


Azərbaycan Respublikası Elm və Təhsil Nazirliyi
Lənkəran Dövlət Universiteti

"Təsdiq edirəm"
Tədris məsələləri üzrə prorektor v.i.e:
 dos. Zaur Məmmədov
"12" fevral 2026-cı il

Fənn sillabusu
(işçi tədris proqramı)

İxtisasın şifrəsi və adı: 6008007- "Turizm bələdçiliyi"

Fakültə: "İqtisadiyyat və idarəetmə"

Kafedra: "İqtisadiyyat və innovativ idarəetmə"

1. Fənn haqqında məlumat :

Fənnin adı:S/f "Otel menecmenti" (İşçi proqramı: Lənkəran Dövlət Universitetinin 13 fevral 2026-cı il tarixli 06 sayılı protokolu ilə təsdiq edilmişdir).

Fənnin kodu: İPFS-B10

Tədris ili: III (2025-2026)

Semestr: V (Yaz)

Tədris yükü: Cəmi-45 saat (Mühazirə-30 saat, seminar-15 saat).

Təhsilalma forması: Əyani

Tədris dili: Azərbaycan dili

AKTS üzrə kredit: 5

II.Müəllim haqqında məlumat:

Adı, soyadı, elmi dərəcəsi:

1. *Dadaşova İlkana Nəşib qızı, müəllim*
2. *Mirzəyev Səbuhi Əbülhəsən oğlu, müəllim*

Məsləhət saati:

1. I-V günlər: saat 11⁵⁰-12²⁰

2. I-V günlər: saat 13⁰⁰-15⁰⁰

E-mail ünvanı:

1. *ilkanahacizadə@mail.ru*
2. *sebumirze@gmail.com*

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

III. Tövsiyə olunan dərslik və dərs vəsaitləri:

1. A. Abdullayeva "Azərbaycanda turizm və onun təbliğində kitabxanaların rolu", Bakı, 2011, s. 102
2. Ahmet Akif Karadamar "Destinasyon marka bağlılığını etkileyen öncüller üzerine Diyarbakır kentinde bir araştırma", Paradoks Ekonomi, Sosyoloji ve Politika Dergisi, 2016
3. Ahmet Akif Karadamar "Destinasyon markalaması, Diyarbakır destinasyonu için uluslararası hedef pazar analizi", Dora, 2016
4. Ayşen Civelek "Pazarlama iletişim stratejileri kapsamında destinasyonlarda marka kimliği oluşturma süreci: Konya örneği", Selçuk Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Doktora Tezi, Konya, 2016

5. Dr. Sadıq Serçək "Turistik destinasyonların markalaşması önündeki engeller ve çözüm önerileri", Akademik Sosyal Araştırmalar Dergisi, 2016
6. Okan Çolak "Turistik destinasyonların pazarlamasında kent imajı algısı: Mardin ili üzerine bir uygulama", 2017
7. <https://en.oxforddictionaries.com/definition/destination>
8. H.B.Soltanova, M.M.Ağakərimov, S.İ.Babazadə "Mehmanxana təsərrüfatı", Dərs vəsaiti Bakı, 2011,
9. M.M.Ağakərimov "Hotel", Dərs vəsaiti Bakı, 2008

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

V. Korekvizit fənlər: Fənnin tədrisi ilə eyni zamanda başqa fənnin tədrisinə zərurət yoxdur.

VI. Fənnin təsviri və məqsədi: Turizm sahəsinin ayrılmaz tərkib hissəsi mehmanxana biznesidir. Qonaqpərvərlik anlayışı bəşəriyyət tarixi qədər qədimdir. Artıq XXI əsrin əvvəllərində mehmanxana və turizm biznesi, iqtisadi səmərəliyinə görə dünyada birinci yere çıxaraq beynəlxalq ticarətinin avtomobil, neft və qaz sahələrini əhəmiyyətli dərəcədə qabaqlamışdır.

Biznes nöqtəyi nəzərindən mehmanxana müştəriyə servis xidməti (mehmanxana məhsulu) göstərən müəssisədir. Mehmanxana biznesi özünə məxsus spesifik xüsusiyyətlərə malikdir və menecmentin bunları bilməsi otelin gəlirlə və keyfiyyətlə işləməsinə kömək edir.

Mehmanxana biznesi, hər zaman bu sahədə çalışan tədqiqatçıların müzakirə mövzusu olmuşdur. Mehmanxana sənayesi ilə məşğul olan bir çox sahibkar və menecerlər, bu sahə haqqında yazmağa səy göstərsələr də, bir çoxları buna nail olmayıblar. Sahibkar və menecerlər əsasən otelin biznesi, menecmenti və gəliri ilə daha çox məşğul olmuş, bu və digər səbəblər onlara otelçilik nəzəriyyəsinin öyrənilməsi və tədqiqinə imkan verməmişdir. Kursun məqsədi otelçilik sahəsində menecmentin nəzəri və praktik biliklərin verilməsidir.

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 açə bilir.
- 8 bal-tələbə cavabında ümumi xarakterli bəzi qüsurlara yol verir;
- 7 bal- tələbə keçilmiş material 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 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)

Bal aralığı (göstərilən ballar daxil olmaqla)	Hərflə işarəsi	Sözlə yazılışı
91-100 bal	A	əla
81-90 bal	B	çox yaxşı
71-80 bal	C	yaxşı
61-70 bal	D	kafi
51-60 bal	E	qənaətbəxş
51-baldan aşağı	F	qeyri-kafi

IX.Davranış qaydalarının pozulması: Tələbə Universitetin daxili nizam-intizam qaydalarını pozduqda mövcud qanunvericilik çərçivəsində müvafiq tədbir görülməkdir.
X.Təqvim planı: Mühazirə 30 saat, seminar 15 saat, Cəmi: 45 saat

№	Keçirilən mühazirə mövzularının məzmunu	Saat		Tarix
		Mühazirə	Seminar	
1.	<p>Mövzu 1. Mehmanxanalar və onların inkişaf tarixi.</p> <p>Plan:</p> <ol style="list-style-type: none"> Mehmanxanaların inkişafında qədim dövr (qədim zamanlardan b.e. 476-cı ilə qədər). Mehmanxanaların inkişafında orta əsrlər (V-XV). Mehmanxanaların inkişafının yeni dövrü (XVI-XX əsrin əvvəlləri). Mehmanxanaların inkişafında müasir dövr (XX əsrin II yarısından) <p>Mənbə: [7,8,9]</p>	2		
2.	<p>Mövzu 2. Mehmanxanada qəbul, yerləşdirmə və xidmətin təşkili (Front Office)</p> <p>Plan:</p> <ol style="list-style-type: none"> Mehmanxanada nömrə və yerin bronlaşdırılması qaydaları. Mehmanxanada qəbul və yerləşdirmə bölməsi. Qonaqların qeydiyyatı və yerləşdirmə qaydaları. Turist qrupunun qeydiyyatının aparılmasının xüsusiyyətləri. Oteldə yaşayan qonaqlarla aparılan hesablaşmanın növləri. Mehmanxanada qonaqlara xidmət göstərən bölmə. <p>Mənbə: [5,6,7,8,9]</p>	2	2	
3.	<p>Mövzu 3. Mehmanxana biznesi və marketing</p>	4	2	

	<p>Plan:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Marketing və satış bölməsi 2. P.R. (Public Relations-ictimaiyyətlə əlaqələr) – mehmanxana biznesində fəaliyyəti 3. Mehmanxanada və onun xaricində P.R. – fəaliyyəti 4. P.R. (Public Relations-ictimaiyyətlə əlaqələr) aksiyaları, dialoq, qiymətləndirmə və planlaşdırma <p>Mənbə: [3,4]</p>			
4.	<p>Mövzu 4. Mehmanxana biznesi və menecment Plan:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Mehmanxana biznesində menecment və proqnozlaşdırma 2. Mehmanxana sənayesində planlaşdırmanın mahiyyəti və mərhələləri 3. Qərarların qəbul edilməsi 4. Kommunikasiya və məlumat mübadiləsi 5. Otellərdə idarəetmə üsulları 6. Otellərdə idarəetmənin üslubu <p>Mənbə: [7,8,9]</p>	4	2	
5.	<p>Mövzu 5. Mehmanxananın təsərrüfat şöbəsinin işinin idarə edilməsi (Housekeeping department).</p> <p>Plan:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Mehmanxana nömrələrinin təsnifatı. 2. Nömrə fondunun yığışdırılması və təmizlənməsi. 3. Ümumi istifadə üçün nəzərdə tutulmuş ictimai sahələrin yığışdırılması və təmizlənməsinin təşkili (Public Area). <p>Mənbə: [7,8,9]</p>	2	2	
6.	<p>Mövzu 6. Otelin təhlükəsizlik xidmətinin idarə edilməsi (Security).</p> <p>Plan:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Təhlükəsizlik bölməsinin funksiyası 2. Mehmanxanada yanğından təhlükəsizlik tədbirləri 3. Mehmanxanada yanğın təhlükəsizliyinə dair təlimat <p>Mənbə: [4,8,9]</p>	2		
7.	<p>Mövzu 7. Otel menecmentində yeməklər və içkilər (food and beverage) şöbəsi işinin təşkili.</p> <p>Plan :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Restoran işinin inkişaf tarixi. 2. Yeməklər və içkilər Şöbəsinin strukturu və fəaliyyəti. 3. Mehmanxananın restoran və barları. 4. Mehmanxana nəzdində restoranın mətbəx işinin təşkili. 5. Mehmanxana menyusunun formalaşması və idarə olunması. 6. Restoranda istifadə olunan qab-qacaqlar və digər ləvazimatların təşkili. <p>Mənbə: [4,8,9]</p>	4	2	
8.	<p>Mövzu 8. Otel restoranlarında keçirilən diplomatik qəbullara və</p>	4	2	

	<p>kütləvi tədbirlərə (ziyafətlər) xidmətin təşkili və idarə edilməsi.</p> <p>Plan:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Qonaqpərvərlik qaydalarının təşkili. 2. Kütləvi tədbirlərdə (qəbullarda, ziyafətlərdə) xidmətlərin göstərilməsinə hazırlıq. 3. Ofisiantların tam xidmət göstərdiyi masaarxası banket 4. Ofisiantların qismən xidmət göstərdiyi masaarxası banket. 5. Banket – furşet, banket – kokteyl, banket – çay, səyyar tədbirlər (keyterinq). 6. Yeni mehmanxananın açılış mərasiminin keçirilməsi. <p>Mənbə: [8,9]</p>			
9.	<p>Mövzu 9. Otel menecmentində kadrlar şöbəsi (Human Resources)</p> <p>Plan :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Personalın seçilməsi və işə qəbulu. 2. Personalın təlim və tədrisi. 3. Təlim-tədris mehmanxanası. 4. Otelde göstərilən xidmət keyfiyyətinin standartları <p>Mənbə: [7,8,9]</p>	2	2	
10.	<p>Mövzu 10. Mehmanxana işçisinin etikası</p> <p>Plan:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Diplomatik etiket. 2. Personalın qonaqlarla davranış mədəniyyəti və ünsiyyət qaydaları. 3. Telefon danışmalarının aparılması üçün əsas qaydalar. 4. Mehmanxana personalının xarici görünüşü və şəxsi gigiyenası üzrə qoyulan tələblər. <p>Mənbə: [4,5]</p>	2		
11.	<p>Mövzu 11. Otel menecmentində müasir texnoloji sistemlərin rolu</p> <p>Plan:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Kompüter sistemi vasitəsi ilə bronlaşdırmanın qısa tarixi. 2. Kompüter sistemində olan modullar. 3. Fidelio sistemi, Lodging Touch sistemi, Nimeta sistemi. 4. Naqilsiz daxil olma sistemi, Interaktiv televiziya sistemi (ITS). <p>Mənbə: [1,7]</p>	2	1	
	Cəmi:	30	15	

XI.Fənn üzrə tələblər: "Otel menecmenti" fənni üzrə tələb və tapşırıqlar aşağıdakılardır:
-ölkəmizdə olan yerli və xarici vətəndaşların davranış psixologiyasının ümumi təhlili
nəticəsində yeni xidmət təqdimat formalarını öyrənmək ;
-turist davranış psixologiyasını düzgün qiymətləndirməklə onlara təsir göstərmək və
onları idarə etmək və s.

XII.Fənnin tədrisi üçün nəzərdə tutulan tədris və öyrənmə metodları.

- mühazirə, seminar, praktiki tapşırıqlar

- təqdimat və müzakirə
- debat
- müstəqil iş/araşdırma
- layihələr
- qrup qiymətləndirməsi

XIII. Fənn üzrə təlimin nəticələri:

1. Yerli və beynəlxalq otel idarəçiliyinin fəaliyyəti, formalaşma tarixi, inkişafı, ölkənin sosial-iqtisadi və məşğulluq siyasətinin əsas parametrləri haqqında biliklərə malik olmaq;
2. Otel menecmentinin müasir mənzərəsini təhlil edə bilmək
3. Sosial-iqtisadi göstəricilərin dinamikasını təhlil etmək
4. Otelçilik fəaliyyətinin mahiyyəti və onun inkişafını şərh edə bilmək
5. Otelçiliyin Azərbaycanın turizm iqtisadiyyatında sosial iqtisadi amil kimi qiymətləndirilməsi
6. Turizm menecmentinin mahiyyəti və əsas istiqamətlərinin təhlilini aparmaq
7. Otelçilik turizminin inkişafının konturlarını bilmək

XIV. Tələbələrin fənn haqqında fikirlərinin öyrənilməsi :

XV. Kollokvium sualları:

I Kollokvium sualları:

1. Mehmanxanaların inkişafında qədim dövr (qədim zamanlardan b.e. 476-cı ilə qədər).
2. Mehmanxanaların inkişafında müasir dövr (XX əsrin II yarısından)
3. Mehmanxanada nömrə və yerin bronlaşdırılması qaydaları
4. Mehmanxanada qəbul və yerləşdirmə bölməsi
5. Marketing və satış bölməsi
6. Otellərdə idarəetmə üsulları
7. Otellərdə idarəetmənin üslubu
8. Ümumi istifadə üçün nəzərdə tutulmuş ictimai sahələrin yığışdırılması və təmizlənməsinin təşkili (Public Area).
9. Mehmanxana nömrələrinin təsnifatı
10. Nömrə fondunun yığışdırılması və təmizlənməsi.

II Kollokvium sualları:

1. Təhlükəsizlik bölməsinin funksiyası
2. Restoran işinin inkişaf tarixi
3. Yeməklər və içkilər Şöbəsinin strukturu və fəaliyyəti
4. Mehmanxana menyusunun formalaşması və idarə olunması
5. Qonaqpərvərlik qaydalarının təşkili
6. Kütləvi tədbirlərdə (qəbullarda, ziyafətlərdə) xidmətlərin göstərilməsinə hazırlıq.
7. Banket – fərşet, banket – kokteyl, banket – çay, səyyar tədbirlər (keyterinq).
8. Personalın seçilməsi və işə qəbulu.
9. Personalın təlim və tərdrisi
10. Oteldə göstərilən xidmət keyfiyyətinin standartları

XVI. İmtahan sualları:

1. Mehmanxanaların inkişafında qədim dövr (qədim zamanlardan b.e. 476-cı ilə qədər).
2. Mehmanxanaların inkişafında orta əsrlər (V-XV).
3. Mehmanxanaların inkişafının yeni dövrü (XVI-XX əsrin əvvəlləri).
4. Mehmanxanaların inkişafında müasir dövr (XX əsrin II yarısından)

5. Mehmanxanada nömrə və yerin bronlaşdırılması qaydaları.
6. Mehmanxanada qəbul və yerləşdirmə bölməsi.
7. Qonaqların qeydiyyatı və yerləşdirmə qaydaları.
8. Mehmanxanada qonaqlara xidmət göstərən bölmə.
9. Marketing və satış bölməsi
10. P.R. (Public Relations-ictimaiyyətlə əlaqələr) – mehmanxana biznesində fəaliyyəti
11. Mehmanxanada və onun xaricində P.R. – fəaliyyəti
12. Mehmanxana biznesində menecment və proqnozlaşdırma
13. Qərarların qəbul edilməsi
14. Kommunikasiya və məlumat mübadiləsi
15. Otellərdə idarəetmə üsulları
16. Otellərdə idarəetmənin üslubu
17. Mehmanxana nömrələrinin təsnifatı.
18. Nömrə fondunun yığışdırılması və təmizlənməsi.
19. Təhlükəsizlik bölməsinin funksiyası
20. Mehmanxanada yanğından təhlükəsizlik tədbirləri
21. Restoran işinin inkişaf tarixi.
22. Yeməklər və içkilər Şöbəsinin strukturu və fəaliyyəti.
23. Mehmanxananın restoran və barları.
24. Mehmanxana menyusunun formalaşması və idarə olunması.
25. Qonaqpərvərlik qaydalarının təşkili.
26. Kütləvi tədbirlərdə (qəbullarda, ziyafətlərdə) xidmətlərin göstərilməsinə hazırlıq.
27. Ofisiantların tam xidmət göstərdiyi masaarxası banket
28. Ofisiantların qismən xidmət göstərdiyi masaarxası banket.
29. Banket – fərşet, banket – kokteyl, banket – çay, səyyar tədbirlər (keytering).
30. Personalın seçilməsi və işə qəbulu.
31. Personalın təlim və tədrisi.
32. Oteldə göstərilən xidmət keyfiyyətinin standartları
33. Diplomatik etiket.
34. Personalın qonaqlarla davranış mədəniyyəti və ünsiyyət qaydaları.
35. Telefon danışmalarının aparılması üçün əsas qaydalar.
36. Mehmanxana personalının xarici görünüşü və şəxsi gigiyenası üzrə qoyulan tələblər.
37. Kompüter sistemi vasitəsi ilə bronlaşdırmanın qısa tarixi.
38. Kompüter sistemində olan modullar.
39. Fidelio sistemi, Lodging Touch sistemi, Nimeta sistemi.
40. Naqilsiz daxil olma sistemi, Interaktiv televiziya sistemi (ITS).

“Otel menecmenti” fənninin sillabusu 6008007- “Turizm bələdçiliyi” ixtisası üzrə tədris planı əsasında tərtib edilmişdir.

Sillabus “İqtisadiyyat və innovativ idarəetmə” kafedrasında müzakirə edilərək təsdiq edilmişdir. (13 fevral 2026-cı il, № 06 protokol).

Kafedra müdiri v.i.e :



dos.G.T.Əliyeva

Fənn üzrə mühazirə müəllimi:



müəl.İ.N.Dadaşova

Fənn üzrə seminar müəllimi:



müəl.S.Ə.Mirzəyev