



AZƏRBAYCAN RESPUBLİKASI  
ELM VƏ TƏHSİL NAZİRLİYİ

Azərbaycan Respublikası Elm və Təhsil Nazirliyinin

1209 2022-ci il tarixli F-331 №- li  
əmri ilə təsdiq edilmişdir

ƏSLİ İLƏ  
DÜZDÜR

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



Bakı – 2022

## “Qənnadçı, şirniyyatçı ” İxtisası üzrə Təhsil Proqramı (Kurikulum)

1. Təsnifat üzrə ixtisasın şifri (kodu): 030208
2. Məşğulluq təsnifatında kodu: 3332
3. Milli kvalifikasiyalar səviyyəsi: 4
4. Peşə təhsili pilləsi: Texniki 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 1 il, Ümumi orta təhsil bazasından: 2 və 3 il
9. Attestasiya: Tələbələrin qiymətləndirilməsi “Peşə təhsili pilləsində təhsilənlərin 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 sanitariya-gigiyenik normaların saxlanması, ərzağın təhlükəsizliyinin təmin edilməsi və tullantıların idarə edilməsi üçün məsuliyyət daşıyır. Qənnadı müəssisələrində alət və avadanlıqlarla işləyərkən təhəsizlik texnikası qaydalarına və sanitariya 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:**

<b>Biliklər</b>	<b>Bacarıqlar</b>	<b>Müstəqillik və məsuliyyət</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>• Qənnadçı-şirniyyatçı işinin funksional vəzifələrini izah edir;</li><li>• Qənnadçı-şirniyyatçı işinin funksiyasını bilir;</li><li>• Müxtəlif növ şirniyyatlar üçün standart reseptlər;</li><li>• Müxtəlif növ şirniyyatların hazırlanma texnologiyasına aid biliklər;</li><li>• Müxtəlif növ şirniyyatlar hazırlanmaq üçün lazım olan ərzaqların xarakterik xüsusiyyətləri haqqında ümumi biliklər;</li><li>• Ərzaq təhlükəsizliyi ilə bağlı prinsip və tədbirlər;</li><li>• Sanitariya və gigiyena normaları;</li><li>• Təhlükəsizlik qaydaları;</li><li>• İstifadə olunan alət və avadanlıqların iş prinsipləri;</li><li>• İxtisas üzrə terminlər;</li><li>• İKT proqramları üzrə biliklər;</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Qənnadı müəssisəsində işin təşkili;</li><li>• Menyunun hazırlanması;</li><li>• Müxtəlif növ şirniyyatlar üçün tələb olunan əsas və əlavə xammalları hesablamaq;</li><li>• Müxtəlif növ şirniyyatlar üçün tələb olunan əsas və əlavə xammalların ilkin hazırlığı (məsələn, unun ələnməsi);</li><li>• Texnologiyasına əsasən müxtəlif növ şirniyyatların hazırlanma texnologiyasını ardıcılıqla yerinə yetirmək;</li><li>• Qənnadı müəssisəsi işçilərinin işini əlaqələndirmək;</li><li>• Şəxsi gigiyena qaydalarına riayət etmək;</li><li>• Əməyin mühafizəsi və təhlükəsizlik texnikası qaydalarına düzgün əməl etmək;</li><li>• Alət və avadanlıqlarla işləyərkən təhlükəsizlik texnikası qaydalarına riayət etmək;</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Təhlükəsiz iş üsullarını tətbiq etmək;</li><li>• Effektiv və operativ olaraq işləmək;</li><li>• Keyfiyyət üzrə məlumatlı olmaq;</li><li>• Təcrübə tələb edən fəaliyyətlərin yerinə yetirilməsi və əlaqələndirilməsi üçün məsuliyyət daşımaq;</li><li>• Öz fəaliyyətlərini planlaşdırmaq və nəticələri barədə hesabat vermək;</li><li>• Digər şəxslərlə əməkdaşlıq etmək və komandada işləmək;</li><li>• Etibarlı, məsuliyyətli olmaq və işə dair öhdəlikləri yerinə yetirmək;</li><li>• Peşəkarlıq səviyyəsini daimi artırmaq üçün ömürboyu öyrənməyə meyilli olmaq;</li></ul>

**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 olunduğu 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 aşılamalıdır.

**İxtisasın tədris planı - modulların siyahısı**

İxtisasın adı: Qənnadçı, şirniyyatçı									
Təhsil müddəti: 1 il (tam orta təhsil)									
№	Bölmələr, təhsil sahələri, modullar	saatların miqdarı	Həftəlik dərslərin miqdarı						məsləhət
			I		II				
			5	10	10	3	9	1	
	2	3	4	5	6	7	8	9	
1	Fiziki tərbiyə	25	1	1	1				
2	Xarici dildə ünsiyyət	40	2	3					
3	Şəxsi inkişaf və karyera planlaşdırması	40	2	3					
4	Sahibkarlıq	40			4				
5	İKT-dən istifadə	40	2	3					
	<b>Baza modulları üzrə cəm:</b>	<b>185</b>	<b>7</b>	<b>10</b>	<b>5</b>				
	<b>Peşə-ixtisas modulları, nəzəri</b>	<b>415</b>	<b>21</b>	<b>15</b>	<b>16</b>	<b>0</b>			
6	İş şəraitində əməyin mühafizəsi, təhlükəsizlik texnikası qaydaları	40	2	3					
7	Mətbəx avadanlıqlığı, dəzgah və alətlərdən istifadə	50	4	3					
8	Qida maddələri və qida zəhərlənmələri	45	5	2					5
	İşçilərin fəaliyyətinin idarə olunması 1	35	3	2					5
9	İşçilərin fəaliyyətinin idarə olunması 2	40			4				
10	Məhsulların qablaşdırılması və saxlanması 1	25	3	1					5
11	Məhsulların qablaşdırılması və saxlanması 2	40			4				
12	Qənnadı məmulatlarının hazırlanması 1	60	4	4					5
13	Qənnadı məmulatlarının hazırlanması 2	80			8				
	<b>İstehsalat təlimi (praktik modullar)</b>	<b>440</b>	<b>8</b>	<b>12</b>	<b>16</b>	<b>40</b>	<b>0</b>		
	<b>İstehsalat təcrübəsi</b>	<b>360</b>					40		



Tələbələrin maksimum məcburi dərslər yükü	1400	36	37	37	40	40		
Məsləhət saatları	20							20
YEKUN	1420							

İxtisasın adı: Qənnadçı, şirniyyatçı (axşam kursu)									
Təhsil müddəti: 1 il (tam orta təhsil baza)									
№	Bölmələr, təhsil sahələri, modullar (fənlər)	saatların miqdarı	Həftəlik dərslərinin miqdarı						Məsləhət saatları
			I		II				
			Həftələr						
			5	10	10	10	2	1	
	2	3	4	5	6	7	8	9	10
1	Şəxsi inkişaf və karyera planlaşdırması	20			1	1			1
2	Xarici dildə ünsiyyət	50	2	2	1	1			2
3	Sahibkarlıq	20			1	1			1
4	İKT-dən istifadə	50	2	2	1	1			3
	<b>Baza modulu üzrə cəm:</b>	<b>140</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	
	<b>Peşə-ixtisas fənləri (modulları), nəzəri</b>	<b>280</b>	<b>8</b>	<b>8</b>	<b>8</b>	<b>8</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	
5	İş yerində əmək, təhlükəsizlik və sağlamlıq qaydaları	15	1	1					
6	Mətbəx avadanlığı, dəzgah və alətlərdən istifadə	30	2	2					1
7	Qida maddələri və qida zəhərlənmələri	30			2	1			1
8	İşçilərin fəaliyyətinin idarə olunması 1	25	1	2					1
9	İşçilərin fəaliyyətinin idarə olunması 2	30			1	2			2

10	Məhsulların qablaşdırılması və saxlanması 1	20	2	1					1
11	Məhsulların qablaşdırılması və saxlanması 2	30			1	2			3
12	Qənnadı məmulatlarının hazırlanması 1	30	2	2					1
13	Qənnadı məmulatlarının hazırlanması 2	70			4	3			3
	<b>İstehsalat təlimi (praktik modullar)</b>	<b>700</b>	<b>20</b>	<b>20</b>	<b>20</b>	<b>20</b>	<b>0</b>		
	emalatxana (PTM)	140	4	4	4	4			
	işəgötürən	560	16	16	16	16			
	<b>İstehsalat təcrübəsi</b>	<b>80</b>					<b>40</b>		
	<b>Tələbələrin maksimum məcburi dərslər yükü</b>	<b>1200</b>	<b>32</b>	<b>32</b>	<b>32</b>	<b>32</b>	<b>40</b>		
	<b>Məsləhət saatları:</b>	<b>20</b>							<b>20</b>
	<b>YEKUN</b>	<b>1220</b>							

<b>İxtisas: Qənnadçı, şirniyyatçı</b>											
<b>Təhsil müddəti: 3 il (ümumi orta təhsil bazası)</b>											
№	Modullar/Fənlər	Saatların miqdarı	Kurslar və yarım illər üzrə həftəlik saatların miqdarı								məsləhət
			I kurs		II kurs		III kurs				
			18	20	18	20	5	10	10	12	
	<b>Ümumtəhsil fənləri</b>										
<b>1</b>	Azərbaycan dili	268	3	3	3	3	2	2	1		



2	Xarici dil	334	4	4	4	4	2	2			
3	Riyaziyyat	344	4	4	4	4	2	2	1		
4	İnformatika	152	2	2	2	2					
5	Azərbaycan tarixi	76	1	1	1	1					
6	Fizika	76	1	1	1	1					
7	Biologiya	76	1	1	1	1					
8	Cografiya	76	1	1	1	1					
9	Kimya	76	1	1	1	1					
10	Fiziki tərbiyə	152	2	2	2	2					
11	Çağırışaqədərki hazırlıq	101	1	1	1	1	1	1	1		
	<b>Ümumtəhsil fənləri üzrə cəm:</b>	<b>1731</b>	<b>21</b>	<b>21</b>	<b>21</b>	<b>21</b>	<b>7</b>	<b>7</b>	<b>3</b>	<b>0</b>	
	<b>Baza modulları</b>										
12	Peşə etikas	40				2					
13	Şəxsi inkişaf və karyera planlaşdırılması	40					2	3			
14	Sahibkarlıq	40		2							
15	İKT-dən istifadə	40					4	2			
	<b>Baza modulları üzrə cəm:</b>	<b>160</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>6</b>	<b>5</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	
		<b>878</b>	<b>8</b>	<b>6</b>	<b>8</b>	<b>6</b>	<b>16</b>	<b>9</b>	<b>18</b>		
	<b>İxtisas modulları</b>	<b>878</b>	<b>8</b>	<b>6</b>	<b>8</b>	<b>6</b>	<b>16</b>	<b>9</b>	<b>18</b>		
16	Əmək təhlükəsizliyi, sanitariya və gigiyena qaydaları	132	4	3							
17	Qida maddələri və qida zəhərlənmələri 1	54			3						
18	Qida maddələri və qida zəhərlənmələri 2	60				3					5
19	Qida maddələri və qida zəhərlənmələri 3	20					4				
20	İşçilərin fəaliyyətinin idarə olunması 1	90			5						
21	İşçilərin fəaliyyətinin idarə olunması 2	60				3					
22	İşçilərin fəaliyyətinin idarə olunması 3	20					4				5
23	Qənnadı məmulatlarının hazırlanması 1	20					4				
24	Qənnadı məmulatlarının hazırlanması 2	50						5			



25	Qənnadı məmulatlarının hazırlanması 3	90							9		5
26	Mətbəx avadanlığı, alət və dəzgahlardan istifadə 1	72	4								
27	Mətbəx avadanlığı, alət və dəzgahlardan istifadə 2	60		3							
28	Məhsulların qablaşdırılması və saxlanması1	60					4	4			
29	Məhsulların qablaşdırılması və saxlanması2	90							9		5
	<b>İxtisas modulları üzrə cəm:</b>	<b>878</b>	<b>8</b>	<b>6</b>	<b>8</b>	<b>6</b>	<b>16</b>	<b>9</b>	<b>18</b>	<b>0</b>	
	<b>İstehsalat təlimi</b>	<b>968</b>	<b>8</b>	<b>8</b>	<b>8</b>	<b>8</b>	<b>8</b>	<b>16</b>	<b>16</b>	<b>0</b>	
	<b>İstehsalat təcrübəsi</b>	<b>480</b>								<b>40</b>	
	<b>Məsləhət saatları</b>	<b>20</b>									<b>20</b>
	<b>Yekun: Tələbələrin məcburi maksimum dərslər yükü</b>	<b>4237</b>	<b>37</b>	<b>37</b>	<b>37</b>	<b>37</b>	<b>37</b>	<b>37</b>	<b>37</b>	<b>40</b>	

İxtisasın adı: Qənnadçı- şirniyyatçı

Təhsil müddəti: 2 il (Ümumi orta təhsil baza)

№	Bölmələr, təhsil sahələri, modullar (fənlər)	saatların miqdarı	Yarımillər üzrə həftəlik dərslərin miqdarı										məsləhət saatları
			I kurs					II kurs					
			I		II			I		II			
			5	10	20	3	5	10	10	12	1		
	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	
1	Çağırışa qədərki hazırlıq	60	1	1	1		1	1	1				
2	Fiziki tərbiyə	60	1	1	1		1	1	1				
3	Ana dilində ünsiyyət	40	4	2									
4	Xarici dildə ünsiyyət	40	4	2									
5	Hesablama əməliyyatları	40	4	2									
6	İKT-dən istifadə	40			2								
7	Peşə etikası	40					4	2					
8	Sahibkarlıq	40							4				
9	Şəxsi inkişaf və karyera planlaşdırması	40					2	3					
10	Estetika və mədəni özünüifadə	40			2								
	<b>Baza modulu üzrə cəm:</b>	<b>440</b>	<b>14</b>	<b>8</b>	<b>6</b>	<b>0</b>	<b>8</b>	<b>7</b>	<b>6</b>				
	<b>Peşə-ixtisas fənləri (modulları), nəzəri</b>	<b>900</b>	<b>15</b>	<b>17</b>	<b>15</b>	<b>0</b>	<b>13</b>	<b>14</b>	<b>15</b>				
11	Əmək təhlükəsizliyi, sanitariya və gigiyena qaydaları	60	4	4									
12	Qida maddələri və qida zəhərlənmələri 1	60	4	4								5	
13	Qida maddələri və qida zəhərlənmələri 2	100			5								
14	İşçilərin fəaliyyətinin idarə olunması 1	70	4	5								5	
15	İşçilərin fəaliyyətinin idarə olunması 2	100			5								
17	Qənnadı məmulatlarının hazırlanması 1	100					6	7				5	
18	Qənnadı məmulatlarının hazırlanması 2	70							7				
20	Mətbəx avadanlığı, alet və dəzgahlardan istifadə 1	105					7	7				5	
21	Mətbəx avadanlığı, alet və dəzgahlardan istifadə 2	80							8				
22	Məhsulların qablaşdırılması və saxlanması 1	55	3	4									
23	Məhsulların qablaşdırılması və saxlanması 2	100			5								
			15	17	15	0	13	14	15	0			
	<b>İstehsalat təlimi (praktik modullar)</b>	<b>1000</b>	<b>8</b>	<b>12</b>	<b>16</b>	<b>40</b>	<b>16</b>	<b>16</b>	<b>16</b>	<b>0</b>			
	<b>İstehsalat təcrübəsi</b>	<b>480</b>								40			
	<b>Tələbələrin maksimum məcburi dərslər yükü</b>	<b>2820</b>	<b>37</b>	<b>37</b>	<b>37</b>	<b>40</b>	<b>37</b>	<b>37</b>	<b>37</b>	<b>40</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	
	<b>Məsləhət saatları:</b>	<b>20</b>										20	
	<b>YEKUN</b>	<b>2840</b>											

İxtisasın adı: Qənnadçı, şirniyyatçı (dual təhsil)									
Təhsil müddəti: 1 il (tam orta təhsil)									
№	Bölmələr, təhsil sahələri, modullar (fənlər)	saatların miqdarı	Həftəlik dərslərinin miqdarı						Məsləhət
			I		II				
			5	10	10	5	7	1	
	2	3	4	5	6	7	8	9	10
1	İKT-dən istifadə	40	4	2					
2	Peşə etikası	40	4	2					
3	Sahibkarlıq	40			2	4			
4	Şəxsi inkişaf və karyera planlaşdırması	40	4	2					
	<b>Baza modulları üzrə cəm:</b>	<b>160</b>	<b>12</b>	<b>6</b>	<b>2</b>	<b>4</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
	<b>Peşə-ixtisas fənləri (modulları), nəzəri</b>	<b>420</b>	<b>24</b>	<b>10</b>	<b>14</b>	<b>12</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
5	İş şəraitində əməyin mühafizəsi, təhlükəsizlik texnikası qaydaları	25	3	1					
6	Mətbəx avadanlıqlığı, dəzgah və alətlərdən istifadə	40	6	1					2
7	Qida maddələri və qida zəhərlənmələri	45	5	2					2
8	İşçilərin fəaliyyətinin idarə olunması	60			5	2			3
9	Məhsulların qablaşdırılması və saxlanması 1	40	4	2					2
10	Məhsulların qablaşdırılması və saxlanması 2	60			4	4			4
11	Qənnadı məmulatlarının hazırlanması 1	70	6	4					2
12	Qənnadı məmulatlarının hazırlanması 2	80			5	6			5
		<b>512</b>		<b>16</b>	<b>16</b>	<b>16</b>	<b>16</b>		
	<b>İstehsalat təcrübəsi</b>	<b>368</b>		<b>8</b>	<b>8</b>	<b>8</b>	<b>24</b>		
	<b>Tələbələrin maksimum məcburi dərslər yükü</b>	<b>1460</b>	<b>36</b>	<b>40</b>	<b>40</b>	<b>40</b>	<b>40</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
	<b>Məsləhət</b>	<b>20</b>							<b>20</b>
	<b>YEKUN</b>	<b>1480</b>							

Qeyd:

- 1) Dual təhsil proqramları tətbiq edilən peşə təhsil müəssisələri və qrupların siyahısı Peşə Təhsili üzrə Dövlət Agentliyi tərəfindən müəyyən edilir.
- 2) Qarşılıqlı razılıq və maddi-texniki baza imkan verdikdə istehsalat təlimi tam olaraq və ya bir hissəsi işəgötürən müəssisələrdə təşkil edilə bilər.



## Modulların spesifikasiyası

<b>Modulun adı: Ana dilində ünsiyyət</b>
<b>Modulun kodu: 1</b>
<b>Modulun ümumi məqsədi:</b> 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.
<b>Təlim nəticəsi 1: Peşəkar ünsiyyəti təhlil edir.</b>
<b>Qiymətləndirmə meyarları</b>
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.
<b>Təlim nəticəsi 2: Peşə məsələləri ilə bağlı şifahi ünsiyyət qurur.</b>
<b>Qiymətləndirmə meyarları</b>
1. Peşəsindəki səciyyəvi ünsiyyəti təhlil edir.
2. Peşə məsələləri ilə bağlı şifahi təqdimat verir.
3. Səmərəli şifahi ünsiyyəti təsvir edir.
<b>Təlim nəticəsi 3: Peşə məsələləri ilə bağlı yazılı ünsiyyət qurur.</b>
<b>Qiymətləndirmə meyarları</b>
1. Peşəsindəki səciyyəvi yazılı ünsiyyəti təhlil edir.
2. Daxili ünsiyyətin yazılı nümunələrini təqdim edir.
3. Səciyyəvi yazılı xarici ünsiyyətin nümunələrini təqdim edir.
<b>Təlim nəticəsi 4: Peşə məsələləri ilə bağlı yazılı materiallardan istifadə edir.</b>
<b>Qiymətləndirmə meyarları</b>
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.

<b>Modulun adı: Xarici dildə ünsiyyət</b>
<b>Modulun kodu: 2</b>
<b>Modulun ümumi məqsədi:</b> 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.

<b>Təlim nəticəsi 1:</b> Gündəlik məsələlər, təhsil, iş, iş yerində sağlamlıq və təhlükəsizlik mövzularında ünsiyyət qurmağı və özünü ifadə etməyi bacarır.
<b>Qiymətləndirmə meyarları</b>
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.
<b>Təlim nəticəsi 2:</b> Gündəlik məsələlər üzrə baza səviyyəsində ünsiyyət qurmağı bacarır.
<b>Qiymətləndirmə meyarları</b>
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.
<b>Təlim nəticəsi 3:</b> Müasir texnologiya ilə bağlı terminləri bilir və diskussiyyalar aparmağı bacarır.
<b>Qiymətləndirmə meyarları</b>
1. Ünsiyyətin müxtəlif növlərini tətbiq edir;
2. Müxtəlif rəqəmsal texnologiyalardan məlumat almaq üçün istifadə edir;
3. Texnologiyanın əhəmiyyətini şərh edir.

<b>Modulun adı: Hesablama əməliyyatları</b>
<b>Modulun kodu: 3</b>
<b>Modulun ümumi məqsədi:</b> Bu modulu tamamladıqdan sonra tələbə məsələlərin həllində riyazi düşüncə nümayiş etdirməyi, hesablamalar aparmağı, cədvəl və qrafiklər hazırlamağı, onlardan istifadə etməyi, cəbri qanunları tətbiq etməyi və təsviri statistikadan istifadə etməyi bacaracaqdır.
<b>Təlim nəticəsi 1: Məsələlərin həllində riyazi düşüncə nümayiş etdirir.</b>
<b>Qiymətləndirmə meyarları</b>
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.
<b>Təlim nəticəsi 2: Sadə hesablamalar aparır.</b>
<b>Qiymətləndirmə meyarları</b>
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.
<b>Təlim nəticəsi 3: Sadə qrafik və cədvəllər hazırlayır və məsələlərin həllində onlardan istifadə edir.</b>
<b>Qiymətləndirmə meyarları</b>
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.
<b>Təlim nəticəsi 4: Məsələlərin həllində sadə cəbri qaydaları tətbiq edir.</b>
<b>Qiymətləndirmə meyarları</b>
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.
<b>Təlim nəticəsi 5: Sadə təsviri statistikadan istifadə edir.</b>
<b>Qiymətləndirmə meyarları</b>
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. Histogram və diaqramları təsvir edir.

**Modulun adı: İKT-dən istifadə**

**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.
<b>Təlim nəticəsi 4: İnformasiya texnologiyalarından təhlükəsiz şəkildə istifadə etməyi bacarır.</b>
<b>Qiymətləndirmə meyarları</b>
1. Müvafiq cihazları qoruyur.
2. Şəxsi məlumat və məxfiliyi qoruyur.
3. Cihazlardan istifadə edərkən sağlamlığını qoruyur.
4. Cihazlardan istifadə edərkən ətraf mühiti qoruyur.
<b>Təlim nəticəsi 5: Sadə texniki problemləri həll edir.</b>
<b>Qiymətləndirmə meyarları</b>
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.

<b>Modulun adı: Şəxsi inkişaf və karyera planlaşdırması</b>
<b>Modulun kodu:</b>
<b>Modulun ümumi məqsədi:</b> Bu modulu tamamladıqdan sonra tələbə özünü tanımağı və şəxslərarası münasibətləri tənzimləməyi, düşünməyi, problemləri həll edərək qərarları qəbul etməyi, karyera məqsədlərini müəyyən etməyi və müasir iş axtarma və müraciət üsullarından istifadə etməyi bacaracaqdır.
<b>Təlim nəticəsi 1: Özünü tanımağı və şəxslərarası münasibətləri tənzimləməyi bacarır.</b>
<b>Qiymətləndirmə meyarları</b>
1. Stresi idarə edir və emosiyaları tənzimləyir.
2. Pozitiv düşünür və özünü qiymətləndirir.
3. Empatiya qurur və dinləyir.
4. Şəxslərarası münasibətləri effektiv idarə edir və mübahisələri həll edir.
5. İnamlı ünsiyyət qurur.
<b>Təlim nəticəsi 2: Düşünməyi və problemləri həll edərək qərarları qəbul etməyi bacarır.</b>
<b>Qiymətləndirmə meyarları</b>
1. Məqsədlərini müəyyənləşdirir və qərarları qəbul edir.
2. Problemləri həll edir.
3. Tənqidi və yaradıcı düşünür.
4. İcra edir və davamlılığını təmin edir.
<b>Təlim nəticəsi 3: Karyera məqsədlərini müəyyən edir və müasir iş axtarma və müraciət üsullarından istifadə etməyi bacarır.</b>
<b>Qiymətləndirmə meyarları</b>
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.

<b>Modulun adı: Peşə etikası</b>
<b>Modulun kodu: 6</b>
<b>Modulun ümumi məqsədi:</b> 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.
<b>Təlim nəticəsi 1: Peşəkarlıq prinsiplərini bilir.</b>
<b>Qiymətləndirmə meyarları</b>
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.
<b>Təlim nəticəsi 2: Vaxtdan səmərəli istifadə etməyi bacarır.</b>
<b>Qiymətləndirmə meyarları</b>
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.
<b>Təlim nəticəsi 3: Qrup daxilində səmərəli işləməyi bacarır.</b>
<b>Qiymətləndirmə meyarları</b>
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.
<b>Təlim nəticəsi 4: İş yerində davranış qaydalarını təhlil etməyi bacarır.</b>

### 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 planının 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.

<b>Modulun adı: Estetika və mədəni özünüifadə</b>
<b>Modulun kodu: 8</b>
<b>Modulun ümumi məqsədi:</b> 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.
<b>Təlim nəticəsi 1: Azərbaycanın mədəniyyət və incəsənət xadimlərinin əsas əsərlərini şərh edir.</b>
<b>Qiymətləndirmə meyarları</b>
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.
<b>Təlim nəticəsi 2: Dünya incəsənət nümunələrini və məşhur mədəniyyət və incəsənət xadimlərinin əsərlərini şərh edir.</b>
<b>Qiymətləndirmə meyarları</b>
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.
<b>Təlim nəticəsi 3: Kreativlik və estetika anlayışlarını təhlil edərək onlardan istifadə edir.</b>
<b>Qiymətləndirmə meyarları</b>
1. Estetika anlayışını təhlil edir.
2. Kreativlik anlayışını təhlil edir.
3. Estetika anlayışından istifadə edərək kreativ ideyalar təqdim edir.
<b>Təlim nəticəsi 4: Etiket və nəzakət qaydalarını təhlil edərək onlardan istifadə edir.</b>
<b>Qiymətləndirmə meyarları</b>
1. Ölkəmizə xas nəzakət qaydalarını şərh edir.

2. İş yerində etiket qaydalarını tətbiq edir.

3. Ayrı-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.

<b>Modulun adı: Çağırışaqədərki hazırlıq</b>
<b>Modulun kodu: 10</b>
<b>Modulun ümumi məqsədi:</b> Bu modulu tamamladıqdan sonra tələbə dövlət təhlükəsizliyinin tarixi və hüquqi əsasları, sıra və intizam nizamnamələrinin ümumi müddəalarını biləcəkdir.
<b>Təlim nəticəsi 1: Azərbaycan Respublikasının Silahlı Qüvvələrində istifadə olunan hərbi texnika və sursatlar haqqında zəruri məlumatlara malik olduğunu nümayiş etdirir.</b>
<b>Qiymətləndirmə meyarları</b>
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.
<b>Təlim nəticəsi 2: Azərbaycan Respublikasının Silahlı Qüvvələrinin nizamnamələrində təsbit olunmuş əsas müddəaları mənimsədiyini, tibbi yardım və mülki müdafiə bacarıqlarına, topoqrafik vərdişlərə yiyələndiyini nümayiş etdirir.</b>
<b>Qiymətləndirmə meyarları</b>
1. Müasir ümumqoşun döyüşü haqqında məlumatları şərh edir.
2. Müasir döyüş vasitələrini təsvir edir.
3. Topoqrafiya üzrə bacarıqlarını nümayiş etdirir.
4. Fövqəladə hadisələr zamanı əhalinin mühafizəsi haqqında biliklərini təsnif edir.
5. Mühafizə vasitələrindən düzgün istifadə edir.
6. Radiasiyaya nəzarət və kimyəvi kəşfiyyat cihazlarından istifadə edir.
<b>Təlim nəticəsi 3: Mülki müdafiə, sıra təlimi və fiziki hazırlığa aid normativləri yerinə yetirir, onların icrası zamanı qrup və komanda tərkibində əlaqəli fəaliyyət göstərir.</b>
<b>Qiymətləndirmə meyarları</b>
1. Sağlam həyat tərzi 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.

**Modulun adı: Əmək təhlükəsizliyi, sanitariya və gigiyena qadaları (H.A C.C.P)**

**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: Sağlamlıq və əməyin mühafizəsi qaydalarına riayət etməyi bilir, ilkin tibbi yardım qaydalarını tətbiq etməyi bacarır.**

**Qiymətləndirmə meyarları**

1. Sağlamlıq və əməyin mühafizəsi ilə əlaqədar əmək qanunvericiliyinin tələblərini sadalayır.
2. Yaranmış fəvqəladə hallarda atılacaq müvafiq addımları sadalayır.
3. İş yerinə dair təhlükəsizlik nişan və təlimatlarını izah edir.
4. Alət və avadanlıqların təhlükəsizlik qaydalarına uyğun istifadəsini izah edir.
5. İstehsalat zədələnmələri və peşə xəstəlikləri haqqında anlayışları izah edir.
6. İlkin tibbi yardım prosedurlarını tətbiq edir.

**Təlim nəticəsi 2: İş şəraitində sanitariya və gigiyena qaydalarını bilir .**

**Qiymətləndirmə meyarları**

1. Sanitariya norma və qaydalarını izah edir.
2. İşçilərin şəxsi gigiyena qaydalarını izah edir.
3. Avadanlıq, inventar və qab-qacağa qoyulan sanitar-gigiyenik tələbləri təsvir edir.
5. Radiasiya şüalanmaları və kimyəvi zədələnmələr zamanı ilkin tibbi yardımını yerinə yetirir.

**Modulun adı: Mətbəx avadanlığı, alət və dəzgahlardan istifadə**

**Modulun kodu:**

**Modulun ümumi məqsədi:**

**Təlim nəticəsi 1: Struktur bölmədə müvafiq alət və avadanlıqlardan istifadənin vəziyyətini qiymətləndirməyi və istifadəni bacarır.**

24  




<b>Qiymətləndirmə meyarları</b>
1. İstismardan əvvəl müvafiq alət və avadanlıqların işləkliyini yoxlayır.
2. Müəyyən edilmiş qüsurlar və ya nasazlıqların xarakteristikasını izah edir.
3. Əl alətləri və mexaniki alətlərin istifadəsinin sağlamlığa potensial təhlükələrini müəyyən edir.
4. Alət və avadanlıqlardan istifadəni nümayiş etdirir (əhatə olunanlar: <b>xüsusi alətlər</b> – mikser, soba, soyuducu, doğrayıcı, dekor alətləri, spatulalar və s.).
<b>Təlim nəticəsi 2: Mətbəx avadanlıqları və onlara texniki xidmət göstərməyi bacarır.</b>
<b>Qiymətləndirmə meyarları</b>
1. Qida məhsullarının hazırlama üsuluna uyğun mətbəx ləvazimatlarını müəyyən edir.
2. Mətbəx ləvazimatlarının işlək vəziyyətdə və sanitariya-gigiyenik normalara uyğun olmasına nəzarət edir.
3. Mətbəx ləvazimatlarına istehsalçının təlimatlarına uyğun texniki qulluq qaydalarını müvafiq qaydada izah edir.

<b>Modulun adı: Qida maddələri və qida zəhərlənmələri</b>
<b>Modulun kodu:</b>
<b>Modulun ümumi məqsədi:</b>
<b>Təlim nəticəsi 1: Qida maddələrinin əhəmiyyəti haqqında bilir.</b>
<b>Qiymətləndirmə meyarları</b>
1. İnsan həyatında qidalı maddələrin əhəmiyyətini müəyyən edir.
2. Qida məhsullarının kaloriliyini müəyyən edir.
3. Balanslaşdırılmış qidalanma üçün məhsulların lazımlı nisbətini müəyyən edir.
4. Gün ərzində sərf edilən enerjinin miqdarını düzgün qaydada müəyyən edir.
<b>Təlim nəticəsi 2: Qida infeksiyalarını bilir və iş prosesində onları nəzərə alır.</b>
<b>Qiymətləndirmə meyarları</b>
1. Mikroorqanizmlər və onların təbiətdə yayılma məqamlarını təsvir edir.
2. Mikrobların növləri, onların morfolojiya (quruluşu) və fiziologiyası (vəzifə və fəaliyyəti), insanın həyatında müsbət və mənfi rollarını izah edir.
3. Qida infeksiyalarını bir-birindən ayırır.

4. Qida infeksiyalarının baş vermə səbəblərini və mənbəyini təyin edir.
<b>Təlim nəticəsi 3: Qida zəhərlənməsini bilir.</b>
<b>Qiymətləndirmə meyarları</b>
1. Qida zəhərlənmələrinin növlərini fərqləndirir.
2. Qida zəhərlənməsinin mənbəyi və baş vermə səbəblərini müəyyən edir.
3. Qida zəhərlənməsinin hər növünün əlamətləri və simptomlarını təyin edir.
<b>Təlim nəticəsi 4: Müalicəvi qidalanmanı anlayır və təşkilini bacırır.</b>
<b>Qiymətləndirmə meyarları</b>
1. Müalicəvi qidalanmanın məqsəd və prinsiplərini bilir.
2. Pəhriz qidalanmasının növlərini pəhriz məhsullarının hazırlanma xüsusiyyətlərini izah edir.
3. Xəstəlik və pəhrizin təyin olunmasından asılı olaraq ərzaq məhsullarından müvafiq qaydada istifadə edir.
4. Müalicəvi qidalanmanın təşkil olunma qaydalarını izah edir.

<b>Modulun adı: İşçilərin fəaliyyətinin idarə olunması</b>
<b>Modulun kodu:</b>
<b>Modulun ümumi məqsədi:</b>
<b>Təlim nəticəsi 1: Öz işini planlaşdırmağı və işi haqqında hesabat verməyi bacırır.</b>
<b>Qiymətləndirmə meyarları</b>
1. Hədəflərə çatmaq üçün resursları müəyyən edir.
2. İş planına uyğun statistik məlumatları toplayaraq müqayisəli şəkildə şərh edir.
3. İşin planına əsasən müəyyən olunmuş ardıcılıqla icra olunmasına nəzarət edir.
4. Öz fəaliyyətinin nəticələri haqqında rəhbərə düzgün hesabat verir.
<b>Təlim nəticəsi 2: Qida və içki xidməti üzrə işçilərin (mətbəx daxili) fəaliyyətini planlaşdırmağı və idarə etməyi bacırır.</b>
<b>Qiymətləndirmə meyarları</b>
1. Bir əvvəlki növbədən qalan işlər haqqında rəhbərindən məlumat alaraq öhdəliyi daxilindəki vəzifələri təhvil alır.
2. Mətbəxdəki işçilər arasında vəzifə bölgüsü aparır.
3. Ehtiyaclara uyğun bazarlıq siyahısını hazırlayaraq məhsulların tədarükünə nəzarət edir.
4. Bir sonrakı növbəyə təhvil veriləcək işlərin siyahısını tutaraq məlumat verir.
<b>Təlim nəticəsi 3: İşinə müştəriyə nümayiş etdirməyi bacırır.</b>

**Qiymətləndirmə meyarları**

1. Müştəri ehtiyaclarını və tələblərini müəyyən edir.
2. Müştərinin ehtiyaclarına cavab verən xidmət göstərir.
3. Xidmətin keyfiyyətinə nəzarət edir.

**Modulun adı: Məhsulların qablaşdırılması və saxlanması**

**Modulun kodu: 4**

**Modulun ümumi məqsədi:**

**Təlim nəticəsi 1: Məhsulların qablaşdırılmasını bacarır**

**Qiymətləndirmə meyarları**

1. Məhsulun keyfiyyətini yoxlayır.
2. Qablaşdırma materialının növlərini və xüsusiyyətlərini izah edir.
3. Qablaşdırma avadanlıqlarını tanıyır.

**Təlim nəticəsi 2: Məhsulların saxlanılma texnologiyasını bilir və müvafiq qaydalara uyğun saxlamağı bacarır.**

**Qiymətləndirmə meyarları**

1. Süd və süd məhsullarını qaydalara uyğun saxlayır.
2. Yumurtanın saxlanma qaydasını izah edir.
3. Meyvə və tərəvəzləri uyğun şəraitdə saxlayır.
4. Quru məhsulların saxlanmasını həyata keçirir.
5. Hazır şirniyat məhsullarının saxlanması qaydalarını izah edir.
6. Yarımfabrikat məhsulların saxlanması qaydalarını izah edir.

**Modulun adı: Qənnadı məmulatlarının hazırlanması**

**Modulun kodu 6**

**Modulun ümumi məqsədi:**

<b>Təlim nəticəsi 1: Şirniyyat məmulatlarının hazırlanması üçün hazırlıq görməyi bacarır.</b>
<b>Qiymətləndirmə meyarları</b>
1. Şirniyyat məhsullarının hazırlanması və istehsalı üçün tələb olunan xammalları tanıyır
2. Reseptlərə uyğun olaraq ingridiyentləri müvafiq qaydada ölçür və həcmi hesablayır
3. Xammalın emalı üzrə tələbləri izah edir.
<b>Təlim nəticəsi 2: Müxtəlif növ xəmirləri hazırlamağı bacarır.</b>
<b>Qiymətləndirmə meyarları</b>
1. Mayalı və mayasız xəmirləri hazırlayır.
2. Döymə xəmir hazırlayır.
3. Şəkərli xəmir hazırlayır.
4. Qat-qat xəmirin hazırlanma texnologiyasını izah edir.
<b>Təlim nəticəsi 3: Müxtəlif növ inqridiyentlər əsasında reseptə uyğun içliklər hazırlamağı bacarır.</b>
<b>Qiymətləndirmə meyarları</b>
1. Süd və süd məhsullarından içliklər hazırlayır .
2. Meyvə və tərəvəzlərdən ibarət içlik hazırlayır.
3. Çərəz və quru meyvələrdən olan içlikləri hazırlayır.
4. Ət və ət məhsullarından içlik hazırlayır.
<b>Təlim nəticəsi 4. Müxtəlif qatqılı içki və souslar hazırlamağı bacarır.</b>
1. Müxtəlif növ içkiləri hazırlayır.
2. Karamel sousunu hazırlayır.
3. Meyvələrdən souslar hazırlayır
<b>Təlim nəticəsi 5. Müxtəlif növ kremləri və bəzək məhsulları hazırlamağı bacarır.</b>
<b>Qiymətləndirmə meyarları</b>
1. Bişmə və kərə yağlı kremləri hazırlayır.

2. Qaymaqlı kremləri hazırlayır.
3. Şokaladdan müxtəlif bəzəklər hazırlayır.
4. Şəkərli (marsipan) xəmindən və müxtəlif ərzaqlardan bəzəklər hazırlayır.
<b>Təlim nəticəsi 6. Şirniyat və desertləri hazırlamağı bacarır.</b>
<b>Qiymətləndirmə meyarı</b>
1. İçlikli şirniyatlari hazırlayır.( içlikli bulkalar, şəkərbura,paxlava və s)
2. İçliksiz şirniyatlari hazırlayır.
3. Dənli bitkilərdən hazırlanan şirniyyat növlərini göstərir.
4. Bişmə xəmindən hazırlanan şirniyyatlari tanıyır.(ekler, bamiyə və s)
5. Müxtəlif növ desertlər hazırlayır.(cheesecake,tiramisu,maqnulya və s)
<b>Təlim nəticəsi 7. Tort və kremli şirniyat hazırlamağı bacarır.</b>
<b>Qiymətləndirmə meyarı</b>
1. Biskivitli tortlar hazırlayır.
2. Bişmə (havalı) xəmirli tortlar hazırlayır.
3. Müxtəlif növ tortlar hazırlayır.
4. Kremli şirniyatlar hazırlayır.

<b>Modulun adı: İstehsalat təlimi</b>
<b>Saatlar və kredit:</b>
<b>İş yerində öyrənmənin ümumi məqsədi:</b> 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.
<b>Təlim nəticəsi 1:</b> 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 xəmirdən müxtəlif unlu qənnadı məmulatları hazırlamağı bacarır.**

**Qiymətləndirmə meyarları**

1. Mayalı xəmirdən unlu qənnadı məmulatları hazırlamaq üçün lazım olan ərzaqların ilkin emalını nümayiş etdirir.
2. Müxtəlif növ mayalı xəmirin hazırlanma texnologiyasını ardıcılıqla yerinə yetirir.
3. Mayalı xəmirdən müxtəlif növ unlu qənnadı məmulatlarının hazırlanma texnologiyasını ardıcılıqla yerinə yetirir.

**Təlim nəticəsi 3: Mayasız xəmirdən müxtəlif unlu qənnadı məmulatları hazırlamağı bacarır.**

**Qiymətləndirmə meyarları**

1. Mayasız xəmirdən unlu qənnadı məmulatları hazırlanmaq üçün lazım olan ərzaqların ilkin emalını nümayiş etdirir.
2. Mayasız xəmirin hazırlanma texnologiyasını ardıcılıqla yerinə yetirir.
3. Mayasız xəmirdən müxtəlif növ unlu qənnadı məmulatlarının hazırlanma texnologiyasını ardıcılıqla yerinə yetirir.

Təlim nəticəsi 3: Müxtəlif növ inqridiyentlər əsasında reseptə uyğun içliklər hazırlayır.

**Qiymətləndirmə meyarları**

1. Süd və süd məhsullarından içliklər hazırlayır .
2. Meyvə və tərəvəzlərdən ibarət içlik hazırlayır.
3. Çərəz və quru meyvələrdən olan içlikləri hazırlayır.
4. Ət və ət məhsullarından içlik hazırlayır.

Təlim nəticəsi 4. Müxtəlif qatqılı içki və souslar hazırlayır

1. Müxtəlif növ içkiləri hazırlayır.
2. Karamel sousunu hazırlayır.
3. Meyvələrdən souslar hazırlayır

Təlim nəticəsi 5. Müxtəlif növ kremləri və bəzək məhsulları hazırlayır

30  


Qiymətləndirmə meyarları
1. Bişmə və kərə yağlı kremləri hazırlayır.
2. Qaymaqlı kremləri hazırlayır.
3. Şokaladdan müxtəlif bəzəklər hazırlayır.
4. Şəkərli xəmindən və müxtəlif ərzaqlardan bəzəklər hazırlayır.
Təlim nəticəsi 6. Şirniyat və desertləri hazırlamağı bacarır
Qiymətləndirmə meyarı
1. İçlikli və içliksiz şirniyatları hazırlayır.( içlikli bulkalar, şəkərbura,paxlava və s)
2. Dənli bitkilərdən hazırlanan şirniyyat növlərini bilir.
3. Bişmə xəmindən hazırlanan şirniyyatları tanıyır.(ekler, bamiyə və s)
4. Müxtəlif növ desertlər hazırlayır.(cheesecake,tiramisu,maqnulya və s)
Təlim nəticəsi 7.tort və kremli şirniyat hazırlamağı bacarır
Qiymətləndirmə meyarı
4. Müxtəlif növ tortlar hazırlayır.
5. Biskivitli tortlar hazırlayır
6. Bişmə xəmirli tortlar hazırlayır
4.Kremli şirniyatlar hazırlayır

<b>Modulun adı: İstehsalat təcrübəsi</b>
<b>Saatlar və kredit:</b>
<b>İş yerində öyrənmənin ümumi məqsədi:</b> 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.
<b>Hüquqi şərtlər və müqavilə:</b>
<b>Təlim nəticəsi 1: Qənnadçı-şirniyyatçı işinin funksiyalarını tətbiq etməyi və işini təşkil etməyi bacarır.</b>
<b>Qiymətləndirmə meyarları</b>



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.
<b>Təlim nəticəsi 2: Mayalı xəmindən müxtəlif unlu qənnadı məmulatları hazırlamağı və tərtibə salmağı bacarır.</b>
<b>Qiymətləndirmə meyarları</b>
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 və tərtibatını həyata keçirir.
<b>Təlim nəticəsi 3: Mayasız xəmindən müxtəlif unlu qənnadı məmulatları hazırlamağı və tərtibə salmağı bacarır.</b>
<b>Qiymətləndirmə meyarları</b>
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 və tərtibatını həyata keçirir.

<b>Təlim nəticəsi 3: Müxtəlif növ inqridiyentlər əsasında reseptə uyğun içliklər hazırlayır.</b>
<b>Qiymətləndirmə meyarları</b>
5. Süd və süd məhsullarından içliklər hazırlayır.
6. Meyvə və tərəvəzlərdən ibarət içlik hazırlayır.
7. Çərəz və quru meyvələrdən olan içlikləri hazırlayır.
8. Ət və ət məhsullarından içlik hazırlayır.
<b>Təlim nəticəsi 4. Müxtəlif qatqılı içki və souslar hazırlayır</b>
4. Müxtəlif növ içkiləri hazırlayır.
5. Karamel sousunu hazırlayır.
6. Meyvələrdən souslar hazırlayır
<b>Təlim nəticəsi 5. Müxtəlif növ kremləri və bəzək məhsulları hazırlayır</b>
<b>Qiymətləndirmə meyarları</b>



5. Bişmə və kərə yağlı kremləri hazırlayır.
6. Qaymaqlı kremləri hazırlayır.
7. Şokaladdan müxtəlif bəzəklər hazırlayır.
8. Şəkərli xəmindən və müxtəlif ərzaqlardan bəzəklər hazırlayır.
<b>Təlim nəticəsi 6. Şirniyat və desertləri hazırlamağı bacarır</b>
<b>Qiymətləndirmə meyarı</b>
5. İçlikli və içliksiz şirniyatları hazırlayır. ( içlikli bulkalar, şəkərbura, paxlava və s)
6. Dənli bitkilərdən hazırlanan şirniyyat növlərini bilir.
7. Bişmə xəmindən hazırlanan şirniyyatları tanıyır. (ekler, bamiyə və s)
8. Müxtəlif növ desertlər hazırlayır. (cheesecake, tiramisu, maqulya və s)
<b>Təlim nəticəsi 7. tort və kremli şirniyat hazırlamağı bacarır</b>
<b>Qiymətləndirmə meyarı</b>
7. Müxtəlif növ tortlar hazırlayır.
8. Biskivitli tortlar hazırlayır
9. Bişmə xəmirli tortlar hazırlayır
4. Kremli şirniyatlar hazırlayır

## Təhsil proqramlarına dair qeydlər

1. Ümumi orta təhsil bazasından qəbul olunmuş və texniki peşə təhsili ilə yanaşı, tam orta təhsil alanlar üçün təşkil edilən 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.
2. Tələbələr sayı 15 (on beş) və daha çox olan qruplarda müvafiq maddi-texniki baza və ixtisas müəllimləri olduğu halda aşağıdakı fənlərin tədrisi 2 (iki) qrupa bölünə bilər:
  - 2.1. tədris digər dillərdə aparılan siniflərdə "Azərbaycan dili - dövlət dili kimi";
  - 2.2. tədris dilindən asılı olmayaraq bütün siniflərdə "Xarici dil", "Fiziki tərbiyə".
  - 2.3. "İnformatika" fənni üzrə praktiki məşğələlər.
3. İnformatika kabinetini olmayan peşə təhsili müəssisələrində "İnformatika" fənni üzrə praktik məşğələ keçirilmir.
4. "Xarici dil" fənnində tədrisi nəzərdə tutulan xarici dilin seçimi zamanı tədris qruplarında təhsil alan tələbələrin mütləq çoxluğunun nəzərə alınaraq ümumtəhsil pilləsində təhsil aldıkları "əsas xarici dil" əsas götürülür.
5. Tədris ilinin birinci yarısında qrupda tələbələr sayının azalması tədris planı ilə müəyyən edilmiş müvafiq fənlərin tədrisində qrupun iki qrupa bölünməsinə məhdudiyət yaratmır.
6. Pilot peşə təhsil müəssisələrində Azərbaycan Respublikası Nazirlər Kabinetinin 2019-cu il 11 mart tarixli 86 nömrəli qərarı ilə təsdiq edilmiş "Peşə təhsili müəssisələrinin ayrı-ayrı peşə istiqamətləri üzrə tədris qruplarında orta sıxlığın müəyyən edilməsi haqqında" qərarın 3-cü bəndinə uyğun olaraq tədris qruplarında təhsilalanların sayı 16 nəfərdən çox olduqda, laboratoriya və istehsalat təlimi dərslərində qruplar 2 yarımqrupa bölünə bilər. Pilot peşə təhsil müəssisələrinin siyahısı Peşə Təhsili üzrə Dövlət Agentliyi tərəfindən müəyyən edilir.
7. Pilot peşə təhsili müəssisələrində və pilot layihələrdə "Peşə təhsili haqqında" qanunun 11.2. maddəsinə müvafiq olaraq işəgötürənlərin istehsalat təcrübəsinə rəhbər təyin etdiyi mütəxəssislərə təhsil müəssisəsi tərəfindən təcrübə saatları üçün nəzərdə tutulmuş haqq ödənilə bilər. Pilot peşə təhsil müəssisələri və pilot layihələrin siyahısı Peşə Təhsili üzrə Dövlət Agentliyi tərəfindən müəyyən edilir.
8. Nəqliyyat vasitələri sürücülərinin hazırlanması həyata keçirən ixtisaslar üzrə tədris Azərbaycan Respublikası Nazirlər Kabinetinin 1999-cu il 15 mart tarixli 41 nömrəli qərarı ilə təsdiq edilmiş "Nəqliyyat vasitələri sürücülərinin hazırlanması və onların ixtisasının artırılması kursları haqqında Əsasnamə" (mövcud dəyişikliklərlə) əsasında, həmçinin Azərbaycan Respublikası Daxili İşlər Nazirliyinin Baş Dövlət Yol Polisi İdarəsi və Əmək və Əhalinin Sosial Müdafiəsi Nazirliyi ilə razılaşdırılmış, Elm və Təhsil Nazirliyi tərəfindən təsdiq edilmiş müxtəlif kateqoriyalı avtomobil nəqliyyatı vasitələri sürücülərinin hazırlanması üçün mövcud tədris plan və proqramlarına uyğun aparılır.
9. Traktorlar və digər mexaniki nəqliyyat vasitələrini idarə etmək üçün sürücü hazırlayan ixtisaslar üzrə Azərbaycan Respublikası Kənd Təsərrüfatı Nazirliyinin Kollegiyasının 30 may 2012-ci il

tarixli 05/2012-1 nömrəli Qərarı ilə təsdiq edilmiş "Traktorlar və digər mexaniki nəqliyyat vasitələrini idarə etmək üçün imtahanların qəbulu və sürücülük vəsiqəsinin verilməsi haqqında təlimat" (mövcud dəyişikliklərlə) və Azərbaycan Respublikası Nazirlər Kabinetinin 1999-cu il 15 mart tarixli 41 nömrəli qərarı ilə təsdiq edilmiş "Nəqliyyat vasitələri sürücülərinin hazırlanması və onların ixtisasının artırılması kursları haqqında Əsasnamə" (mövcud dəyişikliklərlə) əsasında, həmçinin traktor və digər mexaniki nəqliyyat vasitələrini idarə etmək üçün sürücülərin hazırlanması və onların ixtisasının artırılması proqramı üzrə təlim kursunun tələblərinə uyğun aparılır.

10. Dual və axşam qrupları üçün hazırlanmış tədris planları tətbiq edilən peşə təhsil müəssisələri və qrupların (ixtisasların) siyahısı Peşə Təhsili üzrə Dövlət Agentliyi tərəfindən müəyyən edilir.
11. Kənd təsərrüfatı istiqaməti üzrə olan ixtisasların bəzilərinə seçmə modulu kimi təqdim olunan modullar seçilərkən regionun iqtisadi xüsusiyyəti nəzərə alınır.
12. STEM Mərkəzi yaradılmış peşə təhsil müəssisələrində tədris olunan bütün ixtisaslar üzrə həftədə 2 (iki) saat olmaqla "Stem" fənni əlavə olaraq tədris olunur.

35  
