



AZƏRBAYCAN RESPUBLİKASI  
TƏHSİL NAZİRLİYİ

Azərbaycan Respublikası Təhsil Nazirliyinin  
14.09.2020-cü il tarixli 7-427 №-li  
emri ilə təsdiq edilmişdir.



**“Oteldə konsiyerj”**  
**ixtisası üzrə**  
**Təhsil Proqramı (Kurikulum)**

**Bakı – 2020**

## **“Oteldə konsiyerj” ixtisası üzrə Təhsil Proqramı (Kurikulum)**

- 1. Təsnifat üzrə ixtisasın şifri (kodu):** 030220
- 2. Məşğulluq təsnifatında kodu:** 4220
- 3. Milli kvalifikasiyalar səviyyəsi:** 3
- 4. Peşə təhsili pilləsi:** İlk peşə təhsili
- 5. İxtisasın qrupu:** Mehmanxana işi
- 6. İxtisasın əhatə etdiyi sahələr:** İqtisadiyyat, xidmət, avtomatika və idarəetmə
- 7. Qəbul şərtləri:** Tam orta təhsil
- 8. Tədris müddəti:** Tam orta təhsil bazasından 6 ay
- 9. Attestasiya:** Tələbələrin qiymətləndirilməsi “Peşə təhsili pilləsində təhsilalanların attestasiyasının aparılması Qaydası”na uyğun həyata keçiriləcək.

**İxtisasın tədris planı - modulların siyahısı**

<b>Təhsil müddəti: 6 ay (tam orta təhsil bazası)</b>						
<b>İxtisas: Oteldə konsiyerj</b>						
<b>No</b>	<b>Modullar/Fənlər</b>	<b>Saatların miqdarı</b>	<b>Kurs üzrə həftəlik saatların miqdarı</b>			
			<b>Həftələr</b>			
			<b>13</b>	<b>6</b>	<b>6</b>	<b>1</b>
1	Şəxsi inkişaf və karyera planlaşdırması	38	2	2		
2	Xarici dildə ünsiyyət	38	2	2		
3	Peşə etikası	38	2	2		
4	Ana dilində ünsiyyət	38	2	2		
	<b>1-ci bölmə üzrə cəmi</b>	<b>152</b>	<b>8</b>	<b>8</b>		
	<b>İxtisas kursu (nəzəri)</b>	<b>285</b>	<b>15</b>	<b>15</b>		
5	İş şəraitində əmək, təhlükəsizlik və sağlamlıq qaydaları	19	1	1		
6	Ön bürodada konsiyerj xidmətləri	76	4	4		
7	Digər şöbələrlə əməkdaşlıq	57	3	3		
8	Konsiyerj işinin təşkili	76	4	4		
9	Qonaqlarla iş	57	3	3		
	<b>İstehsalat təlimi</b>	<b>323</b>	<b>17</b>	<b>17</b>		
	<b>İstehsalat təcrübəsi</b>	<b>240</b>			<b>40</b>	
	<b>2-ci bölmə üzrə cəmi</b>	<b>848</b>	<b>32</b>	<b>32</b>	<b>40</b>	<b>0</b>
	<b>Məsləhət saatları</b>	<b>24</b>				
	<b>Yekun: Tələbələrin məcburi maksimum dərslər yükü</b>	<b>1024</b>	<b>40</b>	<b>40</b>	<b>40</b>	<b>0</b>

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

<b>Təhsil müddəti</b>	<b>I yarım il</b>	<b>İmtahanlar</b>	<b>Bayram günləri</b>	<b>Cəmi</b>
<b>6 ay</b>	<b>25</b>	<b>1</b>	<b>1 həftəyədək</b>	<b>27</b>
<b>Yekun</b>	<b>25</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>27</b>

## Modulların spesifikasiyası

<b>Modulun adı: Şəxsi inkişaf və karyera planlaşdırması</b>
<b>Modulun kodu: 1</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: Xarici dildə ünsiyyət</b>
<b>Modulun kodu: 2</b>
Təlim nəticəsi 1: Gündəlik məsələlərlə bağlı sadə mövzularda şifahi ünsiyyət qurur.
Təlim nəticəsi 2: Gündəlik məsələlərlə bağlı sadə mövzularda yazılı ünsiyyət qurur.
Təlim nəticəsi 3: İxtisasına uyğun sadə terminlərdən istifadə edir.
<b>Modulun adı: Peşə etikası</b>
<b>Modulun kodu: 3</b>
Təlim nəticəsi 1: Etik anlayışları və etiket qaydalarını şərh edir.
Təlim nəticəsi 2: İşgüzar münasibətlərdə etik davranış normalarını tətbiq edir.
Təlim nəticəsi 3: Qrup daxilində səmərəli işləyir.
Təlim nəticəsi 5: Ətraf mühiti qoruyur.
<b>Modulun adı: Ana dilində ünsiyyət</b>
<b>Modulun kodu: 4</b>
Təlim nəticəsi 1: Peşəkar ünsiyyəti təhlil edir.
Təlim nəticəsi 2: Peşə məsələləri ilə bağlı şifahi ünsiyyət qurur.
Təlim nəticəsi 3: Peşə məsələləri ilə bağlı yazılı ünsiyyət qurur.
Təlim nəticəsi 4: Peşə məsələləri ilə bağlı yazılı materiallardan istifadə edir.
<b>Modulun adı: İş şəraitində əmək, təhlükəsizlik və sağlamlıq qaydaları</b>
<b>Modulun kodu: 5</b>
Təlim nəticəsi 1: İş yerində əməl ediləcək təhlükəsizlik tədbirlərini tətbiq etməyi bacarır.
Təlim nəticəsi 2: Əmək gigiyenası haqqında bilir.
Təlim nəticəsi 3: Alətlərlə və elektrik avadanlığı ilə işləyərkən əmək təhlükəsizliyi tədbirlərini bilir və tətbiq etməyi bacarır.
Təlim nəticəsi 4: İstehsalat zədələnmələrinin növlərini, yaranma səbəblərini bilir və müvafiq tədbirlər görməyi bacarır.
<b>Modulun adı: Ön büroda konsiyerj xidmətləri</b>
<b>Modulun kodu: 6</b>

Təlim nəticəsi 1: Konsiyerjin turist üçün göstərilən xidmətlərini bilir.
Təlim nəticəsi 2: Konsiyerj işinin əhəmiyyətini dərk edir.
Təlim nəticəsi 3: Konsiyerj fəaliyyəti, onun strukturu və xüsusiyyətlərini müəyyən edir.
<b>Modulun adı: Digər şöbələrlə əməkdaşlıq</b>
<b>Modulun kodu: 7</b>
Təlim nəticəsi 1: Təhlükəsizlik şöbəsi ilə olan əməkdaşlıqda lazım olan əlaqəni qurur.
Təlim nəticəsi 2: Ön büro ilə yeməklər və içkilər şöbəsi arasındakı əlaqəni müəyyənləşdirir.
<b>Modulun adı: Konsiyerj işinin təşkili</b>
<b>Modulun kodu: 8</b>
Təlim nəticəsi 1: Konsiyerj işinin əsas qaydalarını və işi təşkil etməyi bacarır.
Təlim nəticəsi 2: Konsiyerjin peşəkarlığına olan tələbləri bilir.
Təlim nəticəsi 3: Standartlara və istəyə uyğun qonaqların xidmətini təşkil etməyi bacarır.
<b>Modulun adı: Qonaqlarla iş</b>
<b>Modulun kodu: 9</b>
Təlim nəticəsi 1: Turizm və mədəniyyət haqqında ümumi məlumatları bilir.
Təlim nəticəsi 2: Yerləşdirmə, qidalanma və nəqliyyat terminlərindən istifadə etməyi bacarır.
Təlim nəticəsi 3: Xidmət zamanı müştərilərlə ünsiyyət qurmağı bacarır.
Təlim nəticəsi 4: Qonaqpərvərlik sənayesindəki tendensiyaları tətbiq etməyi bacarır.
<b>Modulun adı: İstehsalat təlimi</b>
<b>Modulun kodu: 10</b>
Təlim nəticəsi 1: Qonaqlara konsiyerj xidmətini təşkil etməyi bilir.
Təlim nəticəsi 2: Konsiyerj işinin əsas qaydalarını bilir və işi yerinə yetirməyi bacarır.
Təlim nəticəsi 3: Müvafiq biznes qurumlarını və səlahiyyətli şəxsləri müəyyən etməyi və xırda satınalmaların həyata keçirilməsi üçün qonaqlara yardım göstərməyi bilir.
Təlim nəticəsi 4: Zəruri hallarda rəhbərliyin tələbi əsasında qeydiyyat və qəbul bölməsinə yardım etməyi və oradakı işləri idarə etməyi bacarır.
Təlim nəticəsi 5: Digər şöbələr (FO-front office- ön büro, F&B- food and beverage- yeməklər və içkilər, security- təhlükəsizlik) ilə əməkdaşlıq etməyi bilir.
Təlim nəticəsi 6: Xidmət zamanı qonaqpərvərlik sənayesindəki tendensiyaları tətbiq etməyi bacarır.
<b>Modulun adı: İstehsalat təcrübəsi (iş yerində öyrənmə)</b>

**Modulun kodu: 11**

Təlim nəticəsi 1: Qanunlar çərçivəsində qonaqların istəyini yerinə yetirərək onlara yüksək səviyyədə xidməti təşkil edir.

Təlim nəticəsi 2: Təhlükəzilik texnikası qaydalarına əsasən konsiyerj işinin təşkilini həyata keçirir.

Təlim nəticəsi 3: Konsiyerj mehmanxananın digər şöbələri arasında olan əməkdaşlığı normativ sənədlərə uyğun olaraq həyata keçirir.

Təlim nəticəsi 4: Konsiyerj xidmət zamanı lobbinin bütün personalının işini koordinasiya edir və xidmət keyfiyyətini artırmaq üçün lazımi tendensiyaları tətbiq edir.