



AZƏRBAYCAN RESPUBLİKASI  
ELM VƏ TƏHSİL NAZİRLİYİ

Azərbaycan Respublikası Elm və Təhsil Nazirliyinin

12.09 2022–ci il tarixli F.331 № -li

əmri ilə təsdiq edilmişdir.



“MEHMANXANA VƏ RESTORAN İŞİNİN TƏŞKİLİ VƏ İDARƏ EDİLMƏSİ” İXTİSASI ÜZRƏ

TƏHSİL PROQRAMI (KURİKULUM)

BAKİ – 2022

# 1. Ümumi müddəalar

- 1.1. Subbakalavr peşə-ixtisas dərəcəsi verən “Mehmanxana və restoran işinin təşkili və idarə edilməsi” ixtisasının təhsil proqramı “Təhsil haqqında” və “Peşə təhsili haqqında” Azərbaycan Respublikasının qanunlarına, Azərbaycan Respublikası Nazirlər Kabinetinin “və Təhsil Nazirliyinin müvafiq qərarları ilə təsdiq edilmiş subbakalavr peşə hazırlığını həyata keçirən tədris proqramlarının hazırlanmasını tənzimləyən müvafiq hüquqi sənəd və qaydalara uyğun hazırlanmışdır.
- 1.2. Yüksək texniki peşə təhsili proqramları (kurikulumlar) təlim nəticələri və məzmun standartlarını, tədris fənn/modullarını, həftəlik dərslər və dərsləndənən məşğələ saatlarının miqdarını, pedaqoji prosesin təşkili, təlim nəticələrinin qiymətləndirilməsi sistemini özündə əks etdirən dövlət sənədidir.
- 1.3. Təhsil Proqramı (kurikulum) tabeliyindən, mülkiyyət növündən və təşkilati-hüquqi formasından asılı olmayaraq Azərbaycan Respublikasında fəaliyyət göstərən və həmin ixtisas üzrə subbakalavr hazırlığını həyata keçirən bütün peşə təhsili müəssisələri üçün məcburidir.
- 1.4. Strukturda istifadə olunan işarələr:  
**İTP** – ixtisas üzrə Təhsil Proqramı  
**ÜK** – ümummədəni kompetensiyalar  
**PK** – peşə kompetensiyaları
- 1.5. **“Mehmanxana və restoran işinin təşkili və idarə edilməsi”** ixtisası üzrə təhsil proqramlarının mənimsənilməsinin normativ müddəti və məzunlara verilən ixtisas dərəcəsi:

<b>İxtisasın şifri və adı:</b>	030220 Mehmanxana və restoran işinin təşkili və idarə edilməsi
<b>İxtisas qrupu / İqtisadi sektorlar:</b>	Turizm və xidmət sektoru
<b>İxtisas dərəcəsi:</b>	“Mehmanxana və restoran işinin təşkili və idarə edilməsi” ixtisası üzrə subbakalavr
<b>Kreditlərin sayı:</b>	180
<b>AzMKÇ səviyyəsi:</b>	5
<b>İSCED kodu:</b>	1013 Hotel, restaurants and catering
<b>İstinad edilən kvalifikasiya standartları və kodları:</b>	
<b>Təhsil forması və müddəti:</b>	Əyani, Tam orta təhsil bazasından 3 il; Ümumi orta təhsil bazasından 4 il.
<b>Məşğulluq imkanları:</b>	müxtəlif mehmanxana və restoran təsərrüfat subyektlərində müxtəlif işlərin icrası

030220 “Mehmanxana və restoran işinin təşkili və idarə edilməsi” ixtisası Azərbaycan Respublikasının Azərbaycan Respublikasının ömürboyu təhsil üzrə Milli Kvalifikasiyalar Çərçivəsi”nin (AzMKÇ) 5-ci səviyyəsinə uyğundur.

- 1.6. Təhsil proqramı üzrə bir semestrə 30 kredit müəyyənləşdirilir. Bir kredit tələbənin auditoriya və auditoriyadankənər 30 saatlıq işinə bərabərdir. Tələbənin 5 (beş) günlük

iş rejimində həftəlik auditoriya və auditoriyadan-kənar yükünün ümumi həcmi 45 saatdır. Tələbənin həftəlik işinin həcmi 1,5 kreditdir. Buraxılış dövlət və semestr imtahanlarına hazırlığa, imtahanın verilməsinə və təcrübələrin keçirilməsinə ayrılmış hər bir həftə 1,5 kreditə bərabərdir. Tələbə üçün hər semestrde 30 kreditə qədər modul və fənlərin tədrisi müəyyənləşdirilir. Müvəffəqiyyətlə təhsil alan tələbələrə əlavə ödəniş etmədən təhsil aldığı ixtisas üzrə əlavə modul (modullar) seçməyə icazə verilir və bütün hallarda bir semestrde tələbənin götürdüyü kreditlərin sayı 40-dan çox olmamalıdır.

- 1.7 Müəyyən olunmuş kreditin tələbə tərəfindən yığılması məcburidir. Kreditləri müəyyən səbəblərdən qazanmayan (qazana bilməyən) tələbənin həmin modul/fənn üzrə akademik borcu qalır. Cari semestrde müəyyən səbəbdən imtahanda (imtahanlarda) iştirak etməyən və (və ya) həmin semestrde akademik borcu yaranmış tələbəyə növbəti semestrin dərsləri başlayanadək bir dəfə həmin imtahanı (imtahanları) vermək imkanı yaradılır. Əlavə olaraq tələbə hər bir semestrde modul (fənni) dinləmədən akademik borcu əvvəlki semestrde (semestrlərdə) yaranmış iki modul üzrə (hər moduldan bir dəfə olmaqla) də imtahanda iştirak edə bilər.

## **2. “Mehmanxana və restoran işinin təşkili və idarə edilməsi” ixtisası üzrə məzunların ixtisas xarakteristikası və kompetensiyası**

### **2.1 Subbakalavrın ixtisas xarakteristikası.**

“Mehmanxana və restoran işinin təşkili və idarə edilməsi” ixtisasını bitirən mütəxəssis mehmanxana və restoran sektorunda tələb olunan bilik, bacarıq və səriştələrə malik olan və bu sektor üzrə təsərrüfat subyektlərinin işinin planlaşdırılması, işinin təşkili və nəzarəti həyata keçirməyi bacaran şəxsdir. Bu ixtisasdan məzun olanlar mehmanxana və restoran sektoru (mehmanxanalar, motellər, restoran və yeməxanaları), həmçinin turizm sektoru üzrə (turizm və sayahət agentlikləri) müxtəlif orta və yüksək idarə etmə səviyyələri üzrə işlərin icrasını həyata keçirə biləcəklər.

#### **2.1.1 Peşə fəaliyyətinin əsas istiqamətləri (vəzifə və funksiyalar):**

- Müştəri ehtiyaclarını öyrənilməsi və ona uyğun fəaliyyətlərin icrası
- Restoran və mehmanxana təsərrüfatının restoranlarının fəaliyyətinin planlaşdırılması, mal alış və məhsul satışının təşkili;
- İşə-xidmət müəssisələrində qida və içkilərin hazırlanması və servisinin təşkili;
- Mehmanxanalarda ön büro xidmətlərində (front Office) qonaq giriş, çıxış işləri və rezervasiya xidmətinin təşkili
- Otellərdə mərtəbə təmizlik xidməti (housekeeping) üzrə otaqların standartlara uyğun hazırlanması, təmizliyin təmini və təşkili
- Otel və restoranlarda qida hazırlanması (mətbəx) işlərinin icrası, planlaşdırılması və təşkili
- Otel və restoranlarda qida və işçi servisi üzrə fəaliyyətlər
- Mətbəxin işinin planlaşdırılması və yeməklərin hazırlanması
- Turizm müəssisələrində qonaqların qəbulu, müxtəlif bələdçilik turlarının təşkili;
- Sərgi və konfransların, müxtəlif banket və ziyafətlərin təşkili;

- Mehmanxana və restoran təsərrüfatlarında mühasibatlıq, insan resurslarının işinin təşkili üzrə fəaliyyətlər;
- Mehmanxana və restoran fəaliyyətlərində İT proqram təminatından istifadə.

### 2.1.2 Peşə fəaliyyəti üzrə hazırlıq səviyyəsinə qoyulan tələblər:

İxtisas üzrə:

- Turizm və turizmin təşkili sahəsində biliklər
- Mehmanxana fəaliyyətində rezervasiya, mərtəbə təmizlik xidməti, ön büro xidmətləri üzrə biliklər
- Milli və müxtəlif xarici mətbəx yeməklərinin hazırlanması üzrə biliklər
- Mehmanxana və restoran fəaliyyəti sahəsində tətbiq edilən müxtəlif İT proqramları üzrə bilik və bacarıqlar
- Müxtəlif mühasibatlıq, maliyyə və insan resurslarının işinin təşkili üzrə biliklərə
- Müxtəlif tədbirlərin və bələdçilik turlarının təşkili üzrə biliklər

Yumşaq bacarıqlar (soft skills):

- Zamanın idarə olunması
- Problem həll etmə
- Yaradıcılıq

### 2.1.3 Peşə fəaliyyətinin əsas vəzifə və funksiyalar:

- Otellərdə ön büro xidmətlərinin icrası;
- Otellərdə mərtəbə təmizlik xidməti işlərinin təşkili və icrası;
- Müxtəlif qida və içkilərin hazırlanması və servisi;
- Turizm sektoru üzrə İT proqram təminatından istifadə;
- Turizm sektoru üzrə müxtəlif tədbir, fəaliyyətlərin planlaşdırılması və icrası;

## 2.2. Proqramın mənimsənilməsi nəticəsində məzunun kompetensiyasına qoyulan tələblər.

### 2.2.1 Məzun aşağıdakı ümummədəni kompetensiyalara (ÜK) yiyələnməlidir:

- kollektivdə işləmək (ÜK-1);
- öz sahəsi və digər sahələrin mütəxəssisləri ilə ünsiyyətdə olmaq (ÜK-2);
- etik normalara malik olmaq (ÜK-3);
- sağlam həyat tərzini gözləmək (ÜK-4);
- tənqid və özünə tənqidə dözümlülük göstərmək (ÜK-5);
- problemlə şəraitlərdə təşəbbüskarlıq göstərmək və məsuliyyəti öz üzərinə götürmək (ÜK-6);
- dövlət dilində sərbəst danışmaq (ÜK-7);
- xarici dildə ünsiyyətdə olmağı və fikrini ifadə etməyi bacarmaq (ÜK-8);
- İKT-dən istifadə etməyi bacarmaq (ÜK-9);
- Karyera planlaması və karyera yüksəlişi üçün öz inkişafına, peşəkarlığının artırılmasına çalışmaq (ÜK-10);
- fikrini düzgün və yığcam ifadə etmək (ÜK-11);
- Peşə fəaliyyəti və gündəlik həyatda əmək təhlükəsizliyi və sağlamlıq qaydalarına riayət etmək və digər şəxslərə məlumatlandırmaq ("ÜK-12).

- Xidmət göstərdiyi fəaliyyət sahəsi üzrə daim yenilikləri araşdırmaq (ÜK-13)

## 2.2.2 Məzun aşağıdakı peşə kompetensiyalarına (PK) yiyələnməlidir:

- fəaliyyət sahəsinə aid olan, peşəsinə və ixtisas dərəcəsinə uyğun gələn istənilən istehsal sahələrinin, təşkilatların, idarələrin, müəssisələrin, şirkətlərin və s. əsas problemlərini sistemləşdirməyi bacarmaq, onların kompleks təhlilini aparmaq və idarəetmə məqsədləri üçün konkret nəticə çıxarmaq və aradan qaldırmaq (PK-1);
- mövcud tələbləri müvəffəqiyyətlə müəyyənləşdirə bilmək və uyğun bir həll metodu seçmək və tətbiq etmək (PK-2);
- peşə fəaliyyətində İKT-dən istifadə etmək (PK-3);
- müəyyən vəzifələr qoymağı, onları həll etmək üçün uyğun metodları seçməyi və tətbiq etməyi bacarmaq (PK-4);
- İxtisasla əlaqəli əsas anlayış və terminlərin mənasını bilmək və praktikada tətbiq etmək (PK-5).
- ixtisasla bağlı müxtəlif layihələrin planlaşdırılması və icrasında iştirak etmək (PK-6);
- ixtisasla bağlı aşağıdakı bilik, bacarıq və sənətlərə yiyələnmək (PK-7).
  - Otellərdə ön büro xidmətlərinin təşkili;
  - Otellərdə mərtəbə təmizlik xidməti işlərinin təşkili;
  - Müxtəlif qida və içkilərin hazırlanması və xidmətinin təşkili;
  - Turizm sektoru üzrə İT proqram təminatının tətbiqi;
  - Turizm sektoru üzrə müxtəlif tədbir, fəaliyyətlərin təşkili.

### **3. “Mehmanxana və restoran işinin təşkili və idarə edilməsi” ixtisası üzrə təhsilin məzmununa və səviyyəsinə qoyulan minimum tələblər**

Humanitar və baza modulları bölümünə daxil olan modullar Azərbaycan Respublikası Nazirlər Kabinetinin 11.03.2019-cu il tarixli, 85 №-li qərarı ilə təsdiq olunmuş «Peşə təhsilinin dövlət standartları»nda əks olunan “ömürboyu təhsil” prinsipinə uyğun müəyyənləşdirilmişdir.

Humanitar və baza modulları bölümü üzrə təhsilalan “ömürboyu təhsil” prinsipinə uyğun olaraq aşağıdakı bilik və bacarıqlar əldə edəcəkdir:

- ixtisas üzrə peşə fəaliyyətini təmin edən ana dilində və xarici dildə yazılı və şifahi ünsiyyət qurmaq üçün nəzəri və təcrübi biliklərə malik olmalı;
- ixtisas üzrə qazanılmış biliklərdən istifadə etməli;
- informasiyanın toplanması və emalında müasir üsullardan istifadə etməli, müxtəlif hesablamaları aparmalı;
- ixtisas sahəsinin əsas problemlərini dərk etmək, onların konkret tətbiq sahələrini bilməli;
- peşə fəaliyyəti dairəsinə aid olan məlumatların işlənilməsində və saxlanılma-sında kompyuter texnologiyasından istifadə etməli;
- peşə fəaliyyətində sahibkarlıq düşüncəsini və ideyalarını əsas götürməli;
- peşə fəaliyyətində peşənin tələb etdiyi işgüzar etika və davranış qaydalarına əməl etməli;
- peşə fəaliyyətində “ömür boyu” öyrənmə prinsiplərini rəhbər tutaraq şəxsi inkişafa və düzgün karyera planlamasını əsas götürməlidir.

İxtisas üzrə baza biliklərin formalaşmasını imkan verəcək aşağıdakı modulların tədrisi də bu bölümde icra edilir (məs. Layihə İdarə edilməsi, İstehsalatın İdarəedilməsi və s.). Bu təhsilalana texniki biliklərin formalaşması, həmçinin gələcək iş prosesində müəyyən idarəçilik funksiyalarının icrası üçün tələb olunan səriştelərin əldə edilməsinə istiqamətlənir.

#### **3.1 İxtisas üzrə modul və fənn bölümləri, modul və fənn mənimsənilməsi (təlim) nəticələri (bilik, bacarıq və yanaşma baxımından) və kreditləri, qazanılması nəzərdə tutulan kompetensiyaların kodları:**

##### **3.1.1 Ümumtəhsil fənlər bölümü:**

Ümumtəhsil fənləri bölməsinə daxil olan fənlər 29 mart 2019-cu il 1532-VQ nömrəli “Ümumi təhsil haqqında” Azərbaycan Respublikasının Qanunun və “Azərbaycan Respublikasında ümumi təhsilin dövlət standartları” haqqında Azərbaycan Respublikası Nazirlər Kabinetinin 2020-ci il 29 sentyabr tarixli 361 nömrəli Qərarının tələblərinə uyğun müəyyənləşdirilmişdir.

Ümumi orta təhsil bazasından qəbul olunmuş qruplarda tədrisin birinci ilində ümumtəhsil fənləri tədris olunduğu üçün kredit sistemində daxil edilmir.

<b>Fənn bölümünün kodu</b>	<b>Fənlərin adı</b>	<b>Saat miqdarı (həftəlik)</b>
ÜF-B01	Azərbaycan dili	3
ÜF-B02	Xarici dil	4
ÜF-B03	Riyaziyyat	4
ÜF-B04	Fizika	1
ÜF-B05	Kimya	1
ÜF-B06	Ədəbiyyat	1
ÜF-B07	Azərbaycan tarixi	2
ÜF-B08	Coğrafiya	1
ÜF-B09	Ümumi Tarix	1
ÜF-B10	Biologiya	1
ÜF-B11	İnformatika	3
ÜF-B12	Fiziki tərbiyə	2
ÜF-B13	Çağırışaqədərki hazırlıq	2
ÜF-B14	İkinci xarici dil*	2
İT - B01	Praktiki laboratoriya dərsləri / istehsalat təlimi	7
<b>Cəmi:</b>		<b>35</b>
Qeydlər:		
Ümumtəhsil fənləri tədris olunduğu halda, həmin fənlərə kreditlər ayrılır. Tədris müddəti 38 həftə (18/20) davam edir.		

Ümumi orta təhsil bazasından qəbul olunmuş qruplarda peşə təhsilinin dövlət standartında göstərilmiş “Ana dilində ünsiyyət” səriştəsi “Azərbaycan dili”, “Xarici dildə ünsiyyət” səriştəsi “Xarici dil”, “İnformasiya texnologiyaları” səriştəsi “İnformatika”, “Hesablama əməliyyatlarını yerinə yetirmə” səriştəsi isə “Riyaziyyat” fənni proqramına inteqrasiya olunmuş şəkildə, həmçinin ixtisasın tələbləri nəzərə alınmaqla uyğunlaşdırılmış proqram əsasında tədris edilir.

“Xarici dil” və “İnformatika” fənnin tədrisi tələbələrin sayı 15 (on beş) və daha çox olan qruplarda müvafiq maddi-texniki baza və ixtisas müəllimləri olduğu halda 2 (iki) qrupa bölünərək aparılır.

Praktiki laboratoriya dərsləri və ya istehsalat təlimi tədrisi təhsil müəssisəsi tərəfindən laboratoriya və emalatxana şəratinə əsasən tədris edilir.

İxtisasın tələbinə uyğun olaraq ikinci xarici dilin tədrisi aparılmadıqdan onun saatları əsas xarici dilə verilir.

*Leif A.*



### 3.1.2 Kadr hazırlığı üçün tələb olunan modul və fənn bölümü:

Modul / Fənn	Təlim neticesi	Mənim sənəlimə nəticələri			Modullar üzrə kreditlərin sayı	Kompetensiyaların kodları
		Bilik	Bacarıq	Yanaşma		
<b>Təhsil hissəsi</b>						
<b>HBM – B00</b>	<b>Humantira və baza modulular bölümü</b> Bu bölüme daxil olan moduluların öyrənilməsi neticesinde subbəkəlavır:					
<b>HBM-B01</b> Azərbaycan tarixi	- Azərbaycan tarixinin əsas mərhələləri və xronologiyası barədə təsəvvürə, müstəqillik yolunda qazandığı nailiyyətlər, tarixi şəxsiyyətlər və əsas tarixi hadisələr haqqında məlumata malik olmalı; - Azərbaycan Respublikasının dövlət dilini sərbəst bilməli, nitqin düzgünlüyü, aydınlığı və dəqiqliyi naminə sözləri düzgün tələffüz etməyi;	Tarixi mərhələlərini müqayisə və təhlil etməyi, tarixin qiymətləndirilməsinə dair öz mövqeyini əsaslandırmağı və fikrini ifadə etməyi.	inkişaf	5	ÜK-1 ÜK-2 ÜK-5	
<b>HBM-B02</b> Azərbaycan dilində işgüzar və akademik kommunikasiya	- Azərbaycan Respublikasının dövlət dilini sərbəst bilməli, nitqin düzgünlüyü, aydınlığı və dəqiqliyi naminə sözləri düzgün tələffüz etməyi;	Azərbaycan dilinin leksikonundan peşə fəaliyyətində istifadə etməyi, dil qaydalarına uyğun danışmağı və yazmağı, rəsmi və işgüzar üslubda yazmağı və danışmağı;		4	ÜK-7 ÜK-3 ÜK-4 ÜK-11	
<b>HBM-B03 / B04 / B05</b> İnformasiya və texnologiyalar	- İnformasiya texnologiyalarından istifadə etməklə ixtisas aid məlumat, əldə etmək və tətbiqi imkanlarını;	- İnformasiya texnologiyalarından təhlükəsiz şəkildə istifadə etməyi və rəqəmsal məzmun yaratmağı, müvafiq sosial vasitələrdən istifadə etməyi;	İKT, sosial media və digər proqram təminatlarından peşə fəaliyyətində istifadə etmək vərdişlərinə.	6	ÜK-9 PK-2 ÜK-13	

<b>HBM-B06</b> / B07 / <b>B08 / B09</b> Xarici dilde işgüzar və akademik kommunik asiya	- Xarici dilde olan ixtisasa aid ədəbiyyatı oxuyub başa düşməyi;	- Xarici dilde olan ixtisasa aid ədəbiyyatı lüğətlə tərcümə etməyi, tərcüməyi-hal və digər rəsmi sənədləri xarici dilde tərtib etməyi, xarici dilde yazılı və şifahi ünsiyyət qurmağı;	Xarici dilde olan material-lardan peşə fəaliyyətində istifadə etmək vərdişlərinə.	<b>12</b>	<b>ÜK-1</b> <b>ÜK-8</b> <b>ÜK-13</b>
<b>HBM-B10</b> / B11 Texniki hesab	- Məsələlərin həllində riyazi düşüncə nümayiş etdirməyi, və peşə fəaliyyəti ilə bağlı riyazi düşüncəni tətbiq etməyi;	- İxtisas uyğun müvafiq hesablamalar aparmağı, qrafik və cədvəlləri hazırlamaq və istifadə etməyi, təsviri statistikadan istifadə etməyi;	Riyazi yanaşma və metodlardan peşə fəaliyyətində istifadə etmək vərdişlərinə.	<b>5</b>	<b>ÜK-2</b> <b>PK-3</b>
<b>HBM-B12</b> Şəxsi inkişaf və karyera planlaması	- Fərdi özünü inkişaf və karyera planlaması üzrə yanaşma və tətbiqləri başa düşməyi;	- Karyera məqsədlərini müəyyən etməyi, karyera inkişafında müasir işaxtarma və müraciət üsullarından istifadə etməyi;	Fərdi və karyera inkişafı üçün müasir planlama və tətbiq mexanizmlərində ən istifadə etmək vərdişlərinə.	<b>3</b>	<b>ÜK-6</b> <b>ÜK-10</b>
<b>HBM-B13</b> Layihə idare edilməsi	- Layihələrin hazırlanması, idare edilməsi və monitorinqi mərhələlərini izah etməyi və fəaliyyətlərin düzgün planlaması tətbiq etməyi;	- Müxtəlif ölçülü layihələrin idare edilməsi üçün layihə planlaması və idare edilməsi üzrə alet və üsullardan istifadə etməyi;	Layihə planlanması və idare edilməsi üzrə müasir yanaşma və vərdişlərə	<b>3</b>	<b>PK-6</b>
<b>HBMS-</b> <b>B00</b>	<b>Seçmə modullar*</b>				

<p><b>HBMS-B01</b> Etika və estetika (İşgüzar Etika)</p>	<p>- Peşəkarlıq prinsipləri və iş yerində davranış qaydalarını;</p>	<p>- Peşəkarlıq prinsipləri və komanda ilə səmərəli işləməni, vaxtdan səmərəli istifadə etməyi, iş yerində davranış qaydalarına əməl etməyi;</p>	<p>Peşəkarlıq və səmərəli iş prinsiplərini, iş yerində düzgün davranış qaydalarından peşə fəaliyyətində istifadə etmək vərdişlərinə.</p>	<p><b>ÜK-1</b> <b>ÜK-3</b> <b>ÜK-4</b> <b>ÜK-5</b></p>
<p><b>HBMS-B02</b> Estetika və Mədəni İfadə</p>	<p>- Kreativlik və estetika anlayışlarını, etiket və nəzakət qaydalarını başa düşməyi;</p>	<p>- Kreativlik və estetika anlayışlarını, etiket və nəzakət qaydalarını təhlil edərək onlardan istifadə etməyi;</p>	<p>Peşə fəaliyyətində etiket və nəzakət qaydalarından istifadə etmək vərdişlərinə.</p>	<p><b>ÜK-1</b> <b>ÜK-3</b> <b>ÜK-4</b> <b>ÜK-5</b></p>
<p><b>HBMS-B03</b> STEM</p>	<p>- STEAM Mühəndislik və Dizaynın əsasları; - 3D qələm, 3D CAD Modeləşdirməyə giriş; - Mikrobot ilə Robototexnika - proqramlaşdırma giriş; - CNC lazer texnologiyasına giriş; - Dron texnologiyasının əsaslarını.</p>	<p>- 3D qələm və 3D CAD modeləşdirmə ilə müxtəlif obyektlərin dizaynını; - Mikrobot ilə robototexnika proqramlaşdırma əsasında müxtəlif layihələrin proqramlaşdırılması; - CNC lazer texnologiyası əsasında müxtəlif obyekt düzəldilməsini; - Dron texnologiyası üzrə müəyyən fəaliyyətləri.</p>	<p>STEAM Mühəndisliyi, CNC lazer və Dron texnologiyası üzrə müxtəlif praktiki vərdişlərə.</p>	<p><b>ÜK-9</b> <b>ÜK-13</b> <b>PK-2</b></p>

<b>HBMS-B04</b> Sahibkarlıq gün esaslari ve biznesə giriş		- Sahibkarlıq düşüncəsi və yanaşmalarını və onların peşə fəaliyyətində tətbiqi imkanlarını başa düşməyi;	- Peşə fəaliyyəti üzrə tətbiq edilə bilən sahibkarlıq ideyalarını müəyyən etməyi, biznes planlar hazırlamağı və biznes planları təhlil edərək onları tətbiq etməyi;	Peşə fəaliyyətində sahibkarlıq düşüncəsi və sahibkarlıq istiqamətində planlar hazırlama və tətbiq etmək vərdişlərinə.	<b>3</b>	<b>PK-1</b> <b>PK-6</b>
<b>HBM-B16</b> İstehsalatın idarə edilməsi		- İxtisasına aid istehsalat sahələrinin əsas idarəetmə prinsip və mexanizmlərini başa düşməyi;	- Peşə fəaliyyətindən asılı olaraq istehsalatın planlanması və idarə edilməsi ilə bağlı prinsipləri düzgün formada tətbiq etməyi;	İxtisasa aid istehsalatın idarə edilməsinin əsas prinsiplərinin peşə fəaliyyətində istifadə etmək vərdişlərinə.	<b>3</b>	<b>PK-1</b> <b>PK-6</b>
<b>İM-B00</b>	<b>İxtisas peşə hazırlığı modulları bölümü</b>					
<b>MRI-İM-B01</b> Turizm təşkil və iqtisadiyyata	Bu bölüme daxil olan modulların öyrənilməsi nəticəsində subbakalavr: Turizm haqqında ümumi məlumatları sintez etmək və turizm haqqında danışıq bilmək Turizm və turist anlayışlarını izah etmək, turizmi məzmun və sektor kimi tanımaq. Turizm hərəketlərinin araşdırılmasını bacarmaq. Turizm iqtisadiyyatı haqqında ümumi məlumatların sintez etmək. Turizmin regional inkişafa təsirlərini başa düşmək.	- Turizmin konsepsiyası və əhatə dairəsi - Turizmin növləri və formaları - Turizmin tarixi inkişafı - Turizm tələbi və turizm məhsulu - Turizm məhsulları kimi təbii sərvətlər - Turizm iqtisadiyyatının əsas anlayışları - Turizm tələb və təklifi - Turizm iqtisadiyyatında bazar tarazlığı.	Destinasiya miqyasında turizmin planlaşdırılması və turizm marketingi - Turizmin planlaşdırılması Turizm iqtisadiyyatında tələb ayrısı və tələb ayrısı boyunca hərəketinin izahı - Turizm iqtisadiyyatında təklif ayrısı və təklif ayrısı	Turizm və turizm iqtisadiyyatı üzrə əsas anlayışlar və yanaşmalar üzrə serişlələrə yiyələnmək.	<b>4</b>	<b>PK-1</b> <b>PK-2</b> <b>PK-3</b> <b>PK-4</b> <b>PK-5</b> <b>PK-6</b> <b>PK-7</b>

	Turizm sektorunun iqtisadiyyatı üzrə məlumatları toplamaq və təhlil etmək. Turizm sektoru üzrə tələb və təklifinin izahını vermək.	- Turizm iqtisadiyyatında tələbin elastikliyi və təklifin elastikliyi anlayışlarını dərk etmək və əlaqədar elastiklikləri hesablaya bilmək.	boyunca hərəkətinin izahı - Turizm iqtisadiyyatında bazar növlərini fərqləndirməyi bacarmaq.		
<b>MRİ-İM-B02</b> Turizm coğrafiyası	İctimai həyatın inkişafı və sivilizasiyaların coğrafi bölgüsü haqqında məlumatlara malikdir. Turizm fəaliyyətlərinin təsirinə məruz qalan və turizmə təsir edən iqlim dəyişikliyi və ətraf mühit dəyişiklikləri haqqında məlumata malikdir. Azərbaycanın və dünyanın əhəmiyyətli turizm istiqamətləri haqqında məlumata sahibdir. Azərbaycan Bölgələrinin turizmini, təbiətini, tarixini və mədəni dəyərlərini bilir. Azərbaycanın bölgələrinin mətbəxinə, el işlərini və folklor dəyərlərini bilir.	- Sivilizasiyaların ümumi xarakteristikası və tarixi - Coğrafiya ilə turizmin əlaqəsi, turizm coğrafiyasının izahı - İqlim dəyişikliyi, global istiləşmə və dayanıqlı turizm - Azərbaycan Turizm Coğrafiyası - YUNESKO-nun Dünya Mədəni İrs Siyahısına ümumi baxış - Azərbaycanda turizm növləri - Azərbaycanın turizm destinasiyaları - Beynəlxalq turizm istiqamətləri, müxtəlif ölkələr - Azərbaycanın coğrafi regionlarına görə alternativ turizm növləri və imkanları	- Azərbaycan regionlarının turizm dəyərləri (təbii gözəllikləri, tarixi və mədəni dəyərləri) sadalamağı bacarır. - Turizmde yeni tendensiyalar və bu baxımdan Azərbaycanın potensialı.	3	PK-1 PK-2 PK-3 PK-4 PK-5 PK-6 PK-7
<b>MRİ-İM-B03</b> Müştəri ünsiyyəti və xidmət	Qonaq münasibətlerini müəyyənləşdirmək bacarığı Qonaqlarla empatik ünsiyyət qurmaq bacarığı Müştəri əsilliyinin yaradılması Müştəri münasibətlərinin idarə edilməsini dizayn etmək bacarığı Müştəri şikayətlərini idarə etmək bacarığı	- Müştəri Münasibətləri Anlayışı və onun əhəmiyyəti - Müştəri əlaqələrin idarə edilməsi və komponentləri - Müştərilərlə ünsiyyət - Müştəri xidməti və xidmət keyfiyyəti - Müştəri məmnuniyyəti və loyallıq	- Müştəri münasibətlərinin idarə edilməsi prosesi - Müştəri məlumatlarının toplanması və təhlili - Müştəri şikayətlərinin idarə edilməsi	3	PK-1 PK-2 PK-3 PK-4 PK-5 PK-6 PK-7

*Signature*

	Müştəri münasibətlerini ölçmək və şərh etmək bacarığı	- Müştərilərin əldə edilməsi və saxlanması - Müştərilərlə əlaqələr programlarının inkişaf etdirilməsi	- Müştəri münasibətlərinin ölçülməsi - Müştəri əlaqələrinin idarə edilməsi üzrə IT program tətbiqləri			
MRI-IM-B04 / MRI-IM-B05 Qida və içki hazırlanması	Qida və içki bizneslərini və idarəetmə strukturunu izah edir.	- Qida və içki hazırlanması sektorunun xüsusiyyəti - Restoran zallarının təşkili, Barların xidmət sahələrinin təşkili - Qida və içki hazırlanması bölmələrinin təşkilati strukturu - Qida və içki müəssisələrində gigiyena və sanitariya - Qidalanmanın əhəmiyyəti - Menyunun əhəmiyyəti - Xidmətin əhəmiyyəti - Azərbaycan mətbəxlərinin nəzəri və praktiki öyrənilməsi - Dünya mətbəxi və mühüm xüsusiyyətləri - Mətbəxlərdə alet və avadanlıqlar və onların xüsusiyyətləri - Xüsusi günlərdə və mərasimlərdə yemək və içki hazırlanması - Qida və içki hazırlanma xərclərinə nəzarət - Qida və içki xidmətləri satışı və marketingi	- Mətbəx və qida istehsalının planlaşdırılması - Azərbaycan mətbəxinin təşkil edən əsas yemək hazırlama üsulları və texnikaları - Azərbaycan bugünkü yeri mətbəxinin xüsusiyyətlərinin praktiki öyrənilməsi - Müxtəlif milli və xarici yeməklərin və içkilərin hazırlanması və çatdırılması - Qonaqlarla münasibətlərin qurulması və şikayətlər ilə davranma	4 / 4	PK-1 PK-2 PK-3 PK-4 PK-5 PK-6 PK-7	
	Qidalanmada əsas məlumatları və menyuyu anlaşıbını bilir.					
	Mətbəxdə işin planlaşdırılması üzrə bacarıqlara malikdir.					
	Azərbaycanın və bölgələrinin kulinariya mədəniyyəti və xüsusiyyətlərini bilir.					
	Yeməklərin bişirilməsi və təqdim edilməsi üsulları haqqında məlumatla malikdir.					
	Müxtəlif mətbəx avadanlıqları, aletləri və levazimatları istifadə edə bilir.					
	Müxtəlif ölkələrin kulinariya mədəniyyətləri haqqında biliklərə malikdir.					
	Azərbaycan və müxtəlif xarici ölkə mətbəxinə aid yemək və içkilərin hazırlanmasını bacarır.					
	Qida və içkilərin hazırlanması üzrə xərclər və onlara nəzarət mexanizmlərini başa düşür.					
	Yemək və içki təqdimatı və xidmətin təşkili üzrə bacarıqlara malikdir.					
MRTəbətə təmizlik xidmətinin təşkilini izah edir.	- Təmizlik xidməti bölməsinin işi haqqında ümumi məlumat	- Fərdi gigiyenik qulluq - İş qrafiki və iş bölgüsü ilə davranma	Otellerdə təmizlik xidməti	4	PK-1 PK-2	

Mertəbə temizlik xidməti (Houseke eping)	Otelə təmizlik xidmətində növbələrin aparılmasını icra edir.	- Temizlik xidmət bölməsinin təşkilati strukturu və iş mexanizmi - Şöbələrə verilən məlumatlar - Otaq Vəziyyəti Hesabatı - Temizlik xidməti bölməsinin digər departamentlərlə əlaqəsi - Tam icra edilməmiş işlər	- Universal açıqdan istifadə - Unudulmuş əşyalarla davranış	bölməsinin işlərinin icrası və işinin təşkili üzrə səriştelər.	PK-3 PK-4 PK-5 PK-6 PK-7
	Temizlik xidməti sahəsində insan resurslarının idarə edilmə mexanizmini izah edir. Əməliyyat prosedurlarına uyğun olaraq otağın vəziyyəti haqqında hesabat hazırlamağı bacarır. Otaqların qapı açarlarının istifadə prosedurlarına uyğun istifadə edir və təhvil verir. İstifadə prosedurlarına uyğun olaraq otaqda unudulmuş əşyalarla davranmağı bacarır. Temizlik xidmətinin fəaliyyətdə camaşırxana xidmətlərini təşkili və idarə edilməsi üzrə biliklərə malikdir. Temizlik xidməti icrasında müxtəlif dekorasiya dizaynını tətbiq edir.				
MRI-IM- B07 Ön büro xidmətləri (qeydiyyat və rezervasiya a)	Ön büro xidmətləri ilə tanışdır.	- Ön büro xidmətlərinin təsviri - Vahid geyim formasında diqqət edilməli nüanslar - İş qrafiki və bölüşdürülməsi zamanı nəzərə alınacaq məqamlar - Ön Büro bölməsi ilə Temizlik xidməti bölməsi arasında əlaqə - Ön Büro bölməsi ilə mətbəx arasında əlaqələr - Ön Büro bölməsi ilə digər bölmələr arasında əlaqə	- Ön Büro bölməsində qonaqların qarşılanması, baqaqlarının daşınması və nəqliyyat vasitələrinin parklanması - Ön Büro bölməsində istifadə olunan avadanlıqlar və formalar	Ön büro bölməsi üzrə işlərin icrası üzrə səriştelər.	PK-1 PK-2 PK-3 PK-4 PK-5 PK-6 PK-7
	Ön büro xidmətləri üzrə əməliyyatları icra edir. Ön ofis sistemləri və avadanlıqlarından istifadəni bacarır. Rezervasiya, giriş (Ceck in) və çixış (Ceck out) əməliyyatlarını icra edir. Digər şöbələr ilə fəaliyyətlərin koordinasiyanı bilir.				

<p>Müştəri hesabları, xüsusiyyətlərini bilir və icra etməyi bacarır.</p>	<p>Turizm marketingi anlayışını izah edə bilmək;</p> <p>Müştəri dəyəri, məmnuniyyət, sədəqəti kimi anlayışları başa düşmək.</p> <p>Bazar seqmentasiyası və hədəf bazar seçimi qaydalarını izah edir.</p> <p>Turizmde marketing konsepsiyası və yanaşmaları haqqında məlumatlıdır.</p> <p>Istehlakçıların istek və gözləntilərini anlayaraq uyğun marketing fealiyyəti və alətlərinin tətbiqinə aid biliklərə sahibdir.</p> <p>Elektron marketing haqqında məlumatlıdır və tətbiq imkanlarını bilir.</p>	<p>Müştəri konsepsiyası və onun turizm marketingi ilə əlaqəsi</p> <p>Xidmət marketingi</p> <p>Turizm marketingi və onun planlaşdırılması</p> <p>Müştəri Məmnuniyyəti</p> <p>Marketing İnformasiya Sistemi və Turizm Bazarı</p> <p>Marketing Mix Elementləri</p> <p>Marketing Mix Elementləri: Distribisiya və Qiymət</p> <p>Marketing Mix Elementləri: Teşviq, İnsanlar, Proseslər</p> <p>Elektron marketing</p> <p>Turizm marketinginin gələcəyi</p>	<p>- Bazarın Seqmentasiyası, hədəf bazarının Seçilməsi və turizm bazarlarında mövqələşdirilməsi</p> <p>- Turizm marketingində Sosial Mediadən istifadə</p> <p>- Mövcud Marketing təcübələri və praktiki fealiyyətlər</p>	<p>3</p>	<p>PK-1 PK-2 PK-3 PK-4 PK-5 PK-6 PK-7</p>
<p>Müştəri hesabları, xüsusiyyətlərini bilir və icra etməyi bacarır.</p>	<p>Turizm marketingi anlayışını izah edə bilmək;</p> <p>Müştəri dəyəri, məmnuniyyət, sədəqəti kimi anlayışları başa düşmək.</p> <p>Bazar seqmentasiyası və hədəf bazar seçimi qaydalarını izah edir.</p> <p>Turizmde marketing konsepsiyası və yanaşmaları haqqında məlumatlıdır.</p> <p>Istehlakçıların istek və gözləntilərini anlayaraq uyğun marketing fealiyyəti və alətlərinin tətbiqinə aid biliklərə sahibdir.</p> <p>Elektron marketing haqqında məlumatlıdır və tətbiq imkanlarını bilir.</p> <p>Proqramlara aid terminləri izah edir.</p> <p>Proqram təminatı ilə rezervasiya edir.</p> <p>Razılaşdırılmış qiymət tariflərini deqiqləşdirir.</p> <p>Səyahət Agentliyinin kartlarını açmağı bacarır.</p> <p>Depozit və kredit kartı alışı başa düşür və emeliyyatları tətbiq edir.</p> <p>Otaqların bölüşdürülməsini reallaşdırır.</p>	<p>Fideliyo və Elektra proqram təminatlarından istifadə üzrə seriştelər.</p>	<p>5</p>	<p>PK-1 PK-2 PK-3 PK-4 PK-5 PK-6 PK-7</p>	

*Handwritten signature*



<b>MRI-IM-B10</b>	Hesabatları hazırlamaq və təqdim etməyi bacarır.	Menyunun planlaşdırılması mərhələlərini bilir. Menyu xərclərini hesablamayı bacarır. Menyu kartını hazırlamağı bacarır. İçki menyularının hazırlamağı bacarır. Yemək porsiyalarının xərclərini hesablamayı bacarır. Satış qiymətinin müəyyən edilməsini izah edir. Fərdi menyuların hazırlanmasını icra edir.	Menyunun hazırlanması - İçki menyularının hazırlanması - Xüsusi menyular hazırlanması - Porsiya xərclərini hesablanması - Satış qiymətinin hesablanması - Menyü kartlarının hazırlanması	- Menyunun hazırlanması - İçki menyularının hazırlanması - Xüsusi menyular hazırlanması - Porsiya xərclərini hesablanması - Satış qiymətinin hesablanması - Menyü kartlarının hazırlanması	Müxtəlif yemək və içki menyularının hazırlanması, xərc kalkulyasiyası üzrə sərişələr.	3	PK-1 PK-2 PK-3 PK-4 PK-5 PK-6 PK-7
<b>MRI-IM-B11</b>	İstirahət və asudə vaxt anlayışlarını anlayır və şərh edir. Animasiya tədbirləri planlaşdırır. Animasiya fəaliyyətlərini yerinə yetirə bilir. Turizm müəssisələrində digər eylence xidmətləri və təkliflərini hazırlayır. Dünyada istirahətə bağlı tendensiyaları izləyir.	Zaman və zaman növləri haqqında anlayış - İstirahət və asudə vaxt anlayışları - İstirahət və asudə vaxtın inkişaf tarixi - İstirahət fəaliyyətinin təsnifatı - Azərbaycanca və dünyada istirahət - İstirahətdə aktual problemlər - Animasiyanın təsnifatı - Turizm biznesi üçün animasiyanın əhəmiyyəti	- Animasiya konsepsiyası - Animasiya nümunələri	- Zaman və zaman növləri haqqında anlayış - İstirahət və asudə vaxt anlayışları - İstirahət və asudə vaxtın inkişaf tarixi - İstirahət fəaliyyətinin təsnifatı - Azərbaycanca və dünyada istirahət - İstirahətdə aktual problemlər - Animasiyanın təsnifatı - Turizm biznesi üçün animasiyanın əhəmiyyəti	Asudə vaxtın və müxtəlif eylence tədbirlərinin təşkili üzrə sərişələr.	4	PK-1 PK-2 PK-3 PK-4 PK-5 PK-6 PK-7
<b>MRI-IM-B08</b>	Gigiyena və sanitariyanın təsnifatını və əhəmiyyətini bilir. Birgə qidalanma təşkil edilən müəssisələrdə gigiyena və sanitariya arasında əlaqəni izah edir.	Gigiyena və sanitariyanın təsnifatı və əhəmiyyəti - Qidalanma xarab olma səbəbləri, xarab olmasına səbəb olan amillər, bakteriya, kif, maya və viruslar.	- Qida məhsullarının alınması və saxlanması - Qida məhsullarının gigiyenik qaydalar - Yeməklərin hazırlanmasında və	- Qida məhsullarının alınması və saxlanması - Qida məhsullarının gigiyenik qaydalar - Yeməklərin hazırlanmasında və	Qida və iaşə sahəsi üzrə gigiyena və sanitariya üzrə sərişələr.	3	PK-1 PK-2 PK-3 PK-4 PK-5 PK-6

<p>Qida məhsullarının alınması və saxlanması zamanı gigiyenik qaydaları sadalayır.</p> <p>Qida hazırlanması prosesində gigiyenik qaydaları bilir.</p> <p>Qidaların xatəab olma səbəblərini izah edir.</p> <p>HACCP-nin tərifini və əhəmiyyətini izah edir.</p> <p>Qablaşdırmanın əhəmiyyətini bilir.</p> <p>Qida əlavələrinin istifadəsini və növlərini bilir.</p>	<p>- Mikroorqanizmlərin aşkar olduğu yerlər, onların miqdarı, mikroorqanizmlərin qida məhsulları ilə törətdiyi xəstəliklərin səbəbləri</p> <p>- Təhlükəsiz qidaların hazırlanmasında Ümumdünya Səhiyyə Təşkilatının qaydaları</p> <p>- Qida məhsullarının dondurulması zamanı əmələ gələn mühüm mikroorqanizmlər</p> <p>- Qidalarda gigiyena baxımından qaçınılması lazım olan davranışlar, səbəblər və təkliflər.</p>	<p>- Bişirilməsində gigiyenik qaydalar</p> <p>- Qidaların təqdim edilməsində gigiyenik qaydalar</p> <p>- Şəxsi gigiyena tədbirləri</p> <p>- Mətbəx və avadanlıqların gigiyenası baxımından emel edilməli olan davranış və prinsiplər</p>	<p>PK-7</p>		
<p><b>MRI-IM-B13</b></p> <p>Qənnadı və şirniyyat məhsullarının hazırlanması</p>	<p>- Sadə xəmirle bişmələrin hazırlanması</p> <p>- Yağlı xəmirin hazırlanması. Qat-qat xəmirin (Milföy) hazırlanması</p> <p>- Mayalı xəmirin hazırlanması</p> <p>- Bişirilərk hazırlanmış xəmindən şərbətli şirniyyat və xəmir memullarının hazırlanması</p> <p>- Südlü desertlər, dondurma və şərbət növləri</p> <p>- Meyvə desertləri</p> <p>- Beynəlxalq mətbəxlərdən desertlər</p> <p>- Tort və şirniyyat dekorasiya texnikası və istifadə olunan materiallar</p>	<p>- Çörək növlərinin hazırlanması</p> <p>- Un memullarının hazırlanması</p> <p>- Pizza növlərinin hazırlanması</p> <p>- Piroqların, tartletlərin hazırlanması</p> <p>- Keks növləri və tortların hazırlanması</p> <p>- Ölkəmizin fərqli bölgələrinin şirniyyat məhsullarının hazırlanması</p>	<p>4</p>	<p>Müxtəlif qənnadı və şirniyyat məhsullarının hazırlanması üzrə səriştelər.</p>	<p>PK-1 PK-2 PK-3 PK-4 PK-5 PK-6 PK-7</p>
<p><b>MRI-IM-B14</b></p> <p>Destinasiya idarə edilməsində rolları müəyyənləşdirir. Turizm Sektorunun komponentlərini və onlar arasındakı əlaqəni izah edir.</p>	<p>- İstehlakçı kimi turist davranışı</p> <p>- Turizm Destinasiyası Marketingi</p> <p>- Təyinat İdarəetmə Araşdırması</p>	<p>- Nümunə tur pketinin hazırlanması</p>	<p>4</p>	<p>Müxtəlif tur və beledçilik xidmətlərinin təşkili üzrə səriştelər.</p>	<p>PK-1 PK-2 PK-3 PK-4 PK-5</p>

ve beledçilik xidmətləri	Destinasiya marketing planının komponentlərini müəyyən edir. Destinasiya marketing planı hazırlayır. Mövqelənme-ımic-brandinq anlayışlarını bilir və bu anlayışlar arasındakı əlaqəni izah edir. Paket turlar haqqında məlumata sahibdir və onları hazırlamağı bacarır. Turopertor-səyahət agentliyi (incoming agent) münasibətini anlayır. Turun təşkili və idarə edilməsi haqqında biliklərə malik olacaq Turlarda turistlərlə düzgün ünsiyyət qurmağı bacarır.	- Təyinat məhsulunun inkişafı - Təyinat Maraqlı Tərəflərlə Əlaqə - Ziyarətçilərin idarə edilməsi - Təyinat işarələnməsi - Təyinat idarəetməsinin Geleceyi - Səyahət agentliklərinin növü, funksiyası və iş sahələri - Agentlik əməliyyat təşkilatlarına hazırlıq - Turopertorun funksiyası və iş sahələri - Paket Tur istehsal prosesi, araşdırma-planlaşdırma-marketing əməliyyatı və nəzarəti.	PK-6 PK-7
MRI-IM-B17 Mətbəx xidmətinin təşkili və idarə edilməsi	Mətbəxin tərifini, növlərini və tarixi inkişafını anlayır. Mətbəx xidmətlərinin idarə edilməsi, təşkili, iş təsvirləri və səmərəliliyi, mətbəx xidmətlərində personalın təsnifatı və xüsusiyyətlərini bilir. Mətbəxdə işin təşkilini öyrənir. Gigiyena və qida təhlükəsizliyi sistemlərini izah edir. Menyunun planlaşdırılması və qida maddələrinin tanınması. Beynəlxalq kulinariya standartlarına uyğun bişirmə üsulları haqqında məlumatlıdır.	- Mətbəxin tarixi inkişafı - Mətbəxin idarə edilməsi və təşkili - Mətbəxdə çalışan işçilərin vəzifə təlimatları və iş bölgüsü - Mətbəx işin təşkili üzrə əsas biliklər (mətbəx planı, mətbəxin fiziki xüsusiyyətləri - Mətbəx ləvazimatları, avadanlıqları və alətləri, - Mətbəx təhlükəsizliyi - Mətbəxdə Temizlik, Sağlamlıq, Gigiyena və Qida Təhlükəsizliyi - Qida zəhərlənməsi və ilk yardım - Qida təhlükəsizliyi sistemləri; HACCP, GMP	4 PK-1 PK-2 PK-3 PK-4 PK-5 PK-6 PK-7

	Metbex xərcləri fərqləndiri və kalkulyasiyasını apara bilir.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Menyunun planlaşdırılması, menyü təqdimatı, menyü mezmunu</li> <li>- Menyü (klassik menyü, Müasir menyü)</li> <li>- Qida hazırlanması xərcləri</li> <li>- Beynəlxalq mətbəxlərdə istifadə olunan əsas yemək hazırlama üsulları</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- İnsan Resurslarının Planlaşdırılması</li> <li>- İnsan Resurslarına ehtiyacların müəyyən edilməsi</li> <li>- Kadrların tapılması və seçilməsi</li> </ul>	4	<ul style="list-style-type: none"> <li>PK-1</li> <li>PK-2</li> <li>PK-3</li> <li>PK-4</li> <li>PK-5</li> <li>PK-6</li> <li>PK-7</li> </ul>
<p><b>MRI-IM-B19</b> İnsan resurslarının idarə edilməsi funksiyalarının idarəsi</p>	<p>Insan resurslarının idare edilməsi funksiyalarını müəyyən edir.</p> <p>Insan resurslarının planlaşdırılması haqqında məlumatı var.</p> <p>Turizm sektorunda insan resurslarının idarə edilmə xüsusiyyətləri izah edir.</p> <p>HRM təcrübələri üçün tələb olunan biznes proseslərini seçmək və istifadə etmək bacarığı.</p> <p>İşçilərin məmnunluğunun təmin edilməsi</p> <p>İnsan resursları funksiyaları ilə bağlı problemlərin həlli yollarını təklif edir</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- İnsan Resurslarının Konsepsiyası</li> <li>- İnsan Resurslarının idarə edilməsinin prinsipləri və funksiyaları</li> <li>- Biznesin təhlili konsepsiyası, - Biznesin təhlili prosesində toplanan məlumatların istifadəsi, biznesin təhlili prosesində</li> <li>- İnsan Resurslarının Planlaşdırılmasına Təsir Edən Faktorlar,</li> <li>- Kadr hazırlığı, Karyera idarəetmə</li> <li>- İşçilərin sağlamlığı və təhlükəsizliyi</li> <li>- İşçi və işçi münasibətləri</li> <li>- İnsan resurslarının idarə edilməsində fəaliyyətin qiymətləndirilməsi üsulları</li> <li>- Fəaliyyətin qiymətləndirilməsi sisteminin xüsusiyyətləri</li> <li>- İnsan resurslarında fəaliyyətin qiymətləndirilməsinin əhəmiyyəti</li> <li>- Əmək haqqı idarə edilməsi</li> <li>- İntizam və İşdən çıxma</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- İnsan Resurslarının Planlaşdırılması</li> <li>- İnsan Resurslarına ehtiyacların müəyyən edilməsi</li> <li>- Kadrların tapılması və seçilməsi</li> </ul>	4	<ul style="list-style-type: none"> <li>PK-1</li> <li>PK-2</li> <li>PK-3</li> <li>PK-4</li> <li>PK-5</li> <li>PK-6</li> <li>PK-7</li> </ul>

<p><b>MRI-IM-B18</b> Korporativ ünsiyyət və davranış</p>	<p>Korporativ ünsiyyəti təşkil edən esas anlayışları müəyyən edər.</p> <p>Korporativ ünsiyyətdə istifadə olunan vasitələri tanıyır.</p> <p>Korporativ ünsiyyətin etik prinsiplərini dərk edir.</p> <p>Şirkətlərin korporativ ünsiyyət təcrübələrindən nümunə göstərə bilir.</p> <p>Korporativ davranışın əsas prinsipləri və nəzəriyyələri haqqında anlayışı var.</p> <p>Təşkilatların strukturlarını və fəaliyyətini izah edir.</p> <p>Müxtəlif təşkilat mədəniyyətləri, onların xüsusiyyətləri və funksiyaları haqqında məlumatlıdır.</p>	<p>- Kommunikasiya və təşkilat anlayışları, əlaqələri</p> <p>- Təşkilat daxili ünsiyyət: Formal ünsiyyət (şaquli, üfüqi, diaqonal) və qeyri-rəsmi ünsiyyət (söz-söhbət, rəqəmsal)</p> <p>- Korporativ mədəniyyət: Şifahi və yazılı ünsiyyət</p> <p>- Maraqlı tərəflərlə əlaqələr</p> <p>- Korporativ brendin idarə edilməsi: Şəxsiyyət, imic və reputasiya</p> <p>- Media əlaqələri: Press-reviz təbiiqi</p> <p>- Korporativ ictimaiyyətlə əlaqələr və lobbiçilik</p> <p>- Korporativ reklam və rəqəmsal marketing</p> <p>- Korporativ sosial məsuliyyət</p> <p>- Korporativ etika</p> <p>- Korporativ Ünsiyyət (terifi, əhəmiyyəti, növləri)</p> <p>- Təşkilati strukturu</p> <p>- Təşkilat mədəniyyəti</p>	<p>- Korporativ ünsiyyətdə istifadə olunan alətlər</p> <p>- Korporativ brendin idarə edilməsi: Case study - BP Meksika sahillərində neft sızıntısı, ekoloji fəlakəti 2010</p> <p>- Qrup davranışı</p> <p>- Komanda işi</p> <p>- Rəhbərlik</p>	<p>4</p>	<p>PK-1 PK-2 PK-3 PK-4 PK-5 PK-6 PK-7</p>
<p><b>MRI-IM-B20</b> Otelde texniki xidmətin təşkili</p>	<p>Otel və restoranlarda mövcud texniki təsisat və sistemlər haqqında məlumata malikdir və iş prinsiplərini açıqlaya bilir.</p> <p>Otel və restoranlarda texniki xidmət işləri və işin təşkili ilə bağlı işləri sadalayır.</p> <p>Otel və restoranlarda elektrik sistemi, dövrü və əsaslı texniki qulluq işlərinin sadalayır.</p>	<p>- Otelçilik və restoran sektorunda obyektlerin idarə edilməsi</p> <p>- Təmir şöbəsinin işinin təşkili və qurulması</p> <p>- İşçi heyəti – vəzifə və məsuliyyətlər</p> <p>- Baxımın növləri – profilaktik və əsaslı təmir – onların müqayisəsi.</p> <p>- Müqavilə üzrə texniki xidmət.</p>	<p>- Enerji tələblərinin hesablanması, saygacın oxunması və borcun hesablanması. Suya olan tələbatın hesablanması</p> <p>- Əlüzyuyan, su şkaflı, yuyunma kranı və aksesuarları texniki xidmət</p>	<p>4</p>	<p>PK-1 PK-2 PK-3 PK-4 PK-5 PK-6 PK-7</p>

<p>Otel ve restoranlarda su teçizatı ve sanitar sistemi, dövrü ve esaslı texniki qulluq işlərinin sadalayır.</p> <p>Otel ve restoranlarda isitmə və havalandırma sistemi, dövrü və esaslı texniki qulluq işlərinin sadalayır.</p> <p>Otel və restoranlarda yağından mühafizə sistemi, dövrü və esaslı texniki qulluq işlərinin sadalayır.</p>	<p>- Müqavilələrinin növləri.</p> <p>- Sistem suyunun mənbələri, su sertifikatının aradan qaldırılması üsulu,</p> <p>- Yanğınların müxtəlif növləri, Yanğınsöndürmə sistemləri- (yanğın siqnalları, söndürmə vasitələri),</p> <p>- Yanğın təhlükələri</p>	<p>- Soyuducu sistemlərin və soyuducuların növləri – soyuducu və donduruculara qulluq və texniki xidmət</p> <p>- Yanğın siqnalları, yangın söndürmə vasitələri və onlara qulluq işləri</p>	<p>- Restoranlarda insan resursları kadrlarının işə qəbulu üsulları</p> <p>- Catering Satınalma planı və təşkil.</p> <p>- Qonaqların qarşılama və təqdimatı.</p> <p>- Restoranın yaradılması planlarının hazırlanması</p>	<p>Restoranların işinin təşkil və idarə edilməsi üzrə serişələr.</p>	<p>4</p>	<p>PK-1 PK-2 PK-3 PK-4 PK-5 PK-6 PK-7</p>
<p><b>MRI-IM-B23</b> Restoran biznesi və onun idarə edilməsi</p>	<p>Restoran növlərini, anlayış fərqlərini və mərhələlərini izah edir.</p> <p>Deyər əsasında müxtəlif restoran biznesi əməliyyat planlarını izah edir.</p> <p>Evden kənar yemək yemə verişləri və təşkilatları idarə etməyi və istiqamətləndirməyi izah edir.</p> <p>Quruluş yerinin seçilməsi ilə bağlı amilləri bələcək.</p> <p>Mətbəxin planlaşdırılması, restoranın dekorasiyası və istifadə olunan avadanlıqlar haqqında biliklərə malik olacaq.</p> <p>Menyuların şirkət üçün əhəmiyyətini və növlərini, elece də tanıtım və qonaq münasibətini izah edir.</p> <p>Xidmət növlərini və onların fərqlərini izah edin. Xidmətdə istifadə olunan bütün avadanlıqların siyahısı.</p>	<p>- Ticarət və korporativ işə müəssisələrinin və restoran sənayesinin idarə edilməsi və funksiyaları.</p> <p>- Restoran bizneslərində ümumi axın qrafikləri.</p> <p>- Qida və içki döviyyəsi və xərc mərhələləri.</p> <p>- Satınalma dövrü.</p> <p>- İşə müəssisələrinin xüsusiyyətləri və fəaliyyəti.</p> <p>- Brend yaradılması</p> <p>- Restoran növləri və xüsusiyyətləri</p> <p>- Qida və içki bizneslərində nəzarət mexanizmləri</p> <p>- Nəzarət prosesi və onun növləri.</p> <p>- Qonaq davranış nümunələri.</p> <p>- Qida və içki biznesində texniki-iqtisadi əsaslandırma.</p> <p>- Qida və içki bizneslərində marketing konsepsiyası</p> <p>- Reklam, tanıtım və sosial marketing konsepsiyası.</p>	<p>- Restoranlarda insan resursları kadrlarının işə qəbulu üsulları</p> <p>- Catering Satınalma planı və təşkil.</p> <p>- Qonaqların qarşılama və təqdimatı.</p> <p>- Restoranın yaradılması planlarının hazırlanması</p>	<p>Restoranların işinin təşkil və idarə edilməsi üzrə serişələr.</p>	<p>4</p>	<p>PK-1 PK-2 PK-3 PK-4 PK-5 PK-6 PK-7</p>

	<p>İçkinin hazırlanması texnikası, xidmət və xammal haqqında məlumat verir.</p> <p>Beynəlxalq restoranın qurulması və işini izah edir.</p> <p>Restoranın yaradılması ideyası və fəaliyyəti haqqında siyahı hazırlayır.</p>	<p>- Konsepsiya inkişafı və şəhər restoranları</p> <p>- Françayzing texnologiyaları və inkişafı</p> <p>- Restoran konsepsiyasının seçimi və yerləşdirmə meyarları</p> <p>- Təsis yerinin və seçim qərarının əhəmiyyəti</p>			
<p><b>MRI-IM-B24</b></p> <p>Məhmanxana biznesi üzrə əməliyyatların idarə edilməsi</p>	<p>Otelçilik sektorunun tarixdə necə başladığını izah edir.</p> <p>Turizm sənayesində otelçilik sənayesinin əhəmiyyətini fərqləndirir.</p> <p>Otelçilik sənayesində mövcud olan fərqli sınıfları izah edir.</p> <p>Müxtəlif növ otelleri ayırd edir.</p> <p>Otellerin idarəetmə üsullarını tanıyır.</p> <p>Otel daxilində müxtəlif şöbələr və vəzifələrini izah edir.</p> <p>Otaqlara cavabdeh olan şöbədə işləyən kadrları vəzifələrinə görə təsnif edir.</p> <p>Otel daxilində qida və içki departamentinin vəzifələrini bilir.</p> <p>Klassik mətbəx və menyuların formalaşma prosesi haqqında maraqlanır.</p> <p>Sektordakı fərqli restoran növlərini ayırd edir.</p>	<p>- Tarixdə Otelçilik sektorunun başlanğıcı və müxtəlif ölkələrdə tarix boyu inkişaf etmiş yerləşdirmə növləri.</p> <p>- Otelçilik sektorunun turizm sənayesində iştirak edən digər sektorlarla əlaqələri.</p> <p>- Turistlərin otelçilik sektorundan gözləntiləri.</p> <p>- Turizm sektorunda məhmanxanaların mövqeyi.</p> <p>- Sektorda motellərin yeri.</p> <p>- Butik otellərin digər otellərdən fərqi.</p> <p>- City Center otellərinin xidmətlərinin təsnifatı.</p> <p>- Ekoturizm yanaşması olan otellər.</p> <p>- Qeyri-adi otellər və yeni otel trendləri.</p> <p>- Françayzing idarəetmə terzi.</p> <p>- "Management contract" üslubunda işləyən otellərin idarəetmə növü.</p> <p>- "REIT" otellərinin strukturu.</p> <p>- İnsan resursları departamentinin fəaliyyəti.</p>	<p>Məhmanxanalar da gündəlik biznes fəaliyyətləri üzrə sənədlərdir.</p>	<p>5</p>	<p>PK-1 PK-2 PK-3 PK-4 PK-5 PK-6 PK-7</p>

	<p>- Qida və içki departamentinin vəzifələri.</p> <p>- Otaqlara cavabdeh olan şöbənin işləmə üsulu.</p> <p>- Ön Büro Menecerinin vəzifələri.</p> <p>- Təhlükəsizlik və mühafizə şöbəsinin işlərinin müqayisəsi.</p> <p>- Housekeeping şöbəsinin işləri.</p> <p>- Barda içkilərin təqdimatında edilən səhvlər.</p> <p>- Müxtəlif növ menyuların təsnifatı.</p> <p>- Tematik restoranların digər restoranlarla müqayisəsi.</p> <p>- Etnik restoranların sektorda yeri.</p> <p>- Süretili xidmətlə Quick Service restoranlarının inkişafı.</p> <p>- Fine-dining restoranlarının digər restoranlardan fərqli olan xidmətlərinin təsnifatı.</p>		<p>- Qida və içki departamentinin vəzifələri.</p> <p>- Otaqlara cavabdeh olan şöbənin işləmə üsulu.</p> <p>- Ön Büro Menecerinin vəzifələri.</p> <p>- Təhlükəsizlik və mühafizə şöbəsinin işlərinin müqayisəsi.</p> <p>- Housekeeping şöbəsinin işləri.</p> <p>- Barda içkilərin təqdimatında edilən səhvlər.</p> <p>- Müxtəlif növ menyuların təsnifatı.</p> <p>- Tematik restoranların digər restoranlarla müqayisəsi.</p> <p>- Etnik restoranların sektorda yeri.</p> <p>- Süretili xidmətlə Quick Service restoranlarının inkişafı.</p> <p>- Fine-dining restoranlarının digər restoranlardan fərqli olan xidmətlərinin təsnifatı.</p>		
<p><b>MRI-IM-B21</b> Mühasibat uçotu</p>	<p>Mühasibat uçotunun əsas anlayışlarını biznes idarəetməsi ilə əlaqələndirir. Mühasibat uçotunda istifadə olunan sənədləri və jurnalları tanıyır.</p> <p>İkili müxabirleşmə sistemini izah edir.</p> <p>Otelçilik, qida və içki bizneslərində mühasibat təcrübələrini izah edir.</p>	<p>- Mühasibat uçotunun məqsədi, vəzifələri, bölmələri, mühasibatlığın əsas tənzimləyici, əsas maliyyə hesabatları.</p> <p>- Otelçilik və restoranlarda mühasibat departamentlərinin alt bölmələri, vəzifələri və tərifləri.</p> <p>- Amortizasiya növləri.</p> <p>- Amortizasiyanın izlənməsi, nəzarəti və uçotu.</p> <p>- Qida və içki müəssisələrində digər gəlirlərin uçotu.</p>	<p>- Mühasibat uçotunda hesab anlayışı və hesabların əməliyyat qaydaları, vahid hesablar planı və mühasibat uçotunda axın sxemi</p> <p>- İkitərəfli qeyd üsulu və nümünə həlli</p> <p>Otelçilik müəssisələrində xarici valyutanın və əməliyyatların</p>	<p>4</p>	<p>PK-1 PK-2 PK-3 PK-4 PK-5 PK-6 PK-7</p>



<p>Otelçilik, qida və içki bizneslərində otaq, yemək və içki xərclərinin hesablanması izah edir.</p>	<p>- Bank və debitor əməliyyatlarının və maddi hərəkətlərin uçotu. - Qida və içki Bizneslərində Kadr Xərcləri. - Əsas vəsaitlərlə bağlı əməliyyatlar.</p>	<p>izlənilməsi, nəzarəti və uçotu. - Malların hərəkətlərinin izlənməsi, nəzarət və uçotunun aparılması. - Kadr xərclərinin izlənməsi, nəzarəti və uçotu. - Əsas vəsaitlərin izlənməsi, nəzarəti və uçotu.</p>	
<p>Otelçilik, qida, içki bizneslərinə xas hesab çərçivəsini və hesablər planını izah edir.</p>			
<p>Otelçilik, qida və içki biznesində xarici valyuta əməliyyatlarının (nağd pul, kredit, çek və veksəl) izlənilməsi, nəzarəti və uçotunu öyrənir və onların əhəmiyyətini izah edir.</p>			
<p>Otelçilik, qida və içki bizneslərində gəlir və xərclərin (bütün əməliyyat və qeyri-əməliyyat xərcləri) izlənilməsi, nəzarəti və uçotunu öyrənir, bu əməliyyatların biznes üçün əhəmiyyətini və mənasını izah edir.</p>			
<p>Otelçilik, qida və içki müəssisələrində uçot prosesi ilə bağlı başlanğıc, dövr içi və dövr sonu əməliyyatlarının necə aparılacağını və onların maliyyə hesablarında necə əks olacağını izah edir.</p>			
<p>Otelçilik, qida və içki bizneslərində amortizasiya və yenidən qiymətləndirmə üsullarını izah edir.</p>			
<p>Xerc təhlili ilə bağlı anlayışları izah edir.</p>	<p>- Turizm müəssisələrində xerc anlayışı - Turizm müəssisələrində xerc elementləri</p>	<p>- Otelçilik müəssisələrində xərclərin təhlili - Xerc-Gəlir Əlaqələrinin Təhlili</p>	<p>3</p>
<p>Otelçilik, qida və içki bizneslərində xerc strukturunu izah edir.</p>			<p>PK-1 PK-2 PK-3 PK-4 PK-5</p>
<p>MRI-IM-B15</p>	<p>Gəlir və xərclərin idarə</p>		



edilməsi və təhlili	Otelçilik, qida və içki bizneslərində otaq, yemək və içki xərclərinin hesablanması izah edilir.	- Otelçilik müəssisələrində xərclərin təsnifatı - Xərc-Gəlir Əlaqələri - Otelçilik müəssisələrində qiymət və gəlirə nəzarət üsulları - Otelçilik müəssisələrində qiymət və gəlirə nəzarət üsulları - Otelçilik müəssisələrində xərclərin azaldılması üçün istifadə olunan üsullar - Otel biznesində investisiya xərclərinin araşdırılması	PK-6 PK-7
	Otelçilik, qida və içki bizneslərində xərclərin təhlili və nəzarəti ilə bağlı anlayışları izah edilir.		
MRI-İM- B22 Otel tömrələrini idarə edilməsi	Otelçilik, qida və içki bizneslərində gəlir və xərclərin (bütün əməliyyat və qeyri-əməliyyat xərcləri) izlənilməsi, nəzarəti və uçotunu öyrənir, bu əməliyyatların biznes üçün əhəmiyyətini və mənasını izah edir.	- Otelçilik müəssisələrində xərclərin təsnifatı - Xərc-Gəlir Əlaqələri - Otelçilik müəssisələrində qiymət və gəlirə nəzarət üsulları - Otelçilik müəssisələrində qiymət və gəlirə nəzarət üsulları - Otelçilik müəssisələrində xərclərin azaldılması üçün istifadə olunan üsullar - Otel biznesində investisiya xərclərinin araşdırılması	3
	Mənfeet/zərər təhlili apara bilecek		
	Investisiya xərclərini təhlil edə bilecek		
	Otellerdə otaqlar şöbəsinin idarəetmə funksiyalarını izah edir.		
	Opera paket programını və rezervasiya prosesini bilir.		
	Rezervasiyaya nəzarət prosedurları haqqında məlumatı var.		
	Check-in, Check-out edə bilir.		
	Otaq əməliyyatlarına nəzarət edə bilir.		
	No-show, overbooking prosesləri haqqında məlumatı var.		

	Otaqların satışına nəzarət haqqında məlumatı var. Kassa, gün sonu hesabı və digər hesabat proseslərini həyata keçirir.	- Over Rezervasyon (Over Booking)		
<b>MRI-IM-B15</b>	Servis və xidmətin göstərilməsi	- Qida və içki xidmətində iyerarxik plan - Otel və restoran xidmətlərinin müqayisəsi - Xidmətdə istifadə olunan avadanlıq, alətlər və materiallar - Masa servis dəstləri - Örtük növləri və ofisiant servanları növləri - Xidmət formaları - Milli və beynəlxalq xidmət növləri və xüsusiyyətləri - Xidmət addımları - Qonaqları qarşılama xüsusiyyətləri - Bar əməliyyat planı - Misen-place konsepsiyası və tədqiqatları - Xidmət Metodları və Tətbiq Araşdırmaları	- Xidmət hazırlıq mərhələləri Zalın xidmətə hazırlanması, salfetlərin qatlanması, örtülməsi və süfrələrin düzülməsi - Səhər yeməyi növləri və servisi - Alkoqollu və alkoqolsuz içki xidməti	3  PK-1 PK-2 PK-3 PK-4 PK-5 PK-6 PK-7
<b>MRI-IMS-B00</b>	<b>İxtisas peşə hazırlığı seçmə moduluları bölümü</b>			
<b>MRI-IMS-B02</b>	Bu bölüme daxil olan modulaların öyrənilməsi nəticəsində subbakalavr: Dünya mətbəxləri haqqında ümumi məlumat sahibidir.	- İtalyan və Fransız mətbəxi yeməklərinin hazırlanması	Dünya mətbəxi müxtəlif yeməklərinin	3  PK-1 PK-2 PK-3

Dünya mətbəxi	Avropa kulinariya məktəbi yeməklərini hazırlama və istehlak verdişlərini öyrədir.	tarix, iqtisadiyyat və mədəniyyət elementlərinin təsiri - İtalyan və Fransız kulinariya mədəniyyətinin xüsusiyyətləri - İspan mətbəxinin xüsusiyyətləri - İran, Hindistan və Yaxın Şərqi mətbəxinin xüsusiyyətləri - Uzaq Şərqi, Çin, Yapon və Koreya Kulinariya mədəniyyəti və yeməkləri - Uzaq Şərqi mətbəxi - Meksika mətbəxi menyusunun hazırlanması - Amerika mətbəxi - Fərqli mədəniyyətlər, adət-ənənələr, inanclar və yeməklər	- İspan mətbəxi yeməklərinin hazırlanması - Yaxın və uzaq Şərqi mətbəxi yeməklərinin hazırlanması - Meksika mətbəxi yeməklərinin hazırlanması	hazırlanması üzrə sərişlələr.	PK-4 PK-5 PK-6 PK-7					
	Avropa mətbəxlərinə xas olan yeməklərin hazırlanma üsullarını öyrədir.									
	Asiya kulinariya məktəbi yeməkləri hazırlama və istehlak verdişlərini öyrədir.									
	Yaxın Şərqi kulinariya mədəniyyətlərini və unikal yemək hazırlamaq üsullarını öyrədir.									
	Uzaq Şərqi və Avstraliya mətbəxi haqqında biliklərə sahib olmaq									
	Amerika mətbəxi haqqında məlumatlı olmaq									
	Azərbaycan mətbəxi üzrə məlumatlıdır.					- Azərbaycan mətbəxi, formalaşma tarixçəsi - Regional milli mətbəxlər, xüsusiyyətləri - Azərbaycan mətbəxində istifadə edilən hazırlanma texnikaları	- Şorbalar və hazırlanma qaydaları - Salatlar və hazırlanma qaydaları - Ət yeməkləri və hazırlanma qaydaları - Plovlar və hazırlanma qaydaları - Şirniyyatlar və hazırlanma qaydaları - Milli mətbəx nümunələrinin servis qaydaları / üsulları	Azərbaycan mətbəxi üzrə müxtəlif xörək və şirniyyatların hazırlanması üzrə sərişlələr.	3	PK-1 PK-2 PK-3 PK-4 PK-5 PK-6 PK-7
	Milli mətbəx üzrə çorba növlərini tanıyır və hazırlayır.									
	Milli mətbəxə aid et və terevəz xörəklərini hazırlayır.									
	Plov növlərini bilir və hazırlayır.									
Milli şirniyyat məmulatlarını tanıyır və hazırlayır.										
Milli mətbəx məhsullarının servis üsulu və qaydalarını bilir və tətbiq edir.										
Banket və ziyafətdən əvvəl hazırlıqların görülməsi	- İşçi heyətin ziyafətə uyğun təşkil, istifadə olunacaq	- Menyuların yaradılması, sorğuların qəbulu	Banket və ziyafətlərin	4	PK-1 PK-2 PK-3					
Banket müqaviləsi bağlamaq										

<p>Banket planlaması ve təşkil</p>	<p>Ziyafətlərdə istifadə olunan dekorasiya və oturma tərzini fərqləndirir və izah edir.</p> <p>Banketlər üçün menyuların hazırlanmağı bacarır.</p> <p>Banket xidmətinin təşkil - Outside catering.</p> <p>Musiqi/eyləncə fəaliyyətlərinin təşkilini həyata keçirir.</p> <p>Protokol və rəsmi ziyafətlər anlayışını və onun tətbiqlərini başa düşmək</p> <p>Protokolda tətbiq olunan xidmət üsullarının biliri.</p>	<p>avadanlıq, alet və materiallarla təmin edilməsi</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- İctimai işdə istifadə olunacaq avadanlıq, aletlər və memullatlar və işdə işləyəcək işçi heyəti ilə təmin etmək</li> <li>- İctimai işə işinin idarə edilməsi, avadanlıqların təmizlənməsi/saxlanması, təmin edilməsi</li> <li>- İctimai işdə istifadə olunan avadanlıq, neqliyyat vasitələri və texniki avadanlıqların təşkil</li> <li>- Təqdimat və animasiya xidmətlərinin təşkil</li> <li>- Dekorasiya proseslərinin təşkil, Logistika xidmətlərinin təşkil</li> <li>- Ödəniş planının hazırlanması, içkilərin verilməsi</li> <li>- Müvafiq musiqi qrupunun təşkil, müraciətlərin qiymətləndirilməsi/yardımlı edilməsi</li> <li>- Yeməklərin verilməsi, içkilərin verilməsi</li> </ul>	<p>avadanlıq, alet və materiallarla təmin edilməsi</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- İctimai işdə istifadə olunacaq avadanlıq, aletlər və memullatlar və işdə işləyəcək işçi heyəti ilə təmin etmək</li> <li>- İctimai işə işinin idarə edilməsi, avadanlıqların təmizlənməsi/saxlanması, təmin edilməsi</li> <li>- İctimai işdə istifadə olunan avadanlıq, neqliyyat vasitələri və texniki avadanlıqların təşkil</li> <li>- Təqdimat və animasiya xidmətlərinin təşkil</li> <li>- Dekorasiya proseslərinin təşkil, Logistika xidmətlərinin təşkil</li> <li>- Ödəniş planının hazırlanması, içkilərin verilməsi</li> <li>- Müvafiq musiqi qrupunun təşkil, müraciətlərin qiymətləndirilməsi/yardımlı edilməsi</li> <li>- Yeməklərin verilməsi, içkilərin verilməsi</li> </ul>	<p>- Ziyafət müqaviləsinin bağlanmasını təmin etmək,</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Nümunə təqdimat hazırlamaq (Demo)</li> <li>- Rüşumun yığılmasını təmin etmək, zəlin yerləşdirilmə planını hazırlamaq</li> <li>- Yeməkləri təqdim etmək, içki təqdim etmək, iş planını hazırlamaq/nezarət etmək</li> <li>- İctimai işdə istifadə olunan avadanlıq, neqliyyat vasitələri və texniki avadanlıqların təşkil</li> <li>- Ödəniş planının hazırlanması, içkilərin verilməsi</li> </ul>	<p>təşkil üzrə serişələr.</p>	<p>PK-4 PK-5 PK-6 PK-7</p>
<p><b>MRI-IMS-B04</b> Konfrans və sergi təşkil</p>	<p>Konfrans/sergi konsepsiyaları haqqında əsas terminləri bilir.</p> <p>Konfrans/sergi təşkil üzrə əsas fəaliyyətləri izah edir.</p> <p>Konfrans/sergi üzrə satış və marketing haqqında nəzəri və praktiki məlumatları şərh edir.</p>	<p>Konfrans anlayışı, Konfransın tarixi, Konfrans və turizm əlaqəsi, görüş növləri</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Konfrans turizminin iqtisadi, sosial-mədəni təsirləri</li> <li>- Konfrans turizmində təşkilatlar</li> <li>- Beynəlxalq Konfrans bazarı</li> </ul>	<p>Konfrans planlaması və təşkil</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Konfrans xidmətlərinin idarə edilməsi</li> <li>- Serginin təşkil</li> </ul>	<p>Konfrans və sergilerin təşkil üzrə serişələr.</p>	<p>4</p>	<p>PK-1 PK-2 PK-3 PK-4 PK-5 PK-6 PK-7</p>

<p><b>MRI-IMS-B05</b> Beynəlxalq turizm</p>	<p>Dünyada Konfrans/sergi sektorlarının vəziyyəti və Azərbaycanı ziyarət edənlərinin ümumi və cari məsələləri izah edilir. Konfrans/sergi turizmi ilə digər turizm sahələri arasındakı əlaqələri izah edilir.</p>	<p>- Azərbaycan Konfrans mərkəzlərində və Konfrans turizmində tələbin təhlili - Azərbaycanın Konfrans turizmi ilə bağlı problemləri - Sergi anlayışı, sergilərin tarixi, serginin təşkili - Stendlərin idarə edilməsi, stend növləri, stendlərin təşkili</p>	<p>- Stendlərin idarə edilməsi, stend növləri, stendlərin təşkili</p>		
<p>Beynəlxalq turizmin tərifini və tarixini izah edir. Beynəlxalq turizmin iqtisadi göstəricilərini fərqləndirir. Beynəlxalq turist hərəkətlərini və gəlirlərini təhlil edir. Beynəlxalq Turizm zonalarını kateqoriyalara ayırır. Beynəlxalq turizmin müsbət və mənfi təsirlərini müəyyən edir. Beynəlxalq turizmin aktivində yaranan multikulturalizm problemlərini izah edir. Down-aging gənc qalmanın aşağı yaşlanma tendensiyasının sağlamlıq və termal turizm təsirlərini araşdırır, otel seçimləri ilə əlaqəsini izah edir. Nəqliyyat sektorunda və otelçilik sektorunda gözlənilən proqnozların turizm sənayesinə necə təsir edəcəyini araşdırır.</p>	<p>- Beynəlxalq turizmin tarixi inkişafı. - Müxtəlif ölkələrdə turizm anlayışının inkişafı. - Beynəlxalq Turizm üzrə ÜTT məlumatları. - İqtisadi böhranların turizmə təsiri. - Avropa İttifaqında turizm verilən önəm və turizmin inkişafı. - Beynəlxalq turizmde Amerikanın yeri. - Uzaq Şərqi inkişaf edən iqtisadiyyatın turizm sənayesinə təsiri. - Avstraliya regionunun turizm sənayesinin inkişafı. - Afrika qitəsində yaranan yeni turizm anlayışının təsnifatı. - Uzunmüddətli oriyentasiya (Long-term orientation) oxunda olan ölkələrin turizm üstünlükləri. - Cocooning konsepsiyasının turizm təsiri. - Down-aging gənc qalmanın, aşağı yaşlanma tendensiyasının sağlamlıq və</p>	<p>- Yalnız turizm əsaslanan iqtisadiyyatı olan ölkələrin uğur qrafiki (məsələn, ada ölkələri). - Gəlirlərin gələn turistlərin sayı ilə əlaqələndirilməsi. - Beynəlxalq Turizmin yaratdığı ekoloji amillərin təhlili. - Power Distance oxunda ölkələrin turizm yanaşmasının təhlili.</p>	<p>Beynəlxalq turizmin təşkili üzrə əsas sənədlər.</p>	<p>3</p>	<p>PK-1 PK-2 PK-3 PK-4 PK-5 PK-6 PK-7</p>

<p><b>MRI-IMS-B06</b> Keyfiyyəti n idarə edilməsi sistemləri və standartları</p>	<p>Ümumi keyfiyyət idarəetmə fəlsəfəsini və anlayışları şərh edir. Total Quality Management standartları və keyfiyyət idarəetmə sistemini əlaqələndirir. Strateji idarəetmə və keyfiyyət idarəetmə sistemi arasındakı əlaqəni izah edir. Proseslərin idarə edilməsi və keyfiyyət idarəetmə sistemi arasındakı əlaqəni izah edir.</p>	<p>termal turizm təsiri və onun otel seçimləri ilə əlaqəsi. - Gelecekdə otelçilik sektorunda bir brendə daxil olan otel şəbəkələrinin və butik otellərin sayının artması. - Neqliyyat şəbəkəsində və turizm mobilliyində hava yolları əlaqələrinin (ölkələrarası və şirkətlərarası itifaqların) yeri. - Keyfiyyət konsepsiyası - Standart və standartlaşdırma - İstehsal və xidmət sektorunda standartın əhəmiyyəti - İdarəetmə keyfiyyəti və standartları - Ekoloji standartlar - Əməyin mühafizəsi və təhlükəsizlik standartları - Keyfiyyət idarəetmə sistemi modelləri - Strateji idarəetmə - Proseslərin idarə edilməsi sistemi - Resursların idarə edilməsi sistemi - EFQM mükəmməllik modeli</p>	<p>Ümumi keyfiyyətin idarə edilməsi - Ölçmə, təhlil, təkmilləşdirmə - İdarəetmədə iştirak etmək</p>	<p>Məhmanxana və restoranlarda keyfiyyətin idarə edilməsi sistemlərinin tətbiqi üzrə sənədlər.</p>	<p>3</p>	<p>PK-1 PK-2 PK-3 PK-4 PK-5 PK-6 PK-7</p>
<p><b>MRI-IT-B00</b>  <b>MRI-IT-B01 / B02 / B03</b> İstehsalat təcrübəsi- 1 / 2 / 3</p>	<p><b>Təcrübələr</b> Bu bölüme aid olanların öyrənilməsi nəticəsində təhsil alan subbəkəllər:</p>	<p>-qazanılmış nəzəri biliklərin təcrübələr keçirilən müəssisələrdə tətbiqinin müntəzəm üsul və metodlarını.</p>	<p>-konkret ixtisas sahəsinin təşkili və idarə olunması metodlarını, qaydalarını, prinsiplərini və onların praktiki aprobeşiyasını.</p>	<p>-nəzəri sahədə əldə etdikləri bilikləri praktikaya tətbiq etməyi, onların nəticələrini ümumiləşdirməyi və sistemləş-</p>	<p>35</p>	<p>PK - 1 PK - 2 PK - 3 PK - 4 PK - 5 PK - 6 PK - 7</p>

				dirmək verdişlərinə	
<b>Kreditlərin ümumi cəmi:</b>					<b>180</b>

### Vaxt Bölgüsü

Tədris ili	Nəzəri təlim		İmtahan sessiyası		Təcrübə		Yekun dövlət attestasiyası	Tətil	
	payız semestri	yaz semestri	Qış	yay	tədris	istehsalat		qış	Yay
I	15.09-30.12 15 həftə	30.01-19.05 15 həftə	05.01-19.01 2.5 həftə	27.06-12.07 2.5 həftə	-	22.05-23.06 5 həftə	-	20.01-27.01 1 həftə	12.07-14.09 10 həftə
II	15.09-30.12 15 həftə	30.01-19.05 15 həftə	05.01-19.01 2.5 həftə	27.06-12.07 2.5 həftə	-	22.05-23.06 5 həftə	-	20.01-27.01 1 həftə	12.07-14.09 10 həftə
III	15.09-30.12 15 həftə	01.02-04.03 5 həftə	05.01-19.01 2.5 həftə	05.03-11.03 1 həftə		12.03-18.06 14 həftə	19.06-03.07 2.5 həftə	20.01-27.01 1 həftə	-
Cəmi	80 həftə		13.5 həftə		24 həftə		2.5 həftə	23 həftə	

*(Signature)*



- 3.2. **“Mehmanxana və restoran işinin təşkili və idarə edilməsi”** ixtisasının təhsil proqramını mənimsəmək üçün ayrılan ümumi həftələr -143-dür,  
o cümlədən:
- nəzəri təlim üçün 80;
  - imtahan sessiyaları üçün 13.5;
  - təcrübələr üçün 24;
  - tətilər üçün 23;
  - yekun dövlət attestasiyası üçün 2.5;
- 3.3. **“Mehmanxana və restoran işinin təşkili və idarə edilməsi”** ixtisası üzrə təhsil proqramı aşağıdakı tədris-metodiki sənədlər əsasında həyata keçirilməlidir:
- nümunəvi tədris planı;
  - işçi tədris planı;
  - istehsalat təcrübələrinin keçirilməsinə, tələbələrin yekun dövlət attestasiyasına dair metodik göstərişlər;
  - modul və fənn proqramları;
  - modul və fənlər üzrə işçi-tədris proqramları;
  - modul və fənlər üzrə tapşırıqların yerinə yetirilməsinin cədvəli;
  - dərsləklər, əyani vasitələr, təklif olunan ədəbiyyatın siyahısı;
  - nəzəri və praktiki məşğələlərin planı;
  - modul və fənnin öyrənilməsi ilə bağlı tövsiyələr;
  - laborator və qrafik işlərin yerinə yetirilməsinə, istehsalat təcrübələrinin yekunları barədə hesabatların hazırlanmasına dair metodiki tövsiyələr.
- 3.4. Subbakalavr dərəcəsi verən yüksək peşə təhsili pilləsi üzrə təhsil proqramını həyata keçirən peşə təhsili müəssisələri aşağıdakı hüquqlara malikdirlər:
- tələbə üçün proqramda nəzərdə tutulmuş illik orta dərslər yükü həddini və təlimin, minimum məzmununu saxlamaqla təhsil materialının mənimsənilməsinə ayrılmış saatların həcmi modul bölümləri arasında 5%, modul bölümləri daxilində isə 20%-ə qədər dəyişmək;
  - seçmə modulların siyahısını, onların tədris ardıcılığını, dərslər növləri üzrə saatların miqdarını müəyyən etmək;
  - peşə təhsili müəssisələri seçmə modulları müxtəlif bloklar şəklində təklif edə bilər. Bu bloklara daxil olan modullar mümkün qədər müvafiq ixtisaslar üzrə subbakalavr proqramlarına istiqamətləndirilməlidir;
  - hər semestrde nəzəri təlim müddəti (sonuncu semestr istisna olmaqla) 15 həftədir;
  - təhsil dövründə tələbənin məcburi auditoriya dərsləri bir qayda olaraq həftədə 35 saata qədər müəyyənləşdirilir.

4. 030220 – “Mehmanxana və restoran işinin təşkili və idarə edilməsi” ixtisası üzrə təhsil prosesinin planı

Sıra sayı	Modulların (fənlərin) şifri	Modulların (fənlərin) adı	Kreditin sayı	Ümumi saatlar	Auditoryadan kənar saatlar	Auditoryaya saatları	O cümlədən		Prerekvizit modulun şifri	Tədrisi nəzərdə tutulan semestr	Həftəlik dərs yükü
							Nəzəri dərslər	Praktiki məşğələ			
<b>I</b>	<b>BM-B00</b>	<b>Humanitar və baza modulları bölümü</b>	<b>44</b>	<b>1320</b>	<b>660</b>	<b>660</b>	<b>300</b>	<b>360</b>			
1	HBM-B01	Azərbaycan tarixi	5	150	90	60	30	30		P1	4
2	HBM-B02	Azərbaycan dilində işgüzar və akademik kommunikasiya	4	120	60	60	30	30		P1	4
3	HBM-B03	İnformasiya texnologiyaları I	2	60	30	30	15	15		P1	2
4	HBM-B04	İnformasiya texnologiyaları II	2	60	30	30	15	15	HBM-B03	Y1	2
5	HBM-B05	İnformasiya texnologiyaları III	2	60	30	30	15	15	HBM-B04	P2	2
6	HBM-B06	Xarici dildə işgüzar və akademik kommunikasiya I	3	90	45	45	15	30		P1	3
7	HBM-B07	Xarici dildə işgüzar və akademik kommunikasiya II	3	90	45	45	15	30	HBM-B06	Y1	3
8	HBM-B08	Xarici dildə işgüzar və akademik kommunikasiya III	3	90	45	45	15	30	HBM-B07	P2	3
9	HBM-B09	Xarici dildə işgüzar və akademik kommunikasiya IV	3	90	45	45	15	30	HBM-B08	Y2	3
10	HBM-B10	Texniki hesab I	2	60	30	30	15	15		P1	2
11	HBM-B11	Texniki Hesab II	3	90	45	45	15	30	HBM-B10	Y1	3
12	HBM-B12	Şəxsi inkişaf və karyera planlaması	3	90	30	60	30	30		Y2	4
13	HBM-B13	Layihə idarə edilməsi	3	90	45	45	15	30		P3	3
	<i>BMS-B00</i>	<i>Humanitar və baza modulları bölümü üzrə seçmə modulları</i>				90					
15	HBM-B12 HBM-B13	1. Etika və estetika (İşgüzar Etika) 2. STEM	3	90	45	45	30	15		P2	3
16	HBM-B14 HBM-B15	1. Sahibkarlığın əsasları və biznesə giriş 2. İşəsalatın idarə edilməsi	3	90	45	45	30	15		Y2	3
<b>II</b>	<b>İM-B00</b>	<b>İxtisasın peşə hazırlığı modulları bölümü</b>	<b>101</b>	<b>3030</b>	<b>965</b>	<b>2065</b>	<b>900</b>	<b>1165</b>			
1	MRI-İM-B01	Turizm təşkili və iqtisadiyyatı	4	120	45	75	45	30		P1	5
2	MRI-İM-B02	Turizm coğrafiyası	3	90	30	60	45	15		P1	4
3	MRI-İM-B03	Müştəri ünsiyyəti və xidmət	3	90	15	75	45	30		P1	5

4	MRI-İM-B04	Qida və işçi hazırlanması xidmətləri I	4	120	30	90	30	60	P1	6
5	MRI-İM-B05	Qida və içki hazırlanması xidmətləri II	4	120	15	105	30	75	İM-B04 Y1	7
6	MRI-İM-B06	Mətbəə təmizlik xidməti (Housekeeping)	4	120	15	105	30	75	Y1	7
7	MRI-İM-B07	Ön büro xidmətləri (qeydiyyat və rezervasiya)	5	150	30	120	30	90	Y1	8
8	MRI-İM-B08	Qida təhlükəsizliyi və gigiyena	3	90	30	60	30	30	Y1	4
9	MRI-İM-B09	Otel və restoran xidmətlərində IT proqram təbiiqləri	5	150	60	90	30	60	P2	6
10	MRI-İM-B10	Menyu planlaması	3	90	30	60	30	30	P2	4
11	MRI-İM-B11	Asudə vaxt və əyləncə xidmətlərinin təşkili	4	120	60	60	30	30	P2	4
12	MRI-İM-B12	Turizm məhsullarının satışı və marketinqi	3	90	30	60	30	30	P2	4
13	MRI-İM-B13	Qənnadı və şirniyyat məhsullarının hazırlanması	4	120	45	75	15	60	P2	5
14	MRI-İM-B14	Destinasiya idarə edilməsi və beledçilik xidmətləri	4	120	30	90	45	45	Y2	6
15	MRI-İM-B15	Gəlir və xərclərin idarə edilməsi və təhlili	3	90	30	60	30	30	Y2	4
16	MRI-İM-B16	Servis və xidmətin göstərilməsi	3	90	15	75	30	45	Y2	5
17	MRI-İM-B17	Mətbəx xidmətinin təşkili və idarə edilməsi	4	120	30	90	30	60	P3	6
18	MRI-İM-B18	Korporativ ünsiyyət və davranış	4	120	60	60	45	15	P3	4
19	MRI-İM-B19	İnsan resurslarının idarəsi	4	120	60	60	30	30	P3	4
20	MRI-İM-B20	Oteldə texniki xidmətin təşkili	4	120	45	75	30	45	P3	5
21	MRI-İM-B21	Mühasibat uçotu	4	120	45	75	45	30	P3	5
22	MRI-İM-B22	Otel nömrələrinin idarə edilməsi	3	90	30	60	30	30	P3	4
23	MRI-İM-B23	Restoran biznesi və onun idarə edilməsi	4	120	45	75	30	45	Y3	15
24	MRI-İM-B24	Mehmanxana biznesi üzrə emaliyyatların idarə edilməsi	5	150	50	100	45	55	Y3	20
<b>III</b>	<b>MRI-İMS-B00</b>	<b>İxtisasın peşə hazırlığı üzrə seçmə modullar</b>								
1	MRI-İMS-B01	Azərbaycan milli mətbəxi	3	90	30	60	15	45	P2	4
	MRI-İMS-B02	Dünya mətbəxi								
2	MRI-İMS-B03	Banket planlaması və təşkili	4	120	30	90	45	45	Y2	6
	MRI-İMS-B04	Konfrans və sərgi təşkili								
3	MRI-İMS-B05	Beynəlxalq turizm	3	90	30	60	30	30	P3	4
	MRI-İMS-B06	Keyfiyyətin idarə edilməsi sistemləri və standartları								
<b>IV</b>	<b>MRI-İT-BO0</b>	<b>İstehsalat təcrübə böliümü</b>	<b>35</b>	<b>1050</b>	<b>90</b>	<b>960</b>		<b>960</b>		
1	MRI-İT-B01	İstehsalat təcrübəsi-I	7	210	10	200	200	200	Y1	40

2	MRI-IT-B02	Ístehsalat təcürbəsi-2	7	210	10	200	200	Y2	40
3	MRI-IT-B03	Ístehsalat təcürbəsi-3	21	630	70	560	560	Y3	40

*Leif*

**5. 030220 – “Mehmanxana və restoran işinin təşkili və idarə edilməsi” ixtisası üzrə subbakalavr hazırlığını həyata keçirən peşə təhsili müəssisəsinin maddi-texniki bazası və kadr potensialı**

**5.1. Maddi-texniki baza:**

- təhsil proqramını həyata keçirən peşə təhsili müəssisəsi subbakalavr hazırlığını təmin edən maddi-texniki bazaya (emalatxanalar, kabinetlər, laboratoriyalar, sinif otaqları, idman zalları, kitabxana və oxu zalları və s.) malik olmalıdır. Maddi-texniki baza qüvvədə olan inşaat normalarına, sanitariya və gigiyenik qaydalarına uyğun olmalıdır.

Sınıf otaqları və kabinetlər:

Laboratoriyalar:

Kitabxana, internet şəbəkəsinə çıxışı olan oxucu zalı

İdman kompleksi

Akt zalı

Otelçilik təlimi emalatxanası

Təlim mətbəxi

Servis təlim emalatxanası

**5.2. Kadr potensialı:**

Peşə təhsili müəssisəsi müvafiq ixtisas üzrə ali və orta ixtisas təhsili olan kadrlarla və ya 5 ildən çox peşəkar əmək təcrübəsinə malik orta təhsilli kadrlarla təmin olunmalıdır. Peşə təhsili müəssisələrində təhsilverənlərin keyfiyyət göstəricilərinə aşağıdakılar daxildir:

- öz fəaliyyətlərində innovativ təlim, informasiya-kommunikasiya, müasir texnika, yeni istehsal və pedaqoji texnologiyalardan istifadə etməli;

- təhsilverənlər ali və ya orta ixtisas təhsilli olmaqla yanaşı müəyyən istehsalat və pedaqoji təcrübəyə malik olmalı;

- mütəmadi olaraq öz bilik və bacarıqlarını artırmaq üçün müəyyən olunmuş müddətdə və qaydada ixtisasartırmadan keçməlidirlər.

## 6. Tədris prosesinin forma və metodları

6.1 Tədris formal təhsil formasında həyata keçirilir. Təhsilalma forması əyanidir. 030220 – “Mehmanxana və restoran işinin təşkili və idarə edilməsi” ixtisas üzrə tələbələrin təhsili kredit sistemində uyğunlaşdırılmış tədris plan və proqramları əsasında həyata keçirilir.

6.2. Tədris prosesində müxtəlif tədris-təlim metodlarından istifadə olunur (nəzəri, praktiki, laborator məşğələləri və s.). Bununla yanaşı təhsil alanların yaradıcı fəaliyyətinə imkan verən, tədqiqatçılıq bacarıqlarını stimullaşdıran yanaşmalara geniş yer ayrılmalıdır. Yeni pedaqoji texnologiyaları və müasir interaktiv təlim metodlarını əks etdirən dərsekskursiya, dərş-yarış, dərş-müzakirə, dərş-disput kimi qeyri-standart tədris yanaşmalarından istifadəyə üstünlük verilməli, təlim prosesinin çevikliyini təmin edən müxtəlif iş formalarından (kollektiv iş, qruplarla iş, cütlərlə iş, fərdi iş) istifadə olunmalıdır. Təlim prosesində dialoqa, məntiqi və tənqidi təfəkkürü inkişaf etdirən, yaradıcı fəaliyyətə əsaslanan fəal və interaktiv metodlardan istifadə edilməlidir. Tədris prosesində həmçinin SƏT (Səriştə Əsaslı Tədris) və layihə metodlarından da aktiv istifadə edilməlidir.

### SƏT (Səriştə Əsaslı Tədris) Metodu:

- (1) Müəllim tək cə təhsilverən olaraq deyil həm də fasilitator rolunu, tələbələr isə sərbəst şəkildə öyrənən təhsilalan rolunu yerinə yetirir. Nəzəri dərşlər üçün optimal sinf ölçüsü 20 tələbə, təcübə dərş üçün 10 tələbə və kompetensiya təcübəsi üçün kiçik qrup (2 ~ 5 tələbə) təşkil edir.
- (2) Nəzəri dərşlər üçün təhsilverən mühazirə, sual-cavab, proyektorundan istifadə etməklə təqdimat, müzakirə metodu və digər üsullardan istifadə edərək tələbələrə dərş tədris edə bilər.
- (3) Müəllimlər tələbələrə dərş tədris etdikləri zaman, yarımil ərzində bir səriştəyə və ya alt-səriştəyə aid mövzuların tədrisində "blok sistemi"ni tətbiq edə bilərlər. Tələbələr səriştə üzrə mövzularını bitirdikdən sonra npvbəti "blok" sisteminə keçə bilərlər. Bu sistem tələbələrə nisbətən böyük bir səriştələri səmərəli şəkildə və uğurla əldə etməsinə imkan verir.

### Layihə Metodu

- (1) Sınıfda tələbələr 2 ~ 5 tələbədən ibarət kiçik qruplara bölünür və yerinə yetirilməsi üçün tapşırıqlar müəyyən edilir. Proses, rol təyinatı və cədvəl də daxil olmaqla layihə planını hazırlanır. Lazımi materialları hazırlanır.
- (2) Proses zamanı müəllimin nəzarəti altında peşə təhsili müəssisəsinin avadanlıqları, alətləri və vasitələrindən istifadə edilir. Tələbələr layihənin nəticəsinə dair təqdimatı digər tələbələrə təqdim edir. Qiymətləndirmə meyarlarına görə layihənin nəticəsinə müəllim qiymətləndirir. Layihəyə aid müəyyən işləri və nəticələri təhsil müəssisəsinin məhsul sərşisində nümayiş etdirilir.

## 7. Yekun dövlət attestasiyasına qoyulan tələblər və qiymətləndirmə

- 7.1. Tələbələrə qiymətləndirilməsi Azərbaycan Respublikasının Təhsil Nazirliyinin KQ-06 nömrəli qərarı ilə təsdiq olunmuş "Peşə təhsili pilləsində təhsilənlərin attestasiyasının aparılması Qaydası" sənədində qeyd olunmuş formada həyata keçirilir. Subbakalavriat səviyyəsində ixtisaslar üzrə təhsil proqramları təhsilənlərin dövlət attestasiyası ilə yekunlaşır.
- 7.2. Tədris planının bütün şərtlərini yerinə yetirmiş, o cümlədən nəzərdə tutulmuş attestasiyalardan müvəffəq qiymət almış tələbə üçün təhsil müddətində əldə etdiyi nəticələrə uyğun olaraq ümumi orta müvəffəqiyyət göstəricisi (ÜOMG) hesablanır. ÜOMG tələbənin təhsil proqramını mənimsəmə səviyyəsinin göstəricisidir və diploma əlavəyə daxil edilir. ÜOMG modul/fənlər üzrə toplanan balların həmin modul/fənnə görə qazanılan kreditlərə hasilləri cəmlərinin tədris planında nəzərdə tutulan müvafiq kreditlərin cəminə olan nisbəti kimi müəyyənləşdirilir:

$$\text{ÜOMG} = \frac{b_1+k_1^*+b_2k_2^*+b_3k_3^*+\dots +b_nk_n^*}{k_1+k_2+k_3+\dots +k_n}$$

$b_1, b_2, \dots, b_n$  - tələbənin modullar (fənn) üzrə yığdığı ballar

$k_1, k_2, \dots, k_n$  - modullara tədris planında nəzərdə tutulan müvafiq kreditlər

$k_1^*, k_2^*, \dots, k_3^*$  - modullar üzrə qazanılmış kreditlər (əgər tələbə imtahandan müvəffəq qiymət almazsa o, krediti qazanmamış hesab edilir və bu əmsal «0» sıfır olur)

- 7.3. Subbakalavriat səviyyəsində tələbələrə topladığı kreditlərin sayı 180 olmalıdır. İxtisaslar üzrə təhsil proqramlarında nəzərdə tutulmuş kreditləri toplayan tələbə həmin proqramı mənimsəmiş hesab edilir. Peşə təhsili müəssisələrində subbakalavriat səviyyəsinə uyğun yüksək peşə təhsili proqramı üzrə tədris planını tam yerinə yetirmiş şəxslərə yekun Dövlət Attestasiya Komissiyasının qərarı əsasında "subbakalavr" peşə-ixtisas dərəcəsi verilir.