



AZƏRBAYCAN RESPUBLİKASI  
TƏHSİL NAZİRLİYİ

Azərbaycan Respublikası Təhsil Nazirliyinin  
2020-ci il tarixli №-li  
əmiri ilə təsdiq edilmişdir.



**“Çörək ustası”  
ixtisası üzrə  
Təhsil Proqramı (Kurikulum)**

**Bakı – 2020**

## **“Çörək ustası” ixtisası üzrə Təhsil Proqramı (Kurikulum)**

- 1. Təsnifat üzrə ixtisasın şifri (kodu):** 030802
- 2. Məşğulluq təsnifatında kodu:** 7512
- 3. Milli kvalifikasiyalar səviyyəsi:** 3
- 4. Peşə təhsili pilləsi:** İlk peşə təhsili
- 5. İxtisasın qrupu:** Çörək məmulatlarının hazırlanması
- 6. İxtisasın əhatə etdiyi sahələr:** İlk tələbat və ərzaq mallarının texnologiyası
- 7. Qəbul şərtləri:** Tam orta təhsil
- 8. Tədris müddəti:** Ümumi orta təhsil bazasından 1 il.
- 9. Attestasiya:** Tələbələrin qiymətləndirilməsi “Peşə təhsili pilləsində təhsilənlərin attestasiyasının aparılması Qaydası”na uyğun həyata keçiriləcək.

**İxtisasın tədris planı - modulların siyahısı**

<b>Təhsil müddəti: 1 il (ümumi orta təhsil bazası)</b>							
<b>İxtisas: Çörək ustası</b>							
<b>No</b>	<b>Modullar/Fənlər</b>	<b>Saatların miqdarı</b>	<b>Kurs üzrə həftəlik saatların miqdarı</b>				
			<b>Həftələr</b>				
			<b>15</b>	<b>5</b>	<b>7</b>	<b>8</b>	<b>1</b>
1	Ana dilində ünsiyyət	30	2				
2	Xarici dildə ünsiyyət	30	2				
3	Hesablama əməliyyatları	30	2				
4	İKT	30	2				
5	Peşə etikas	30	1	3			
6	Sahibkarlıq	30	1	3			
7	Şəxsi inkişaf və karyera planlaşdırması	35	2	1			
8	Estetika və mədəni özünüifadə	25	1	2			
9	Fiziki tərbiyə	40	2	2			
10	Hərbi hazırlıq	40	2	2			
	<b>1-ci bölmə üzrə cəmi</b>	<b>320</b>	<b>17</b>	<b>13</b>			
	<b>İxtisas kursu (nəzəri)</b>	<b>275</b>	<b>13</b>	<b>16</b>			
1	Çörək və çörək-bulka məmulatlarının hazırlanması texnologiyası	105	5	6			
2	Çörək-bulka məmulatlarının istehsalında istifadə olunan avadanlıqlar	65	3	4			
3	Çörək və çörək-bulka məmulatları istehsalında istifadə olunan xammal və materiallar	80	4	4			
4	Çörək və çörək-bulka məmulatlarının istehsalında mikrobiologiyanın əsasları, sanitariya və gigiyenası	25	1	2			
<b>12</b>	<b>İstehsalat təlimi</b>	<b>377</b>	<b>6</b>	<b>7</b>	<b>36</b>		

13	İstehsalat təcrübəsi	355				40	35
14	Məsləhət saatları	27					
	<b>Yekun: Tələbələrin məcburi maksimum dərslər yükü</b>	<b>1354</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>40</b>	<b>35</b>

**Vaxt büdcəsi üzrə ümumi məlumat (həftələrlə)**

<b>Təhsil müddəti</b>	<b>I yarım il</b>	<b>Qış tətili</b>	<b>II yarım il</b>	<b>Dövlət buraxılış imtahanı</b>	<b>Bayram günləri</b>	<b>Cəmi</b>
1 il	15	1	21	1	2	40
<b>Yekun</b>	<b>15</b>	<b>1</b>	<b>21</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>40</b>

## Modulların spesifikasiyası

<b>Modulun adı: İnformasiya texnologiyaları</b>
<b>Modulun kodu: 1</b>
Təlim nəticəsi 1: İnternetdə məlumatları tapmağı, qiymətləndirməyi və idarə etməyi bacarır.
Təlim nəticəsi 2: Sosial media vasitələrindən istifadə edir.
Təlim nəticəsi 3: Rəqəmsal məzmun hazırlayır.
Təlim nəticəsi 4: İKT-dən təhlükəsiz şəkildə istifadə üsullarını tətbiq edir.
Təlim nəticəsi 5: Sadə texniki problemləri həll edir.
<b>Modulun adı: Şəxsi inkişaf və karyera planlaşdırması</b>
<b>Modulun kodu: 2</b>
Təlim nəticəsi 1: Azərbaycan cəmiyyətinin xüsusiyyətləri və əsas qanunvericilik sənədlərini şərh edir.
Təlim nəticəsi 2: Dövlət və özəl müəssisələrin fərqi və onların əsas xüsusiyyətlərini təhlil edir.
Təlim nəticəsi 3: Karyera məqsədlərini müəyyən edir və müasir iş axtarma və müraciət üsullarından istifadə etməyi bacarır.
Təlim nəticəsi 4: Ətraf mühitin mühafizəsi və yanğınsöndürmə vasitələrinə dair ilkin tədbirləri tətbiq edir.
<b>Modulun adı: Peşə etikası</b>
<b>Modulun kodu: 3</b>
Təlim nəticəsi 1: Peşəkarlıq prinsiplərini bilir.
Təlim nəticəsi 2: Vaxtdan səmərəli istifadə etməyi bacarır.
Təlim nəticəsi 3: Qrup daxilində səmərəli işləməyi bacarır.
Təlim nəticəsi 4: İş yerində davranış qaydalarını təhlil etməyi bacarır.
<b>Modulun adı: Sahibkarlıq</b>
<b>Modulun kodu: 4</b>
Təlim nəticəsi 1: Sahibkarlıq ideyalarını, imkanlarını müəyyən etməyi və qiymətləndirməyi bacarır.

Təlim nəticəsi 2: Sadə biznes layihəsini hazırlayır.
Təlim nəticəsi 3: Sahibkarlıq İdeyaları necə həyata keçirməli olduğunu göstərir.
<b>Modulun adı: Çörək və çörək-bulka məmulatlarının hazırlanması texnologiyası</b>
<b>Modulun kodu: 5</b>
Təlim nəticəsi 1: Çörək-bulka məmulatların istehsalında istifadə olunan xəmirlərin təsnifatını, yoğrulma zamanı baş verən prosesləri, xəmirlərin bioloji, kimyəvi və mexaniki üsullarla yumşaldılmasını, mayalı dəmirin acıtmalı və acımasız üsullarla yoğrulmasını, mayalı xəmirin bölünməsinə ondan hazırlanan məmulatların bişirilmə temperaturunu, mayalı xəmindən müxtəlif növ çörəklərin hazırlanma texnologiyasını, həmçinin müxtəlif növ bulkaların və çörək məmulatlarının hazırlanmasını texnologiyasını həyata keçirməyi bacarır.
Təlim nəticəsi 2: Mayasız xəmirlərin hazırlanma texnologiyasını və onlardan müxtəlif çörək-bulka məmulatlarının hazırlanma texnologiyasını bilir və nümayiş etdirir.
Təlim nəticəsi 3: Mayasız xəmindən qənnadı məmulatlarının hazırlanma texnologiyasını, çörək-bulka məmulatlarının keyfiyyətinin yoxlanma üsullarını, fiziki-kimyəvi göstəricilərini, onların saxlanma müddətini, şəraitini, daşınma qaydalarını bilir və iş prosesində tətbiq etməyi bacarır.
<b>Modulun adı: Çörək-bulka məmulatlarının istehsalında istifadə olunan avadanlıqlar</b>
<b>Modulun kodu: 6</b>
Təlim nəticəsi 1: Mexaniki, tərəvəz və ət emal edən, xəmir yoğuran və yarımfabrikatlar hazırlayan maşınları tanıyır, istismar qaydalarını bilir və iş prosesində onlardan düzgün istifadə etməyi bacarır.
Təlim nəticəsi 2: İstilik avadanlıqlarının əsas hissələrini, təyinatını, elektrik qızdırıcılarının növlərini, quruluşunu, istismar qaydalarını bilir, iş prosesində onlardan düzgün istifadə etməyi bacarır.
Təlim nəticəsi 3: Çörək-bulka məmulatlarının istehsalında istifadə olunan soyuducu avadanlıqlarının təsnifatını bilir, istifadə qaydalarını və onlara düzgün qulluq etməyi bacarır
<b>Modulun adı: Çörək və çörək-bulka məmulatları istehsalında istifadə olunan xammal və materiallar</b>

<b>Modulun kodu: 7</b>
Təlim nəticəsi 1: Çörək və çörək-bulka məmulatlarının istehsalında lazım olan xammal və materiallar haqqında məlumatı, ərzaq məhsullarının qida dəyərini, kimyəvi tərkibini bilir.
Təlim nəticəsi 2: Taxıl məhsullarının növlərini, kimyəvi tərkibini və qida dəyərini, onun keyfiyyətinə qoyulan tələbləri, qablaşdırma üsullarını və saxlanma şəraitini bilir.
Təlim nəticəsi 3: Çörək və çörək-bulka məmulatlarının istehsalında istifadə olunan ərzaq məhsullarının və ədviyyatların kimyəvi tərkibini, qida dəyərini bilir.
<b>Modulun adı: Çörək və çörək-bulka məmulatlarının istehsalında mikrobiologiyanın əsasları, sanitariya və gigiyenası</b>
<b>Modulun kodu: 8</b>
Təlim nəticəsi 1: Yüksək keyfiyyətli çörək və çörək-bulka məmulatlarının istehsalında mikroorqanizmlərin morfolojiyasını və fiziologiyasını, ərzaq məhsullarının bioloji qiymətini bilir.
Təlim nəticəsi 2: Ərzaq məhsullarının keyfiyyətinin orqanoleptik, fiziki və kimyəvi üsullarla yoxlanmasını və sanitariya iş rejiminin təşkili qaydalarını, istehsalatda iş şəraitini yaxşılaşdırmağı bilir və tətbiq etməyi bacarır.
Təlim nəticəsi 3: Çörək və çörək-bulka istehsal edən müəssisələrdə sanitariya qaydalarının təşkilini və qorunmasını, qablaşdırılmasını, saxlanması qaydalarını, daşınması və satışı zamanı qoyulan sanitariya və gigiyena qaydalarını bilir.
<b>Modulun adı: İstehsalat təlimi</b>
<b>Modulun kodu 9</b>
<b>İş yerində öyrənmənin əsas məqsədi:</b> Bu modulu tamamladıqdan sonra tələbə çörək istehsalı üçün iş yerini əmək təhlükəsizliyi sağlamlıq qaydalarına əməl etməklə təşkil edəcək, mayalı, mayasız xəmiri və onlardan çörək, çörək məhsulları hazırlamağı bacaracaqdır.
<b>Təlim nəticəsi 1: İş yerini təşkil etməyi bacarır.</b>
Qiymətləndirmə meyarları
1 Çörək istehsalı üçün iş yerində əmək təhlükəsizliyi qaydalarına əməl etməyi bacarır.
2 Çörək məmulatlarının istehsalı üçün alət avadanlıqlardan istifadə zamanı təhlükəsizlik qaydalarına əməl edir.

3 Çörək məmulatlarını daşımaq və saxlamaq üçün avadanlıqların istismarı zaman təhlükəsizlik qaydalarına əməl edir.
4 Sanitar, gigiyenik qaydalara əməl edir.
5 Müəssisə ərazisinin sanitar şərtlərinə riayət edir.
<b>Təlim nəticəsi 2: Xammalı istehsal üçün hazırlamağı bacarır.</b>
<b>Qiymətləndirmə meyarları</b>
1 Unun ələnməsini bilir, və əməliyyatı yerinə yetirir.
2 Çörək bişirmə mayalarının alınması prosesini icra edir.
3 Mayanın tam yetişdirilməsini bacarır.
4 Preslənmiş mayanı fəallaşdırmağı bacarır.
5 Mayasız xəmirin hazırlanması üçün xammalı hazırlamağı bacarır.
<b>Təlim nəticəsi 3: Çörək məmulatlarının istehsalını bacarır.</b>
<b>Qiymətləndirmə meyarları</b>
1 Buğda unu xəmirini hazırlayır.
2 Çovdar-buğda xəmirini texnologiyaya uyğun hazırlayır.
3 Xəmirin bölünməsi əməliyyatını sanitar qaydalara əməl etməklə yerinə yetirir.
4 Yüksək keyfiyyətli çörək istehsalını bacarır.
5 Batonları texnologiyaya sanitar qaydalara uyğun hazırlayır.
<b>Təlim nəticəsi 4: Bulka qoğal məmulatlarının hazırlanması</b>
<b>Qiymətləndirmə meyarları</b>
1 Bulkanın hazırlanması üçün xammalı sanitar qaydalara uyğun hazırlayır.
2 Bulkanı texnologiyaya uyğun hazırlayır.
3 Qoğalın hazırlanması üçün lazım olan xammalı hazırlayır.
4 Qoğalı texnologiyaya uyğun bişirir.
5 Qoğal məmulatlarının saxlanılmasını bacarır.



6 Nazik lavaşın texnoloji qaydalara uyğun bişirir.

**Modulun adı: İstehsalat təcrübəsi (iş yerində öyrənmə)**

**Modulun kodu: 10**

Təlim nəticəsi 1: Çörək-bulka məmulatların istehsalında istifadə olunan xəmirlərin yoğrulmasını, yumşaldılmasını, mayalı xəmirin acıtmalı və acımasız üsullarla yoğrulmasını, mayalı xəmirdən müxtəlif növ çörək və bulkaların hazırlanmasını yerinə yetirir.

Təlim nəticəsi 2 Mayasız xəmirərdən çörək və bulka məmulatlarını hazırlayır.

Təlim nəticəsi 3: Mayasız xəmirdən qənnadı məmulatlarını hazırlayır, çörək-bulka məmulatlarının keyfiyyətini yoxlayır, qaydalara uyğun daşınmasını yerinə yetirir.