



AZƏRBAYCAN RESPUBLİKASI
TƏHSİL NAZİRLİYİ

Azərbaycan Respublikası Təhsil Nazirliyinin
14.09 2020-ci il tarixli № - li
amri ilə təsdiq edilmişdir



**“Qənnadçı-şirniyyatçı”
İxtisası üzrə
Təhsil Proqramı (Kurikulum)**

Bakı – 2020

“Qənnadçı-şirniyyatçı” İxtisası üzrə Təhsil Proqramı (Kurikulum)

- 1. Təsnifat üzrə ixtisasın şifri (kodu):** 030208
- 2. Məşğulluq təsnifatında kodu:** 3332
- 3. Milli kvalifikasiyalar səviyyəsi:** 3
- 4. Peşə təhsili pilləsi:** İlk peşə təhsili
- 5. İxtisasın qrupu:** İaşə xidməti
- 6. İxtisasın əhatə etdiyi sahələr:** İqtisadiyyat, xidmət, avtomatika və idarəetmə
- 7. Qəbul şərtləri:** Ən az ümumi orta təhsil
- 8. Tədris müddəti:** Tam orta təhsil bazasından 6 ay; Ümumi orta təhsil bazasından: 1 il
- 9. Attestasiya:** Tələbələrin qiymətləndirilməsi “Peşə təhsili pilləsində təhsilalanların attestasiyasının aparılması Qaydası”na uyğun həyata keçiriləcək.

Peşənin təsviri, xüsusiyyəti, inkişaf perspektivləri

Qənnadçılar qənnadı müəssisələrinin əsas simasıdır. Qənnadçılar əsas etibarilə, Əsas və əlavə xammalı seçir, müştərilər üçün müxtəlif növ şirniyyatları texnologiyaya əsasən ardıcılıqla hazırlayır və ya onun hazırlanmasına nəzarət edir. Onların xüsusi vəzifələri çalışdıqları müəssisənin növündən və həcmindən asılı olaraq dəyişir. Şirniyyatların texnologiyaya əsasən hazırlanması və təqdim edilməsi onların fəaliyyətinə aiddir. Qənnadçılar sanitar-gigiyenik normaların saxlanılması, ərzağın təhlükəsizliyinin təmin edilməsi və tullantıların idarə edilməsi üçün məsuliyyət daşıyır. Qənnadı müəssisələrində alət və avadanlıqlarla işləyərkən təhkəsizlik texnikası qaydalarına və sanitar normalara əməl etməlidir.

Məşğulluq imkanları:

Təhsili başa vurduqdan sonra məzun, müxtəlif qənnadı müəssisələrində qənnadçı – şirniyyatçı vəzifəsində çalışa bilər. Təlim və təcrübə keçməklə və müvafiq ali təhsil almaqla bu peşə ilə əlaqədar menecer kimi vəzifələrə yüksəlmək imkanları vardır.

Peşə üzrə səriştə səviyyəsi:

Biliklər	Bacarıqlar	Müstəqillik və məsuliyyət
<ul style="list-style-type: none">• Qənnadçı-şirniyyatçı işinin funksional vəzifələrini izah edir;• Qənnadçı-şirniyyatçı işinin funksiyasını bilir;• Müxtəlif növ şirniyyatlar üçün standart reseptlər;• Müxtəlif növ şirniyyatların hazırlanma texnologiyasına aid	<ul style="list-style-type: none">• Qənnadı müəssisəsində işin təşkili;• Menyunun hazırlanması;• Müxtəlif növ şirniyyatlar üçün tələb olunan əsas və əlavə xammaları hesablamaq;• Müxtəlif növ şirniyyatlar üçün tələb olunan əsas və əlavə xammaların ilkin hazırlığı (məsələn, unun	<ul style="list-style-type: none">• Təhlükəsiz iş üsullarını tətbiq etmək;• Effektiv və operativ olaraq işləmək;• Keyfiyyət üzrə məlumatlı olmaq;• Təcrübə tələb edən fəaliyyətlərin yerinə yetirilməsi və əlaqələndirilməsi üçün məsuliyyət daşımaq;

<p>biliklər;</p> <ul style="list-style-type: none"> • Müxtəlif növ şirniyyatlar hazırlanmaq üçün lazım olan ərzaqların xarakterik xüsusiyyətləri haqqında ümumi biliklər; • Ərzaq təhlükəsizliyi ilə bağlı prinsip və tədbirlər; • Sanitariya və gigiyena normaları; • Təhlükəsizlik qaydaları; • İstifadə olunan alət və avadanlıqların iş prinsipləri; • İxtisas üzrə terminlər; • İKT proqramları üzrə biliklər; 	<p>ələnməsi);</p> <ul style="list-style-type: none"> • Texnologiyasına əsasən müxtəlif növ şirniyyatların hazırlanma texnologiyasını ardıcılıqla yerinə yetirmək; • Qənnadı müəssisəsi işçilərinin işini əlaqələndirmək; • Şəxsi gigiyena qaydalarına riayət etmək; • Əməyin mühafizəsi və təhlükəsizlik texnikası qaydalarına düzgün əməl etmək; • Alət və avadanlıqlarla işləyərkən təhlükəsizlik texnikası qaydalarına riayət etmək; 	<ul style="list-style-type: none"> • Öz fəaliyyətlərini planlaşdırmaq və nəticələri barədə hesabat vermək; • Digər şəxslərlə əməkdaşlıq etmək və komandada işləmək; • Etibarlı, məsuliyyətli olmaq və işə dair öhdəlikləri yerinə yetirmək; • Peşəkarlıq səviyyəsini daimi artırmaq üçün ömürboyu öyrənməyə meyilli olmaq;
--	--	--

Attestasiya:

Tələbələrin ixtisas modulları üzrə qiymətləndirilməsi “Peşə təhsili pilləsində təhsilalanların attestasiyasının aparılması Qaydası”na, ümumtəhsil fənləri üzrə attestasiya “Ümumi təhsil pilləsində təhsilalanların attestasiyasının (yekun qiymətləndirmə (attestasiya) istisna olmaqla) aparılması Qaydası”na uyğun həyata keçiriləcək.

Peşə üçün spesifik tələblər:

İş adətən qənnadı müəssisələrində həyata keçirilir. Qənnadçı qida məhsullarının təhlükəsizliyindən, alət və avadanlıqlarla işləyərkən düzgün aparılmasından əmin olmalıdır.

Qənnadçı, stresə davamlı, operativ və düzgün qərar qəbul etmək, işin xüsusiyyətindən asılı olaraq dəyişkən iş saatları və gərgin iş zamanı uzadılmış qrafiklə işləmək tələb olunur.

İxtisası tədris edəcək pedaqoji heyətə qoyulan tələblər:

Peşə təhsili müəssisələrinin mühəndis-pedaqoji heyəti üzvünün müvafiq peşə-ixtisas sahəsi üzrə baza təhsili (ali, orta ixtisas) və ixtisas üzrə stajı azı 3 il, istehsalat və ya pedaqoji təcrübəsi olmalı, tədris etdiyi modullar (istehsalat təlimi ustalarının təhkim olduğu qrupun) baza ixtisasına uyğun gəlməlidir. Pedaqoji heyət üzvü tələbələr və həmkarları ilə ünsiyyət qurmaq bacarığına, əlaqələndiricilik, istiqamətvericilik xüsusiyyətlərinə malik olmalıdır. Tələbələrin ixtisasları üzrə dövrün tələbatına uyğun elmi-nəzəri bilikli mütəxəssis, tədqiqatçı kimi yetişmələrinə çalışmalı, müasir texnika, yeni istehsal və pedaqoji, innovativ təlim metodlarından, müasir informasiya-kommunikasiya texnologiyalarından istifadə etmək bacarığı aşılmalıdır.

Peşə təhsilinin modul strukturu - modulların siyahısı
1 kredit= 30 saat

Təhsil müddəti: 6 ay (tam orta təhsil bazası)						
İxtisas: Qənnadçı, şirniyyatçı						
№	Modullar/Fənlər	Saatların miqdarı	Kurs üzrə həftəlik saatların miqdarı			
			Həftələr			
			13	6	6	2
1	Şəxsi inkişaf və karyera planlaşdırması	38	2	2		
2	Hesablama əməliyyatları	38	2	2		
3	Peşə etikas	38	2	2		
4	Sahibkarlıq	38	2	2		
	1-ci bölmə üzrə cəmi	152	8	8		
	İxtisas kursu (nəzəri)	285	15	15		
5	İş şəraitində əməyin mühafizəsi, təhlükəsizlik texnikası qaydaları	38	2	2		
6	Ərzaq və qeyri-ərzaq məhsullarının kalkulyasiyası	38	2	2		
7	Qənnadı müəssisələrində istehsalın təşkili və avadanlığı	57	3	3		
8	Qida təhlükəsizliyi	57	3	3		
9	Unlu qənnadı məmulatlarının hazırlanma texnologiyası	95	5	5		

	İstehsalat təlimi	323	17	17		
	İstehsalat təcrübəsi	240			40	
	2-ci bölmə üzrə cəmi	848	32	32	40	0
	Məsləhət saatları	24				
	Yekun: Tələbələrin məcburi maksimum dərs yükü	1024	40	40	40	0

Vaxt büdcəsi üzrə ümumi məlumat (həftələrlə)

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

Təhsil müddəti: 1 il (ümumi orta təhsil bazası)							
İxtisas: Qənnadçı, şirniyyatçı							
№	Modullar/Fənlər	Saatların miqdarı	Kurs üzrə həftəlik saatların miqdarı				
			Həftələr				
			15	5	7	8	1
1	Ana dilində ünsiyyət	30	2				
2	Xarici dildə ünsiyyət	30	2				
3	Hesablama əməliyyatları	35	2	1			
4	İnformasiya texnologiyaları	30	2				
5	Peşə etikası	30	1	3			

6	Sahibkarlıq	30	1	3			
7	Şəxsi inkişaf və karyera planlaşdırması	20	1	1			
8	Estetika və mədəni özünüifadə	20	1	1			
9	Fiziki tərbiyə	40	2	2			
10	Çağırışaqədərki hazırlıq	40	2	2			
	1-ci bölmə üzrə cəmi	305	16	13			
	İxtisas kursu (nəzəri)	295	14	17			
11	İş şəraitində əməyin mühafizəsi, təhlükəsizlik texnikası qaydaları	40	2	2			
12	Ərzaq və qeyri-ərzaq məhsullarının kalkulyasiyası	30	1	3			
13	Qənnadı müəssisələrində istehsalın təşkili və avadanlığı	75	4	3			
11	Qida təhlükəsizliyi	50	2	4			
12	Unlu qənnadı məmulatlarının hazırlanma texnologiyası	100	5	5			
	İstehsalat təlimi	372	6	6	36		
	İstehsalat təcrübəsi	355				40	35
	2-ci bölmə üzrə cəmi	1022	20	23	36	40	35
	Məsləhət saatları	27					

	Yekun: Tələbələrin məcburi maksimum dərslər yükü	1354	36	36	36	40	35
--	---	-------------	-----------	-----------	-----------	-----------	-----------

Vaxt büdcəsi üzrə ümumi məlumat (həftələrlə)

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

Modulların spesifikasiyası

Modulun adı: Ana dilində ünsiyyət
Modulun kodu: 1
Modulun ümumi məqsədi: Bu modulu tamamladıqdan sonra tələbə peşəkar ünsiyyəti təhlil etməyi, peşəkarlıq məsələləri ilə bağlı şifahi və yazılı şəkildə ünsiyyət qurmağı və peşəyə dair yazılı materiallardan istifadə etməyi bacaracaqdır.
Təlim nəticəsi 1: Peşəkar ünsiyyəti təhlil edir.
Qiymətləndirmə meyarları
1. Gələcək iş yerində kimlərlə ünsiyyət quracağını araşdırır.
2. Gələcək iş yerindən kənarında kimlərlə ünsiyyət quracağını araşdırır.
3. Gələcək iş yerində istifadə edilən səciyyəvi ünsiyyət üsullarını təsvir edir.
4. Gələcək iş yerində səciyyəvi ünsiyyət problemlərini qiymətləndirir.
Təlim nəticəsi 2: Peşə məsələləri ilə bağlı şifahi ünsiyyət qurur.
Qiymətləndirmə meyarları
1. Peşəsindəki səciyyəvi ünsiyyəti təhlil edir.
2. Peşə məsələləri ilə bağlı şifahi təqdimat verir.
3. Səmərəli şifahi ünsiyyəti təsvir edir.
Təlim nəticəsi 3: Peşə məsələləri ilə bağlı yazılı ünsiyyət qurur.
Qiymətləndirmə meyarları
1. Peşəsindəki səciyyəvi yazılı ünsiyyəti təhlil edir.
2. Daxili ünsiyyətin yazılı nümunələrini təqdim edir.
3. Səciyyəvi yazılı xarici ünsiyyətin nümunələrini təqdim edir.
Təlim nəticəsi 4: Peşə məsələləri ilə bağlı yazılı materiallardan istifadə edir.
Qiymətləndirmə meyarları
1. Peşəkar istifadə üçün müvafiq Azərbaycan mediasını müəyyən edir.
2. Müvafiq peşə məsələləri ilə bağlı yazılı materialları təhlil edir.
3. Müvafiq peşə ilə bağlı materialı şifahi olaraq təqdim edir.
4. Peşə ilə bağlı yazılı materialın təqdimatını qiymətləndirir.

Modulun adı: Xarici dildə ünsiyyət
Modulun kodu: 2
Modulun ümumi məqsədi: Bu modulu tamamladıqdan sonra tələbə gündəlik ünsiyyət

zamanı lazım olan sözlərdən sərbəst şəkildə istifadə etməyi biləcək, özünü aydın ifadə etməyi, və eləcə də müxtəlif sahələrə uyğun terminologiyalar tətbiq etməyi bacaracaqdır.

Təlim nəticəsi 1: Gündəlik məsələlər, təhsil, iş, iş yerində sağlamlıq və təhlükəsizlik mövzularında ünsiyyət qurmağı və özünü ifadə etməyi bacarır.

Qiymətləndirmə meyarları

1. Gündəlik həyatda sadə cümlələr ilə özünü ifadə edir;
2. Təhsil mövzusu ətrafında olan mətnləri təhlil edir;
3. İş həyatında istifadə olunan əsas anlayışlardan istifadə edərək öz sahəsini təsvir edir;
4. İş yerində sağlamlıq və təhlükəsizlik qaydalarını xarici dildə sadalayır.

Təlim nəticəsi 2: Gündəlik məsələlər üzrə baza səviyyəsində ünsiyyət qurmağı bacarır.

Qiymətləndirmə meyarları

1. Müxtəlif ölkələrə səyahətlə bağlı müzakirələrdə iştirak edir;
2. Ətraf mühitlə bağlı ilkin anlayışları təsvir edir;
3. Maliyyə ilə bağlı məsələlərdə ünsiyyət qurur;
4. Gündəlik xəbərlərlə bağlı fikir mübadiləsi aparır.

Təlim nəticəsi 3: Müasir texnologiya ilə bağlı terminləri bilir və diskussiyalar aparmağı bacarır.

Qiymətləndirmə meyarları

1. Ünsiyyətin müxtəlif növlərini tətbiq edir;
2. Müxtəlif rəqəmsal texnologiyalardan məlumat almaq üçün istifadə edir;
3. Texnologiyanın əhəmiyyətini şərh edir.

Modulun adı: Hesablama əməliyyatları

Modulun kodu: 3

Modulun ümumi məqsədi: Bu modulu tamamladıqdan sonra tələbə məsələlərin həllində riyazi düşüncə nümayiş etdirməyi, hesablamlar aparmağı, cədvəl və qrafiklər hazırlamağı, onlardan istifadə etməyi, cəbri qanunları tətbiq etməyi və təsviri statistikadan istifadə etməyi bacaracaqdır.

Təlim nəticəsi 1: Məsələlərin həllində riyazi düşüncə nümayiş etdirir.
Qiymətləndirmə meyarları
1. Riyazi məsələlərin həllini necə qavradığını izah edir.
2. Məsələlərin həllində nə zaman riyazi üsullardan istifadə edəcəyini müəyyən edir.
3. Riyazi qanunlardan istifadə edərək məsələlərin həlli zamanı hansı texniki vəsaitlərdən istifadə olunacağını tədqiq edir.
4. Praktiki məsələlərdə riyazi termin və modellərdən istifadə etmək üçün nümunələr verir.
Təlim nəticəsi 2: Sadə hesablamalar aparır.
Qiymətləndirmə meyarları
1. İşdən əlavə vaxt üçün hesablanan bonusları və çıxımları nəzərə almaqla əmək haqqından xalis gəliri hesablayır.
2. Faizləri və yenidən ödənişləri (qaytarımları) bank krediti üzrə hesablayır.
3. Formul və reseptlər əsasında xammalın müxtəlif qarışıqlarını hesablayır.
4. Sifarişlərlə əlaqəli tipik hesabatlar aparır.
5. Digər tipik işlərlə bağlı hesablamaları yerinə yetirir.
Təlim nəticəsi 3: Sadə qrafik və cədvəllər hazırlayır və məsələlərin həllində onlardan istifadə edir.
Qiymətləndirmə meyarları
1. Histoqramdan, nöqtəli diaqramdan, xətti qrafik və piktoqramdan alınan məlumatlardan istifadə edir.
2. Nəzərdən keçirilən işdən alınan informasiyalara əsasən, histoqramlar, nöqtəli diaqramlar, xətti qrafik və ya piktoqramlar qurur.
3. Exceldən istifadə etməklə 2-ci qiymətləndirmə meyarındakı diaqramları qurur.
Təlim nəticəsi 4: Məsələlərin həllində sadə cəbri qaydaları tətbiq edir.
Qiymətləndirmə meyarları
1. Mötərizələrdən istifadə etməklə ifadələri aydınlaşdırır və sadələşdirir.
2. Tənliklər və riyazi ifadələrlə düzgün manipulyasiya edir və onları sadələşdirir.
3. Müvafiq dəyişənlərdən istifadə edərək riyazi funksiyalar qurur.
4. İndexslər qanunu tətbiq edir.
5. Sadə xətti funksiyaları praktiki misallarla izah edir.
Təlim nəticəsi 5: Sadə təsviri statistikadan istifadə edir.

Qiymətləndirmə meyarları
1. Çoxluğa qarşı seçim konsepsiyasını izah edir.
2. Mərkəzin tendensiya üzrə məlumatlarını təsvir edir (moda, median, ədədi orta).
3. Dispersiya ölçüləri olan məlumatları təsvir edir.
4. Histoqram və diaqramları təsvir edir.

Modulun adı: İnformasiya texnologiyaları
Modulun kodu: 4
Modulun ümumi məqsədi: Bu modulu tamamladıqdan sonra tələbə işlə əlaqəli məlumatları tapmağı, qiymətləndirməyi və idarə etməyi, müxtəlif müvafiq mediadan istifadə etməklə peşəkarcasına əlaqə qurmağı və əməkdaşlıq etməyi, peşəkar rəqəmsal məzmun hazırlamağı, İT-dən təhlükəsiz şəkildə istifadə etməyi və texnologiyadan istifadə etməklə problemləri həll etməyi bacaracaqdır.
Təlim nəticəsi 1: İnternetdə məlumatları tapmağı, qiymətləndirməyi və idarə etməyi bacarır.
Qiymətləndirmə meyarları
1. Müvafiq məlumat göstəricilərini (verilənlər), məlumat və rəqəmsal məzmunu müəyyən edir.
2. Müvafiq məlumat göstəricilərinin, məlumat və rəqəmsal məzmunun keyfiyyətini dəyərləndirir.
3. Rəqəmsal mühitlərdə məlumat göstəricilərini, məlumatları və rəqəmsal məzmunu idarə edir.
Təlim nəticəsi 2: Sosial media vasitələrindən istifadə edir.
Qiymətləndirmə meyarları
1. Müvafiq rəqəmsal texnologiyalar vasitəsilə peşəkarcasına işləyir.
2. Müvafiq rəqəmsal texnologiyalardan istifadə etməklə məlumat göstəricilərini, məlumat və rəqəmsal məzmunu paylaşır.
3. Rəqəmsal texnologiyalar vasitəsilə öz işlərini yerinə yetirir.
4. Müvafiq rəqəmsal texnologiyalar vasitəsilə peşəkarcasına davranır.
5. Peşəkar şəbəkə vasitəsilə ünsiyyət qurur.
6. Rəqəmsal kimliyi idarə edir.

Təlim nəticəsi 3: Rəqəmsal məzmun hazırlayır.
Qiymətləndirmə meyarları
1. Müvafiq formatlarda peşəkar rəqəmsal məzmunu hazırlayır.
2. Yeni müvafiq məzmun hazırlanması üçün mövcud rəqəmsal məzmunu inteqrasiya edərək uyğunlaşdırır.
3. Müəlliflik hüququ və lisenziyaların məlumat göstəricilərinə, məlumat və rəqəmsal məzmununa necə tətbiq edilməsini təsvir edir.
Təlim nəticəsi 4: İnformasiya texnologiyalarından təhlükəsiz şəkildə istifadə etməyi bacarır.
Qiymətləndirmə meyarları
1. Müvafiq cihazları qoruyur.
2. Şəxsi məlumat və məxfiliyi qoruyur.
3. Cihazlardan istifadə edərkən sağlamlığını qoruyur.
4. Cihazlardan istifadə edərkən ətraf mühiti qoruyur.
Təlim nəticəsi 5: Sadə texniki problemləri həll edir.
Qiymətləndirmə meyarları
1. Müvafiq cihazları işlədərkən yaranmış texniki problemləri həll edir.
2. Texnologiyalardan istifadə etməklə işlə əlaqəli müvafiq ehtiyacları müəyyən edərək, bunların texnoloji həlli yollarını seçir.
3. Öz rəqəmsal bacarılarındakı çatışmazlıqları müəyyən edir.
4. Öz rəqəmsal bacarıqlarındakı çatışmazlıqları aradan qaldırmaq üçün inkişaf planını təqdim edir.

Modulun adı: Şəxsi inkişaf və karyera planlaşdırması
Modulun kodu: 5
Modulun ümumi məqsədi: Bu modulu tamamladıqdan sonra tələbə Azərbaycan qanunvericiliyi barədə ümumi anlayışları biləcək, dövlət və özəl müəssisələri fərqləndirməyi, müasir iş axtarma üsullarından istifadə etməyi və ətraf mühitin mühafizəsi üçün ilkin tədbirləri həyata keçirməyi bacaracaqdır.
Təlim nəticəsi 1: Azərbaycan cəmiyyətinin xüsusiyyətləri və əsas qanunvericilik sənədlərini şərh edir.

Qiymətləndirmə meyarları
1. Azərbaycan vətəndaşı kimi özünə müvafiq olan qanunları nəzərdən keçirir.
2. Azərbaycan vətəndaşı kimi hüquqlarını təhlil edir.
3. Azərbaycanda bir işçi kimi öz peşəsi üçün müvafiq olan qanunları nəzərdən keçirir.
4. Azərbaycanlı işçi kimi hüquqlarını təhlil edir.
Təlim nəticəsi 2: Dövlət və özəl müəssisələrin fərqlərini və onların əsas xüsusiyyətlərini təhlil edir.
Qiymətləndirmə meyarları
1. Müəssisə anlayışının mənasını izah edir.
2. Dövlət müəssisələrinin əsas xarakterik xüsusiyyətlərini təhlil edir.
3. Özəl müəssisələrin əsas xarakterik xüsusiyyətlərini təhlil edir.
4. Dövlət və özəl müəssisələrini fərqləndirən əsas xüsusiyyətləri ayırd edir.
Təlim nəticəsi 3: Karyera məqsədlərini müəyyən edir və müasir iş axtarma və müraciət üsullarından istifadə etməyi bacarır.
Qiymətləndirmə meyarları
1. Karyera anlayışının mənasını izah edir.
2. Karyera məqsədlərinin müəyyən edilməsi yollarını araşdırır.
3. Müasir iş axtarma və müraciət üsullarından istifadə edir.
4. Peşəkar inkişafın üsul və mərhələlərinə tətbiq edir.
Təlim nəticəsi 4: Ətraf mühitin mühafizəsi və yanğınsöndürmə vasitələrinə dair ilkin tədbirləri tətbiq edir.
Qiymətləndirmə meyarları
1. Ekoloji qanunları təsvir edir.
2. Ekoloji şəraitin yaxşılaşdırılmasına yardımçı olan üsulları sadalayır.
3. Müəssisədə olan yanğınsöndürmə vasitələrindən düzgün istifadə edir.
4. Yanğın baş verərkən yanğın təhlükəsizliyinin əsas və fərdi ehtiyat tədbirləri ilə otaqlardan çıxma qaydalarını uyğunlaşdırır.
5. İşləri başa çatdırdıqdan sonra ətraf mühitin qorunması naminə ərazini təmizləyir.

Modulun adı: Peşə etikası

Modulun kodu: 6

Modulun ümumi məqsədi: Bu modulu tamamladıqdan sonra tələbə peşəkarlığın əsas prinsiplərini biləcək və vaxtdan səmərəli istifadə etməyi, qrup şəklində işləməyi və iş yerində mövcud davranış qaydalarını təhlil etməyi bacaracaqdır.

Təlim nəticəsi 1: Peşəkarlıq prinsiplərini bilir.

Qiymətləndirmə meyarları

1. Peşəkarlıq anlayışının nə olduğunu müəyyən edir.
2. Peşəkarlığın əsas kriteriyaları izah edir.
3. Peşəkar davranışın əsas meyarlarını izah edir.
4. Peşəkarlığın karyera inkişafındakı rolunu dərk edir.

Təlim nəticəsi 2: Vaxtdan səmərəli istifadə etməyi bacarır.

Qiymətləndirmə meyarları

1. Vaxt anlayışını və onun əhəmiyyətinin nədən ibarət olduğunu sadalayır.
2. Vaxtın idarə olunmasındakı əsas yanaşmaları təhlil edir.
3. İdarəetmə funksiyaları və vaxtın idarə olunması arasında əlaqəni izah edir.
4. Vaxtdan səmərəli istifadəyə mane olan əsas əngəlləri aradan qaldırma üsullarını sadalayır.
5. Fərdi vaxt planlaşdırma üsullarını nümayiş etdirir.

Təlim nəticəsi 3: Qrup daxilində səmərəli işləməyi bacarır.

Qiymətləndirmə meyarları

1. Öz peşəsi ilə bağlı qruplarda necə işlədiyini izah edir.
2. Səciyyəvi qrup işlərində qrupdakıların rollarını təsvir edir.
3. Qrup işində öz şəxsi rolunu təhlil edir.
4. Öz peşəsi ilə bağlı qrup işində problemlərin nümunələrini nəzərdən keçirir.
5. 4-cü qiymətləndirmə meyarında müəyyən edilən problemlərin həllinə necə kömək edə biləcəyini təsvir edir.

Təlim nəticəsi 4: İş yerində davranış qaydalarını təhlil etməyi bacarır.

Qiymətləndirmə meyarları

1. Etik davranışın hansı mənanı ifadə etdiyini nümayiş etdirir.
2. İş etikasını anlayışını və fərdi etik davranışların nə olduğunu izah edir.
3. Müəssisə və təşkilatlarda gündəlik etik davranış qaydalarını sadalayır.
4. Ətraf mühiti bir işçi kimi necə qoruya biləcəyini təsvir edir.

5. Müəssisə və təşkilatlarda davranış qaydalarının idarə olunması prinsiplərini müəyyənləşdirir.

Modulun adı: Sahibkarlıq

Modulun kodu: 7

Modulun ümumi məqsədi: Bu modulu tamamladıqdan sonra tələbə sahibkarlıq ideyalarını müəyyənləşdirib qiymətləndirməyi, ideyaların həyata keçirilməsi üçün lazımı resursları müəyyənləşdirib toplamağı və ideyaları həyata keçirilməsi yollarını göstərməyi bacaracaqdır.

Təlim nəticəsi 1: Sahibkarlıq ideyalarını, imkanlarını müəyyən etməyi və qiymətləndirməyi bacarır.

Qiymətləndirmə meyarları

1. Sahibkarlığın mahiyyətini izah edir.
2. Sahibkarlıq fəaliyyəti üçün əlində olan imkanları müəyyən edir.
3. Sahibkarlıq ideyalarını müəyyənləşdirir.
4. Sahibkarlıq ideyasını qiymətləndirir.

Təlim nəticəsi 2: Sadə biznes layihəsini hazırlayır.

Qiymətləndirmə meyarları

1. Biznes planın məqsəd və strukturunu izah edir.
2. Marketing planını hazırlayır.
3. Satış və insan resurslarını planlaşdırır.
4. İnvestisiya və maliyyə planını hazırlayır.
5. Büdcəni planlaşdırır.
6. Qeyri-müəyyənlik və risk hallarında necə qərar qəbul edəcəyini təsvir edir.

Təlim nəticəsi 3: Sahibkarlıq ideyalarını necə həyata keçirməli olduğunu göstərir.

Qiymətləndirmə meyarları

1. Yaradılan müəssisənin hüquqi məsələlərini təsvir edir.
2. Sahibkarlıq prosesində başqaları ilə səmərəli əməkdaşlıq üçün nə edəcəyini təsvir edir.
3. Biznes plan hazırlanmasından sonrakı addımlarını müəyyən edir.

Modulun adı: Estetika və mədəni özünüifadə

Modulun kodu: 8
Modulun ümumi məqsədi: Bu modulu tamamladıqdan sonra tələbə Azərbaycan müəlliflərini və rəssamlarını təhlil etməyi, Azərbaycan mədəniyyətini təqdim etməyi, kreativlik və estetika anlayışlarını təhlil etməyi və onlardan düzgün şəkildə istifadə etməyi, etiket və nəzakət qaydalarını təhlil edib onlardan istifadə etməyi bacaracaqdır.
Təlim nəticəsi 1: Azərbaycanın mədəniyyət və incəsənət xadimlərinin əsas əsərlərini şərh edir.
Qiymətləndirmə meyarları
1. Azərbaycanın 3 görkəmli yazıçısının əsərlərini təhlil edir.
2. Azərbaycan musiqi sənətinin 3 görkəmli nümayəndəsinin yaradıcılığını təhlil edir.
3. Azərbaycanın 3 görkəmli vizual rəssamının əsərlərini təhlil edir.
Təlim nəticəsi 2: Dünya incəsənət nümunələrini və məşhur mədəniyyət və incəsənət xadimlərinin əsərlərini şərh edir.
Qiymətləndirmə meyarları
1. Dünyaca məşhur 3 mədəniyyət sahəsini müəyyən edir.
2. Mədəniyyət sahələri haqqında məlumatları təhlil edir.
3. Seçilmiş mədəniyyət sahələrinin şifahi təqdimatını verir.
4. Başqalarına mədəniyyət sahələrinin təqdim edilməsinə dair konstruktiv rəy verir .
5. 3 mədəni sahənin yazılı təqdimatını hazırlayır.
Təlim nəticəsi 3: Kreativlik və estetika anlayışlarını təhlil edərək onlardan istifadə edir.
Qiymətləndirmə meyarları
1. Estetika anlayışını təhlil edir.
2. Kreativlik anlayışını təhlil edir.
3. Estetika anlayışından istifadə edərək kreativ ideyalar təqdim edir.
Təlim nəticəsi 4: Etiket və nəzakət qaydalarını təhlil edərək onlardan istifadə edir.
Qiymətləndirmə meyarları
1. Ölkəmizə xas nəzakət qaydalarını şərh edir.
2. İş yerində etiket qaydalarını tətbiq edir.
3. Ayır-ayrı ölkələrdə istifadə edilən etiket və nəzakət qaydalarını təhlil edir.

Modulun adı: Fiziki tərbiyə

Modulun kodu: 9

Modulun ümumi məqsədi: Bu modul tamamlandıqdan sonra tələbə tərbiyəvi prosesdə sağlamlığın yüksəldilməsi, peşə xəstəliklərinin qarşısının alınması, pis vərdişlər, fərdi fiziki inkişaf və sağlam fiziki həyat haqqında zəruri məlumatı biləcək və dövlət standartında müvafiq təlimlərlə nəzərdə tutulan fiziki standartları yerinə yetirmək üçün fərdi olaraq seçilmiş kompleks sağlamlıq və gimnastika məşğələlərini həyata keçirməyi bacaracaqdır.

Təlim nəticəsi 1: Hərəkəti vərdiş və bacarıqları formalaşdıran müxtəlif statik və dinamik hərəkətləri sadə üsullarla icra edir.

Qiymətləndirmə meyarları

1. Hərəkətlərin sağlamlaşdırıcı və inkişafetdirici təsirini izah edir.
2. Hərəkətlərin icra şəraiti və icra üsulunun təkmilləşdirilməsi barədə müzakirə aparır.
3. Şəxsiyyətin hormonik inkişafını təsvir edir.
4. Fiziki tərbiyə üzrə nəzəri bilikləri izah edir.

Təlim nəticəsi 2: Fiziki tərbiyə prosesində intizam və rejim qaydalarına əməl edir, birgə fəaliyyət bacarıqları nümayiş etdirir.

Qiymətləndirmə meyarları

1. Aktiv hərəkətlərlə bağlı bacarıq və vərdişlərini nümayiş etdirir.
2. Aktiv hərəkətlərin icrasında əlverişli üsullarından istifadə edir.
3. Aktiv hərəkətlərinə nəzarət edir.
4. Şəraitə uyğun ilkin tibbi yardım göstərir.
5. Bərpaedici vasitələrdən səmərəli istifadə edir.

Təlim nəticəsi 3: İdman oyunlarını, o cümlədən milli idman oyunlarını və onların növlərini təqdim edir.

Qiymətləndirmə meyarları

1. Fiziki hazırlığını artırmaq üçün aktiv hərəkətlərdən və xüsusi vasitələrdən müntəzəm istifadə edir.
2. Yaş qrupuna müvafiq hərəkətlərə qadir olduğunu nümayiş etdirir.
3. Hərəkətlərin icrası zamanı əlverişli metodlar tətbiq edir.
4. Aktiv hərəkətlərə qadir olduğunu nümayiş etdirir.

Modulun adı: Çağırışaqədərki hazırlıq

Modulun kodu: 10
Modulun ümumi məqsədi: Bu modulu tamamladıqdan sonra tələbə dövlət təhlükəsizliyinin tarixi və hüquqi əsasları, sıra və intizam nizamnamələrinin ümumi müddəalarını biləcəkdir.
Təlim nəticəsi 1: Azərbaycan Respublikasının Silahlı Qüvvələrində istifadə olunan hərbi texnika və sursatlar haqqında zəruri məlumatlara malik olduğunu nümayiş etdirir.
Qiymətləndirmə meyarları
1. Azərbaycan Silahlı Qüvvələrinin yaradılması və inkişafı barədə məlumatları şərh edir.
2. Vətənin müdafiəsində vətəndaş vəzifələrini sadalayır.
3. Hərbi nizamnamələrin yerinə yetirilmə məsuliyyətini dərk edir.
4. Sıra və intizam nizamnamələrinin ümumi müddəalarını şərh edir.
Təlim nəticəsi 2: Azərbaycan Respublikasının Silahlı Qüvvələrinin nizamnamələrində təsbit olunmuş əsas müddəaları mənimsədiyini, tibbi yardım və mülki müdafiə bacarıqlarına, topoqrafik vərdişlərə yiyələndiyini nümayiş etdirir.
Qiymətləndirmə meyarları
1. Müasir ümumqoşun döyüşü haqqında məlumatları şərh edir.
2. Müasir döyüş vasitələrini təsvir edir.
3. Topoqrafiya üzrə bacarıqlarını nümayiş etdirir.
4. Fövqəladə hadisələr zamanı əhəlinin mühafizəsi haqqında biliklərini təsnif edir.
5. Mühafizə vasitələrindən düzgün istifadə edir.
6. Radiasiyaya nəzarət və kimyəvi kəşfiyyat cihazlarından istifadə edir.
Təlim nəticəsi 3: Mülki müdafiə, sıra təlimi və fiziki hazırlığa aid normativləri yerinə yetirir, onların icrası zamanı qrup və komanda tərkibində əlaqəli fəaliyyət göstərir.
Qiymətləndirmə meyarları
1. Sağlam həyat təzi üzrə bilikləri əlaqələndirir.
2. Sağlamlığın mühafizəsi haqqında ümumi müddəaları şərh edir.
3. Yaralanma və bədbəxt hadisə zamanı zərərçəkənlərə ilkin tibbi yardım göstərir.
4. Fövqəladə hadisələrdə zədələnmələrin profilaktikasını və ilkin tibbi yardım qaydalarını tətbiq edir.
5. Radiasiya şüalanmaları və kimyəvi zədələnmələr zamanı ilkin tibbi yardımını yerinə yetirir.

Modulun adı: İş şəraitində əməyin mühafizəsi, təhlükəsizlik texnikası qaydaları
Modulun kodu:
Modulun ümumi məqsədi: Bu modulu tamamladıqdan sonra tələbə əməyin mühafizəsinin ümumi məsələlərini, iş şəraitində təhlükəsizlik-texnikası və sanitariya –gigiyena qaydalarına riayət etməyi bacaracaqdır.
Təlim nəticəsi 1: İş şəraitində əmək münasibətlərinin təşkilini bilir.
Qiymətləndirmə meyarları
1. İş şəraitində əmək münasibətlərinin hüquqi məsələlərini sadalayır.
2. İş şəraitində əməyin mühafizəsinin təşkilati məsələlərini sadalayır.
3. İstehsalat zədələnmələri və peşə xəstəlikləri haqqında anlayışları izah edir.
Təlim nəticəsi 2: İş şəraitində təhlükəsizlik texnikası qaydalarını təlimata uyğun olaraq tətbiq etməyi bilir.
Qiymətləndirmə meyarları
1. İctimai işə müəssisələrinin sexlərində tətbiq olunan təhlükəsizlik qaydalarını izah edir.
2. İşə müəssisələrinin avadanlıqları ilə işləyərkən təhlükəsizlik texnikası qaydaları haqqında məlumat verir.
3. Yanğından profilaktikasının əsaslarını izah edir.
Təlim nəticəsi 3: İş şəraitində sanitariya və gigiyena qaydalarını bilir .
Qiymətləndirmə meyarları
1. İstehsal sanitariyası və gigiyenasının əsaslarını izah edir.
2. İstehsal binalarına olan sanitariya-gigiyenik tələbləri sadalayır.
3. İşə müəssisələrinin avadanlıqlarına, tara və qablaşdırma materiallarına qoyulan sanitariya-gigiyenik tələbləri izah edir.

Modulun adı: Qida təhlükəsizliyi
Modulun kodu:
Modulun ümumi məqsədi: Bu modulu tamamladıqdan sonra tələbə qida maddələri, onların tərkibi və qidalanmada əhəmiyyəti, əhalinin müxtəlif yaş qrupları üçün enerjiyə tələbatı, həzm prosesinin fizioloji rolunu, qida məhsullarına verilən sanitar-gigiyenik tələblərə riayət etməyi bacaracaqdır.
Təlim nəticəsi 1: Səmərəli qidalanmanın nəzəri əsaslarını bilir.
Qiymətləndirmə meyarları
1. Qida maddələrinin növlərini və insan orqanizmi üçün əhəmiyyətini izah edir.
2. Qidanın həzmi və mənimsənilməsinin əsaslarını şərh edir.
3. Səmərəli qidalanmanın əsas prinsiplərini və əhalini müxtəlif yaş qruplarının qidalanma xüsusiyyətlərini izah edir.
Təlim nəticəsi 2: Qida məhsullarının sanitar mühafizəsini və gigiyenik cəhətdən qiymətləndirilməsini bilir.
Qiymətləndirmə meyarları
1. İş şəraitində qida məhsullarının təhlükəsizliyi ilə əlaqəli məsələləri sadalayır.
2. Qida məhsullarının gigiyenasının əsaslarını izah edir.
3. Qida zəhərlənmələri haqqında ümumi məlumat verir və növlərini açıqlayır.
Təlim nəticəsi 3: Kulinar emal zamanı tətbiq olunan sanitar-gigiyenik tələbləri bilir.
Qiymətləndirmə meyarları
1. Qida məhsullarının sanitar mühafizəsinin əsaslarını izah edir.
2. Emal texnologiyası zamanı ərzaq və hazır məhsulların sanitar gigiyenik tələblərini izah edir.
3. Qida məhsullarının daşınmasına və saxlanmasına verilən sanitar gigiyenik tələbləri şərh edir.

Modulun adı: Qənnadı müəssisələrində istehsalın təşkili və avadanlığı
Modulun kodu:
Saatlar və kredit:
Modulun ümumi məqsədi: Bu modulu tamamladıqdan sonra tələbə qənnadı müəssisələrində istehsalın düzgün təşkilini, istifadə olunan iaşə avadanlıqlarını tanımağı, iş zamanı istismar qaydalarına və avadanlıqlarla işləyən zaman təhlükəsizlik texnikası qaydalarına riayət etməyi bacaracaqdır.
Təlim nəticəsi 1: Qənnadı müəssisələrində istehsalın təşkilinin əsaslarını bilir.
Qiymətləndirmə meyarları
1. Qənnadı müəssisələrində istehsalın təşkili zamanı sanitariya-gigiyena və təhlükəsizlik texnikasının əhəmiyyətini izah edir.
2. Qənnadı müəssisələrinin xarakterik xüsusiyyətlərini şərh edir.
3. Qənnadı müəssisələrində təchizatın təşkilini izah edir.
4. Qənnadı müəssisələrinin anbar təsərrüfatının təşkilini izah edir.
Təlim nəticəsi 2: İctimai iaşə müəssisələrində xidmət zamanı göstərilən işin təkilini bilir.
Qiymətləndirmə meyarları
1. İctimai iaşə müəssisələrində xidmətin forma və növlərini açıqlayır.
2. Minimum çeşid və menyunun tərtibi qaydalarını izah edir.
3. Müxtəlif qəlyənaltı, yemək və içkilərin kulinar xüsusiyyətlərini izah edir.
Təlim nəticəsi 3: Qənnadı müəssisələrində tətbiq olunan avadanlıqların və müxtəlif inventarların xarakteristikasını və təsnifatını bilir.
Qiymətləndirmə meyarları
1. Qənnadı müəssisələrində tətbiq olunan avadanlıqlar ilə işləyərkən sanitariya-gigiyena və təhlükəsizlik qaydalarını izah edir.
2. Qənnadı müəssisələrində tətbiq olunan avadanlıqların təsnifatını ardıcılıqla izah edir.
3. Qənnadı müəssisələrində tətbiq olunan avadanlıqların istismar qaydalarını izah edir.

Modulun adı: Ərzaq və qeyri-ərzaq məhsullarının kalkulyasiyası
Modulun kodu:
Modulun ümumi məqsədi: Bu modulu tamamladıqdan sonra tələbə mühasibat uçotunun ümumi xarakteristikası, ərzaq və qeyri-ərzaq məhsullarının kalkulyasiyası və inventarizasiyasını həyata keçirməyi bacaracaqdır.
Təlim nəticəsi 1: İaşə müəssisələrində mühasibat uçotun ümumi prinsiplərini bilir.
Qiymətləndirmə meyarları
1. Mühasibat uçotu və onun ümumi xarakteristikasını izah edir.
2. Uçotda tətbiq edilən metrik ölçü sistemi haqqında məlumat verir.
3. İctimai iaşə müəssisələrində tətbiq edilən sənədlər və ona verilən ümumi tələbləri izah edir.
Təlim nəticəsi 2: İctimai iaşə müəssisələrində qiymət və kalkulyasiya anlayışlarını açıqlayır.
Qiymətləndirmə meyarları
1. Elektron hesablama maşınlarında hesablama əməliyyatının aparılmasını izah edir.
2. Məhsulun maya dəyərinin kalkulyasiyasının mahiyyətini şərh edir.
3. İaşə müəssisələrində ərzaq məhsullarının kalkulyasiyasını izah edir.
Təlim nəticəsi 3: İctimai iaşə müəssisələrində ərzaq və qeyri ərzaq məhsullarının uçotunu aparmağı bilir.
Qiymətləndirmə meyarları
1. Ərzaqların və hazır məhsulların istehsalatda uçotunu aparır və maddi-məsul şəxslərin hesabatını təyini üsullarını izah edir.
2. Mədaxil edilən xammal və əmtəələrin, anbar uçotunun təşkilini izah edir.
3. Maddi-texniki təchizat əşyalarının, azqiymətli tezköhnələn əşyaların uçotunun aparılmasını izah edir.

Modulun adı: Unlu qənnadı məmulatlarının hazırlanma texnologiyası
Modulun kodu:
Modulun ümumi məqsədi: Bu modulu tamamladıqdan sonra tələbə unlu qənnadı məmulatları hazırlamaq üçün lazım olan ərzaqların ümumi xüsusiyyətlərinə və texnoloji proseslərinə uyğun olaraq Milli və Dünya mətbəxinə məxsus şirniyyatların hazırlanma texnologiyasını yerinə yetirməyi bacaracaqdır.

Təlim nəticəsi 1: Unlu qənnadı məmulatları üçün lazım olan ərzaqları tanıyır və ilkin hazırlığının aparılması üsullarını bilir
Qiymətləndirmə meyarları
1. Unlu qənnadı məmulatlarının hazırlanması üçün istifadə olunan xammalların xarakteristikasını və keyfiyyətə qiymətləndirilməsini izah edir.
2. Unlu qənnadı məmulatlarının istehsalı üçün lazım olan xammalların ilkin hazırlığının aparılma üsullarını izah edir.
3. Unlu qənnadı məmulatları üçün istifadə olunan yarımfabrikatlar haqqında məlumat verir
Təlim nəticəsi 2: Mayalı xəmindən müxtəlif çeşiddə unlu qənnadı məmulatlarının hazırlanma texnologiyasını bilir.
Qiymətləndirmə meyarları
1. Unlu qənnadı məmulatlarının hazırlanmasında istifadə olunan mayalı xəmirin təsnifatını izah edir .
2. Unlu qənnadı məmulatlarının hazırlanmasında istifadə olunan mayalı xəmirin hazırlanma texnologiyasını və hazırlanması zamanı baş verən prosesləri ardıcılıqla izah edir
3. Mayalı xəmindən məmulatların hazırlanma texnologiyasını izah edir
Təlim nəticəsi 3: . Mayasız xəmindən müxtəlif çeşiddə unlu qənnadı məmulatlarının hazırlanma texnologiyasını bilir.
Qiymətləndirmə meyarları
1. Mayasız xəmirin hazırlanma texnologiyasını və hazırlanması zamanı baş verən prosesləri izah edir.
2. Mayasız xəmindən hazırlanan məmulatların çeşidlərini ardıcılıqla sadalayır.
3. Mayasız xəmindən müxtəlif məmulatların hazırlanma texnologiyasını izah edir.

Modulun adı: İstehsalat təlimi
Saatlar və kredit:
İş yerində öyrənmənin ümumi məqsədi: Bu modulu tamamladıqdan sonra tələbə qənnadı müəssisələrində təhlükəsizlik-texnikası, sanitariya-gigiyena qaydalarına riayət edərək müxtəlif növ Milli və Dünya mətbəxinə məxsus şirniyyatların hazırlanma texnologiyasını ardıcılıqla yerinə yetirməyi bacaracaqdır.

Hüquqi şərtlər və müqavilə:
Təlim nəticəsi 1: Qənnadı müəssisələrində iş yerinin təşkilinə dair verilən tələbləri yerinə yetirməyi bacarır.
Qiymətləndirmə meyarları
1. Qənnadı müəssisələrində iş yerini təşkil edir.
2. Qənnadı müəssisələrində əməyin mühafizəsi, təhlükəsizlik texnikası qaydalarına əməl edir.
3. Qənnadı müəssisələrində tətbiq edilən sanitariya və gigiyena qaydalarını nümayiş etdirir.
4. Qənnadı müəssisələrində ərzaq və qeyri -ərzaq məhsullarının uçotunu aparır.
Təlim nəticəsi 2: Mayalı xəmindən müxtəlif unlu qənnadı məmulatları hazırlamağı bacarır.
Qiymətləndirmə meyarları
1. Mayalı xəmindən unlu qənnadı məmulatları hazırlamaq üçün lazım olan ərzaqların ilkin emalını nümayiş etdirir.
2. Müxtəlif növ mayalı xəminin hazırlanma texnologiyasını ardıcılıqla yerinə yetirir.
3. Mayalı xəmindən müxtəlif növ unlu qənnadı məmulatlarının hazırlanma texnologiyasını ardıcılıqla yerinə yetirir.
Təlim nəticəsi 3: Mayasız xəmindən müxtəlif unlu qənnadı məmulatları hazırlamağı bacarır.
Qiymətləndirmə meyarları
1. Mayasız xəmindən unlu qənnadı məmulatları hazırlanmaq üçün lazım olan ərzaqların ilkin emalını nümayiş etdirir.
2. Mayasız xəminin hazırlanma texnologiyasını ardıcılıqla yerinə yetirir.
3. Mayasız xəmindən müxtəlif növ unlu qənnadı məmulatlarının hazırlanma texnologiyasını ardıcılıqla yerinə yetirir.

Modulun adı: İstehsalat təcrübəsi
Saatlar və kredit:
İş yerində öyrənmənin ümumi məqsədi: Bu modulu tamamladıqdan sonra tələbə qənnadı müəssisələrində təhlükəsiz iş üsullarına və sanitariya-gigiyena qaydalarına riayət edərək müxtəlif növ Milli və Dünya mətbəxinə məxsus şirniyyatların hazırlanma texnologiyasını ardıcılıqla yerinə yetirməyi, tərtibə salmağı və süfrəyə təqdim etməyi bacaracaqdır.

Hüquqi şərtlər və müqavilə:
Təlim nəticəsi 1: Qənnadçı-şirniyyatçı işinin funksiyalarını tətbiq etməyi və işini təşkil etməyi bacarır.
Qiymətləndirmə meyarları
1. Qənnadçı-şirniyyatçı vəzifəsinin öhdəliklərini yerinə yetirməyi bacarır.
2. Qənnadı müəssisəsində işləyərkən təhlükəsiz iş üsullarını tətbiq edir.
3. Sənaye sanitariyası və gigiyenası ilə bağlı olan bütün prinsipləri həyata keçirir.
4. Ərzaq və qeyri-ərzaq məhsullarının istehsalatda uçotunu aparır.
Təlim nəticəsi 2: Mayalı xəmindən müxtəlif unlu qənnadı məmulatları hazırlamağı və tərtibə salmağı bacarır.
Qiymətləndirmə meyarları
1. Mayalı xəmindən unlu qənnadı məmulatları hazırlamaq üçün lazım olan ərzaqların ilkin emalını nümayiş etdirir.
2. Müxtəlif növ mayalı xəmirin hazırlanma texnologiyasını ardıcılıqla yerinə yetirir.
3. Mayalı xəmindən müxtəlif növ unlu qənnadı məmulatlarının hazırlanma texnologiyasını ardıcılıqla yerinə yetirir və tərtibatını həyata keçirir.
Təlim nəticəsi 3: Mayasız xəmindən müxtəlif unlu qənnadı məmulatları hazırlamağı və tərtibə salmağı bacarır.
Qiymətləndirmə meyarları
1. Mayasız xəmindən unlu qənnadı məmulatları hazırlanmaq üçün lazım olan ərzaqların ilkin emalını nümayiş etdirir.
2. Mayasız xəmirin hazırlanma texnologiyasını ardıcılıqla yerinə yetirir.
3. Mayasız xəmindən müxtəlif növ unlu qənnadı məmulatlarının hazırlanma texnologiyasını ardıcılıqla yerinə yetirir və tərtibatını həyata keçirir.