marketing istiqamətləri.</b> 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. <b>Mənbə:</b> [1,2,4]		1	

#### **XI. Fənn üzrə tələblər, tapşırıqlar:**

Bu fənni bitirdikdən sonra tələbə Turizm və otellərdə qidalanma qaydaları tələb olunan standartlar haqqında məlumatlara yiyələnmişdir.Belə ki, butun bunlara rəğmən tələbələrımız turizm müəssisələrində gözlənilən və tələb olunan normaları biləcəklər.

#### **XII.Fənnin tədrisi üçün nəzərdə tutulan tədris və öyrənmə metodları:**

Gastronomiya və şərab turizmi fənnindən tələbələr aşağıda nəzərdə tutulan tədris və öyrənilmə mötödlərini mənimsəməlidirlər

- mühazirə, seminar, praktiki tapşırıqlar
- təqdimat və müzakirə
- debat
- müstəqil iş/araşdırma

#### **XIII Fənn üzrə təlimin nəticələri:-**

**FTN 1.**Turizm və otellərdə istifadə olunan süfrələr onların öyrənilməsi qaydaları.

**FTN 2.**Turizm və otellərdə istifadə olunan ağlar və salfetlər tətbiqi qaydaları.

**FTN 3.**Turizm və otellərdə xidmətin təşkili onların öyrənilməsi yolları.

**FTN 4.**Ofisantların tam xidmət göstərdiyi masaarxası banket və digər xidmətlərlə fərqliliyi.

**FTN 5.**Ofisantların qismən xidmət göstərdiyi masaarxası banket və təhlili qaydaları .

**FTN 6.**Şərab turizm sahəsində yüksək inkişafın müşahidə edilməsi.

#### **XIV. Tələbələrin fənn haqqında fikrinin öyrənilməsi:**

#### **XV. Birinci kollekvum sualları.**

1. Fənnin məqsəd və vəzifələri.
2. Restoran işinin qidalanması tarixi.
3. Nömrə fondunun yığışdırılmasına qoyulan tələblər
4. Cari və gündəlik yığışdırma.
5. Mehmanxana restoran və barları
6. Mehmanxananın nəzdində restoranın mətbəxi.
7. Restoran və otellərə gələn turistlərə xidmət.
8. Restoranda xidmət perosonalın hərəkət qaydaları.
9. Səhər yeməklərinin növləri və xidmət metodları.
10. Müxtəlif ölkələrin səhər yeməkləri.

#### **İkinci kollekvum sualları.**

1. Müvəqqəti yaşayan qonaqlara qidalanmanın təşkili
2. Mehmanxana və otellərdə qidalanma qaydaları.
3. Turizm və otel qidalanması.
4. Turizm və otellərdə qida menyusunun hazırlanması.
5. Qida menyusu.
6. Turizm və otellərdə istifadə olunan ağlar və şalfətlər.
7. Ofisantların tam xidmət göstərdiyi masaarxası banket.
8. Ofisantların qismən xidmət göstərdiyi masaarxası banket.
9. Müxtəlif növ şərablərin təklif edilmə metodları.
10. Şərab turizmində seçilən ölkələr.

#### **XVI. İmtahan sualları:**

1. Fənnin məqsəd və vəzifələri.
2. Restoran işinin qidalanması tarixi.
3. Nömrə fondunun yığışdırılmasına qoyulan tələblər
4. Ekspres. təmizlik
5. Cari və gündəlik yığışdırma.
6. Mehmanxana restoran və barları
7. Mehmanxananın nəzdində restoranın mətbəxi.
8. Restoran və otellərə gələn turistlərə xidmət.
9. Barlar və restoran barları.
10. Restoranda xidmət perosonalın hərəkət qaydaları.
11. Spirtli içkilərin süfrəyə verilən yeməklərə uyğunluğu.
12. Səhər yeməklərinin növləri və xidmət metodları.
13. Müxtəlif ölkələrin səhər yeməkləri.
14. Ən geniş yayılmış servis növləri.
15. Fransız və İngilis servisi.
16. Amerika və Alman servisi.
17. Müvəqqəti yaşayan qonaqlara qidalanmanın təşkili
18. Əcnəbi turistlərə xidmətin təşkili.
19. Mehmanxana və otellərdə qidalanma qaydaları.
20. Turizm və otel qidalanması.

21. Turizm və otellərdə qida menyusunun hazırlanması.
22. Qida menyusu.
23. Turizm və otellərdə istifadə olunan süfrələr.
24. Turizm və otellərdə istifadə olunan ağlar və salfetlər.
25. Turizm və otellərdə xidmətin təşkili.
26. Ofisantların tam xidmət göstərdiyi masaarxası banket.
27. Ofisantların qismən xidmət göstərdiyi masaarxası banket.
28. Turizm və otel qidalanmasında istifadə olunan qab-qacaqlar.
29. Turizm və otel qidalanmasında istifadə olunan digər ləvazimatlar.
30. Müxtəlif növ şerabların servisi.
31. Müxtəlif növ şerabların təklif edilmə metodları.
32. Şerab turizmində seçilən ölkələr.
33. Azərbaycanda üzümçülük qədim və ənənəvi istehsal sahələri kimi.
34. Şerab turizminə maraq ildən-ile artması səbəbləri.
35. Şerab turlarının formalaşması.
36. Şerab turizm sahəsində yüksək inkişafın müşahidə edilməsi.
37. Şerab turizmin üstünlükləri.
38. Şerabçılıq üçün şerab turizminin faydaları.
39. Şerab turizmin motivasyonu.
40. Şerab turizminin iqtisadi faydaları.
41. Şerabçılıqla məşğul olan regionların əsas amilləri.
42. Əyləncə və maraq xatirinə şerab turizminin dəstəklənməsi.
43. Şerab turizmin inkişaf prosesi.

"Gastronomiya və şerab turizmi" fənn sillabusu 6008007 "Turizm bələdçisi" ixtisasının təhsil proqramı, tədris planı və fənn proqramı əsasında tərtib edilmişdir.

Sillabus «Texnologiya və texniki elmlər» kafedrasında müzakirə edilərək təsdiq edilmişdir. (07.01.2026-cı il protokol № 5).

Fənn müəllimi:



dos.R.F.Əliyev.

m. A.A.Cəfərova.

Kafedra müdiri:



dos.R.F.Əliyev.