



AZƏRBAYCAN RESPUBLİKASI  
ELM VƏ TƏHSİL NAZİRLİYİ

Azərbaycan Respublikası Elm və Təhsil Nazirliyinin

22.08 2024-cü il tarixli  
3-28/32-5407/2024 nömrəli əmrinə  
42 nömrəli əlavə



“Qida və içki üzrə nəzarətçi”

İxtisası üzrə

Təhsil Proqramı (Kurikulum)

## Mündəricat

1. Terminlər, simvollar və ixtisarlar .....	3
3. Peşənin (ixtisasın) xüsusiyyəti və təsviri .....	5
4. Peşənin profili və tələb olunan səriştə səviyyəsi .....	5
5. Proqramın kompetensiyaları (təlim nəticələri) .....	9
7. Modul spesifikasiyası .....	12
9. Attestasiya və qiymətləndirmə.....	30
10. Tədrisə cəlb edilən pedaqoji heyətə qoyulan tələblər.....	33
11. Kurikulum hazırlanması prosesində iştirak edənlərin siyahısı: .....	34

## 1. Terminlər, simvollar və ixtisarlar

**TERMINLƏR, SİMVOLLAR VƏ İXTİSARLAR** (istifadə olunmuş terminlər, simvollar, ixtisarlar və onların izahı)

**PEŞƏ STANDARTI** – konkret peşə sahəsi üzrə işçinin yerinə yetirməli olduğu işin məzmununa və əmək şəraitinə qoyulan minimum tələblərin məcmusudur;

**SERTİFİKAT** – müəyyən istiqamət üzrə təlim nəticələrinin əldə edilməsini təsdiq edən sənəd;

**BACARIQ** – tapşırıqların yerinə yetirilməsi və problemlərin həll edilməsi üçün biliklərin tətbiqini və təcrübənin istifadəsini özündə birləşdirir. Bacarıq minimal vaxt və enerji (və ya hər ikisini) sərf etməklə, əvvəlcədən müəyyən edilmiş nəticələrin əldə olunmasına yönəldilmiş xüsusiyyətdir.

**BİLİK** – təlim (öyrənmə) prosesi vasitəsilə informasiyanın mənimsənilməsinin nəticəsidir. Bilik fəaliyyət və ya təhsil sahəsi ilə bağlı fakt, prinsip, nəzəriyyə və praktikanın əsasını təşkil edir.

**KOMPETENSIYA (SƏRİŞTƏ)** – şəxsin müvafiq bilik, bacarıq və yanaşmadan istifadə edərək, fəaliyyəti peşəkar mühitdə tələb olunan standartlara uyğun icra etmə bacarığıdır;

**TƏLİMİN NƏTİCƏSİ** – təhsilalanın nələri bildiyini, mənimsədiyini və təlim prosesini bitirdikdən sonra nəyi edə biləcəyini göstərən, eləcə də bilik, bacarıq və kompetensiyaları (sərişteləri) müəyyən edən göstəricilərdir;

**QIYMƏTLƏNDİRMƏ MEYARLARI** – tədris kursu və ya modulu çərçivəsində nəzərdə tutulan təlim nəticələrini təhsilalan tərəfindən hansı səviyyədə mənimsənilməsini müəyyən etmək məqsədi ilə qiymətləndirən tərəfindən istifadə olunan ölçü vahidləridir;

**ƏMTT**- Əməyin Mühafizəsi və Təhlükəsizlik Texnikası;

**TT**- Texniki Təhlükəsizlik;

**FMV** – Fərdi Mühafizə Vasitələri;

**İSO (BST)** – International Organization for Standardization (Beynəlxalq Standartlaşdırma Təşkilatı).

## 2. Ümumi məlumat

Təhsil proqramı Azərbaycan Respublikasının “Təhsil haqqında” və “Peşə təhsili haqqında” qanunlarına, Azərbaycan Respublikasının Nazirlər Kabinetinin müvafiq qərarları ilə təsdiq olunmuş “Azərbaycan Respublikasının ömürboyu təhsil üzrə Milli Kvalifikasiyalar Çərçivəsi”, “Peşə təhsilinin dövlət standartları”nın tələblərinə uyğun hazırlanmışdır.

Təsil/təlim proqramının məqsədi Əmək bazarının tələblərinə uyğun “Qida və içki üzrə nəzarətçi” peşəsi üzrə rəqabətqabiliyyətli kadrlar hazırlamaqdır.

<b>Təsnifat üzrə ixtisasın şifri (kodu):</b>	030208
<b>İxtisasın adı:</b>	Qida və içki üzrə nəzarətçi
<b>İxtisas qrupu:</b>	İaşə xidməti
<b>Peşə təhsili pilləsi üzrə səviyyə:</b>	Texniki peşə təhsili
<b>Məşğulluq təsnifatında kodu:</b>	3257
<b>ISCED kodu:</b>	THH30118
<b>Qəbul şərtləri:</b>	Tam orta təhsil bazası haqqında sənəd
<b>Peşə üçün spesifik tələblər:</b>	Müəyyən edilməmişdir
<b>Azərbaycan Respublikasının ömürboyu təhsil üzrə Milli Kvalifikasiyalar Çərçivəsində (AzMKÇ) səviyyəsi:</b>	4
<b>İstinad edilən peşə və kvalifikasiya standartları (ad və kodları):</b>	
<b>Təhsilini davam etdirmə istiqamətləri:</b>	Tələbə təhsilini başa vurduqdan sonra subbakalavr və bakalavr təhsil səviyyəsinə qədər yüksələ bilər
<b>Təhsil müddəti:</b>	1 il

### 3. Peşənin (ixtisasın) xüsusiyyəti və təsviri

Qida və içki üzrə nəzarətçi banket-servisini, masa tərtibatını, servan və köməkçi masa hazırlığını, otaq xidmətinin təşkilini, xidmət/servis arabalarını hazırlamağı və sifarişlərin telefonla qəbulunu və menyü ilə işləməyi bacaran ixtisaslı şəxsdir.

#### Məşğulluq imkanları:

Bu proqramı uğurla başa vuran şəxslər hotel, restoran və iaşə müəssisələrində fəaliyyət göstərə bilərlər. Müxtəlif təlim və kurslar keçməklə karyera yüksəlişi mümkündür.

### 4. Peşənin profili və tələb olunan səriştə səviyyəsi

#### 4.1. Vəzifə və funksiyalar

Kod	Vəzifə	Fəaliyyətlər	Bilik	Bacarıq
A	Masa tərtibatını həyata keçirtmək	İstifadəsinə görə masa/stul növlərini və ölçülərə uyğun ayırd etmək	— Masa/stul növ və ölçüləri	— Masa/stul növ və ölçülərinin ayırd edilməsi
		Masa arxasında istifadə olunan ləvazimatları ayırmaq	— Masa arxasında istifadə olunan ləvazimatların funksiyaları	— Masa arxasında istifadə olunan ləvazimatların müəyyən olunması
		Süfrə və aqları tərtibata uyğun ayırmaq	— Süfrə və aqların növləri və istifadə qaydası	— Süfrə və aqların istifadəsi
B	Servan və köməkçi masa hazırlamaq	Servan (bar, köməkçi masa, piştaxta) növlərini ayırd etmək	— Barın təşkili qaydası — Barda istifadə olunan alət və ləvazimatların funksiyaları	— Barın təşkili — Barda istifadə olunan alət və ləvazimatlardan istifadə
		Servan, köməkçi masa və piştaxtaların təmizlənməsini həyata keçirmək	— Barın təmizlənmə qaydası — Köməkçi masaların təmizlənmə qaydası — Məcməyidən istifadə qaydası	— Barın təmizlənməsi — Köməkçi masaların təmizlənməsi — Məcməyidən istifadə
		Servanın tərtibatını	— Stolüstü isidici və	Stolüstü isidici və

		yerinə yetirmək	digər avadanlıqların funksiyaları	digər avadanlıqlardan istifadə
C	Qtaq servisini təşkil etmək	Otaq xidmətini təşkil etmək	– Otaq servis qaydaları – Servisi zamanı davranış qaydaları	– Otaq servisinin təşkili – Servis zamanı davranış
		Otaq servisi üçün qabları hazırlamaq	– Səhər yeməyi qablarının hazırlanma qaydası – Nahar və şam yeməyi qablarının hazırlanma qaydası	– Səhər yeməyi qablarının hazırlanması – Nahar və şam yeməyi qablarının hazırlanması
		Qonaq otağında yemək və içkiləri yerləşdirmək	– Qonaq otağında yemək və içkilərin yerləşdirilmə qaydası	– Qonaq otağında yemək və içkilərin yerləşdirilməsi
		İçki servisini təşkil etmək	– İçki servis qaydası	– İçki servisinin təşkili
Ç	Xidmət/servis arabalarını hazırlamaq	Otaq servisi ofisini təşkil etmək	– Otaq servisi üçün ofisin təşkili qaydası – Otaq xidmətinin funksiyası	– Otaq servisi üçün ofisin təşkili – Otaq xidmətinin təşkili
		Otaq servisi arabasını hazırlamaq	– Servisdən öncəki hazırlıq – Servis arabasının nahar və şam yeməyi xidmətinə hazırlanma qaydası	– Servisdən öncəki hazırlığın təşkili – Servis arabasının nahar və şam yeməyi xidmətinə hazırlanması
		Otaq servisində boşqabları yığmaq	– Boşqabların yığılma qaydası – Qablarının toplama vaxtı – Boşqabların aparılması	– Boşqabların yığılması – Boşqabların aparılması
D	Sifarişləri telefonla qəbul etmək	Telefonla danışiq texnikasına əməl etmək	– Danışıq texnikası – Qonaq məlumatlarının qəbul qaydası	– Danışıq texnikasından istifadə – Qonaq məlumatlarının qəbulu
		Qida və içki	– Qida və içki	– Qida və içki

		tövsiyələrini vermək	tövsiyələri	tövsiyələrinin verilməsi
		Alınan sifarişləri qeyd etmək	– Alınan sifarişlərin qeydiyyat qaydası	Alınan sifarişlərin qeydiyyatı
		Səhər qapı kartları ilə sifarişləri qəbul etmək	– Qapı kartları ilə sifarişin qəbul qaydası	Qapı kartları ilə sifarişin qəbulu
		Mini soyuducu xidmətini həyata keçirmək	– Mini soyuducu qidaları və içkiləri – Mini soyuducuya nəzarət qaydası	– Mini soyuducu qida və içkilərinin servisi – Mini soyuducu nəzarəti
E	Qida menyusu ilə işləmək	Menyunu müxtəlif mərhələlərdə işləmək	– Menü ilə işləmə qaydası	– Menü ilə işləmə
		Menü ilə bəli müvafiq təkliflər vermək	– Xüsusi qiymətlərlə menyu yaratma qaydası	– Xüsusi qiymətlərlə menyu yaratma
		Müştərinin seçiminə təklif etmək	– Sifarişə uyğun təklif etmə qaydası – Medalyon və steyklərlə içkilərin təklif qaydası	– Sifarişə uyğun təklif – Medalyon və steyklərlə içkilərin təklifi
F	İçki menyusu ilə işləmək	Alkollu içkiləri müəyyən etmək	– Alkollu içkilərlə işləmə qaydası – Hazırlanma qaydası	– Alkollu içkilərlə işləmə – Hazırlanması
		Alkolsuz içkiləri müəyyən etmək	– Alkolsuz içkilərlə işləmə qaydası	– Alkolsuz içkilərlə işləmə
		İsti içkiləri müvafiq qaydada müəyyən edir	– İsti içkilərlə iş qaydası – Çayın dəmləmə üsulları – Qəhvənin hazırlanma qaydası	– İsti içkilərlə iş – Çayın dəmləməsi – Qəhvənin hazırlanması
		Kokteyl içkilərini hazırlamaq	– Kokteyllərin hazırlanma qaydası – Spirtli və spirtsiz içkilər	– Kokteyllərin hazırlanması – Spirtli və spirtsiz içkilərin təqdim olunması

Proqram tədrisi nəticəsində əldə ediləcək müstəqillik və məsuliyyət səviyyəsi (yanaşma/ davranış):

1. Fövqəladə və stressli vəziyyətlərdə çevik reaksiya vermək;
2. Əmək intizamına riayət etmək;
3. İstənilən vəziyyətdə çevik qərar qəbul etmək;
4. Müəyyən olunmuş zaman çərçivəsində iş planına uyğun effektiv və məhsuldar işləmək;
5. İş yerinə aid və ya istifadəsində olan alət, avadanlıq, vasitə və ləvazimatlardan səmərəli istifadə etmək;
6. Peşə etikasının prinsiplərinə riayət etmək;
7. Yeniliklərə açıq olmaq və dəyişən şərtlərə uyğunlaşmaq;
8. Peşəsi ilə əlaqədar yenilikləri izləmək və tətbiq etmək;
9. Bilik və bacarıqlarını komanda daxilində bölüşmək;
10. Tabeliyində olan işçilərin peşə bacarıqlarının artırılmasında maraqlı olmaq



## **5. Proqramın kompetensiyaları (təlim nəticələri)**

Təhsil Proqramının sonunda məzun AzMKÇ-nin 4-cü səviyyəsində nəzərdə tutulmuş deskriptorlarla uyğun olaraq aşağıdakılara yiyələnəcəkdir:

### **5.1. Ümumi kompetensiyalar (ÜK):**

- ÜK1. İxtisası üzrə Azərbaycan dilində şifahi və yazılı ünsiyyət;
- ÜK2. Ən azı bir xarici dildə ixtisası üzrə şifahi və yazılı ünsiyyət;
- ÜK3. İş yerində informasiya-kommunikasiya texnologiyalarından səmərəli istifadə;
- ÜK4. Komandada iş, problemin həllinə ortaq yanaşma;
- ÜK5. Yeni şəraitə uyğunlaşmaq, təşəbbüs irəli sürmək və uğur qazanmaq;
- ÜK6. Peşəkar məqsədlər üçün müvafiq məlumatı təhlil etmək, ümumiləşdirmək və tətbiq etmək;
- ÜK7. Fəaliyyətində sosial və ekoloji məsuliyyətə, eləcə də etik yanaşmaya, həmçinin keyfiyyətə üstünlük vermək;
- ÜK8. Peşə fəaliyyəti ilə əlaqədar etik qayna və normalar, əmək təhlükəsizliyi və sanitari-gigiyenik normalar haqqında məlumatlı olmaq;
- ÜK9. Sağlamlıq və təhlükəsizliyini qorumaq;
- ÜK10. Təlimat, nişan və göstərişlərə riayət etmək;
- ÜK11. İlk yardım prosedurlarını həyata keçirmək;
- ÜK12. Yanğından mühafizə prosedurlarını tətbiq etmək.

### **5.2. Peşə kompetensiyaları (PK):**

- PK 1. Banket-servis növlərini və üsullarını bilir;
- PK 2. Masa tərtibatını bacarır;
- PK 3. Servant və köməkçi masa hazırlamağı bacarır;
- PK 4. Qtaq xidmətinin təşkilini bacarır;
- PK 5. Xidmət/servis arabalarını hazırlamağı bacarır;
- PK 6. Sifarişlərin telefonla qəbulunu bacarır;
- PK 7. Menyü anlayışını bilir;
- PK 8. Qida menyusu ilə işləməyi bacarır;
- PK 9. İçki menyusu ilə işləməyi bacarır.

## Tədris planı (modul strukturu)

İxtisasın adı: Qida və içki üzrə nəzarətçi								
Təhsil müddəti: 1 il (tam orta təhsil)								
№	Bölmələr, təhsil sahələri, modullar	saatların miqdarı	Həftəlik dərslərinin miqdarı					məsləhət
			I	II				
			15	10	3	9	1	
	2	3	4	5	6	7	8	
	<b>Baza modulları</b>							
1	Fiziki tərbiyə	25	1	1				
2	Xarici dildə ünsiyyət	45	3					
3	Şəxsi inkişaf və karyera planlaşdırması	30		3				
4	Sahibkarlıq	30	2					
5	İKT-dən istifadə	45	3					
6	<b>Baza modulları üzrə cəm:</b>	<b>175</b>	<b>9</b>	<b>4</b>				
7	<b>Peşə-ixtisas modulları, nəzəri</b>	<b>410</b>	<b>16</b>	<b>17</b>				
8	İxtisas yönümlü ingilis dili	60	4					
9	Sağlamlıq və əməyin mühafizəsi	45	3					
10	Sanitariya və qida təhlükəsizliyi	60	4					
11	Xidmət sahəsinin tərtibatı	75	3	3				
12	Otaq xidmətlərinin həyata keçirilməsi	70	2	4				
13	Qida və içki menyusu ilə iş	50		5				
14	Maliyyə idarəetməsi	50		5				

	<b>Peşə-ixtisas modulları, nəzəri – cəmi</b>	<b>410</b>	<b>16</b>	<b>17</b>				
	<b>İstehsalat təlimi (praktik modullar)</b>	<b>395</b>	<b>10</b>	<b>14</b>	<b>35</b>			
	<b>İstehsalat təcrübəsi</b>	<b>360</b>				40		
	<b>Tələbələrin maksimum məcburi dərslər yükü</b>	<b>1340</b>	<b>35</b>	<b>35</b>	<b>35</b>	<b>40</b>		
	<b>Məsləhət saatları</b>	<b>20</b>						<b>20</b>
	<b>YEKUN</b>	<b>1360</b>						

\* Tədris planı bölmələri arasında cəmi saatların saxlanması arzu ediləndir. Ehtiyaca uyğun bölgü İşçi Qrupundan müzakirə edilərək dəyişdirilə bilər.

Tədris planında modulların tədris ardıcılığı, dərslər saatları və tədris olunduğu il və yarımlar qeyd edilir. Modullar hazırlanarkən məzmunun mənimsənilməsi və dərslər saati olaraq modulun yarımlar ərzində tamamlanması nəzərə alınmalıdır. Məzmun ardıcılığı baxımından modul bir neçə yarımlar davam etmədikənsə bu zaman modul müstəqil hissələrə ayrılaraq müvafiq ardıcılıqla nömrələnməlidir (məs. İngilis dili -1, İngilis dili -2 və s.).

<b>İxtisasın adı: Qida və içki üzrə nəzarətçi (dual təhsil)</b>								
<b>Təhsil müddəti: 1 il (tam orta təhsil)</b>								
<b>№</b>	<b>Bölmələr, təhsil sahələri, modullar (fənlər)</b>	<b>saatların miqdarı</b>	<b>Həftəlik dərslər saatlarının miqdarı</b>					<b>Məsləhət</b>
			<b>I</b>	<b>II</b>			<b>10</b>	
			<b>15</b>	<b>15</b>	<b>7</b>	<b>1</b>		
<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>6</b>	<b>8</b>	<b>9</b>	<b>10</b>		
<b>1</b>	İKT-dən istifadə	45	3					
<b>2</b>	Xarici dildə ünsiyyət	30	2					
<b>3</b>	Sahibkarlıq	45		3				
<b>4</b>	Şəxsi inkişaf və karyera planlaşdırması	30	2					
	<b>Baza modulları üzrə</b>	<b>150</b>	<b>7</b>	<b>3</b>				

	<b>cəm:</b>							
	<b>Peşə-ixtisas fənləri (modulları), nəzəri</b>	<b>375</b>	<b>14</b>	<b>11</b>				
<b>5</b>	İxtisas yönümlü ingilis dili	45	3					
<b>6</b>	Sağlamlıq və əməyin mühafizəsi	45	3					
<b>7</b>	Sanitariya və qida təhlükəsizliyi	60	4					
<b>8</b>	Xidmət sahəsinin tərtibatı	60	4					
<b>9</b>	Otaq xidmətlərinin həyata keçirilməsi	45		3				
<b>10</b>	Qida və içki menyusu ilə iş	60		4				
<b>11</b>	Maliyyə idarəetməsi	60		4				
	<b>İstehsalat təlimi</b>	<b>420</b>	<b>14</b>	<b>14</b>				
	<b>İstehsalat təcrübəsi</b>	<b>400</b>		<b>8</b>	<b>40</b>			
	<b>Tələbələrin maksimum məcburi dərslər yükü</b>	<b>1345</b>	<b>35</b>	<b>36</b>	<b>40</b>			
	<b>Məsləhət</b>	<b>20</b>						20
	<b>YEKUN</b>	<b>1365</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.

<b>İxtisas: Qida və içki üzrə nəzarətçi</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	15	10	12	
	<b>Ümumtəhsil fənləri</b>									
1	Azərbaycan dili	268	3	3	3	3	2	1		
2	Xarici dil	334	4	4	4	4	2			
3	Riyaziyyat	344	4	4	4	4	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	Coğrafiya	76	1	1	1	1				
9	Kimya	76	1	1	1	1				
10	Fiziki tərbiyə	152	2	2	2	2				
11	Çağırışa qədərki hazırlıq	101	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>3</b>	<b>0</b>	
	<b>Baza modulları</b>									
12	Peşə etikas	40				2				
13	Şəxsi inkişaf və karyera planlaşdırılması	30						3		
14	Sahibkarlıq	40		2						
15	İKT-dən istifadə	45					3			
	<b>Baza modulları üzrə cəm:</b>	<b>155</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>0</b>	
	<b>İxtisas modulları</b>	<b>767</b>	<b>7</b>	<b>5</b>	<b>7</b>	<b>5</b>	<b>11</b>	<b>15</b>		
16	İxtisas yönümlü ingilis dili	72	4							
17	Sağlamlıq və əməyin mühafizəsi	54	3							
18	Sanitariya və qida təhlükəsizliyi	60		3						
19	Xidmət sahəsinin tərtibatı	152		2	4	2				10
20	Otaq xidmətlərinin həyata keçirilməsi	194			3	3	2	5		
21	Qida və içki menyusu ilə iş	125					5	5		
22	Maliyyə idarəetməsi	110					4	5		

	<b>İxtisas modulları üzrə cəm:</b>	<b>767</b>	<b>7</b>	<b>5</b>	<b>7</b>	<b>5</b>	<b>11</b>	<b>15</b>	<b>0</b>	
	<b>İstehsalat təlimi</b>	<b>882</b>	<b>7</b>	<b>7</b>	<b>7</b>	<b>7</b>	<b>14</b>	<b>14</b>		
	<b>İstehsalat təcrübəsi</b>	<b>480</b>							<b>40</b>	
	<b>Yekun: Tələbələrin məcburi maksimum dərslər yükü</b>	<b>4015</b>								
	<b>Məsləhət saatları</b>	<b>20</b>								20
	<b>Yekun</b>	<b>4035</b>	<b>35</b>	<b>35</b>	<b>35</b>	<b>35</b>	<b>35</b>	<b>35</b>	<b>40</b>	

## 7. Modul spesifikasiyası

Tədrisi nəzərdə tutulan modulların təlim nəticələri və məzmun olaraq təsviri.

<b>1.</b>	<b>Modulun kodu: 1</b>				
	<b>Modulun adı:</b> "İxtisas yönümlü ingilis dili"				
	<b>Modulun tədris saati:</b>				
	<b>Modulun ümumi məqsədi:</b> Siz bu modulu öyrəndikdən sonra, işlə bağlı yazılı ünsiyyəti qiymətləndirməyi, verilmiş mövzu üzrə təfərrüatlı mətn yazmağı və vəziyyətə uyğun qısa müzakirələr aparmağı bacaracaqsınız.				
	<b>Təlim nəticələri:</b> TN1. İşlə bağlı yazılı ünsiyyəti qiymətləndirməyi bacarır TN2. İşlə bağlı verilmiş mövzu üzrə təfərrüatlı mətn yazmağı bacarır TN3. İşlə bağlı vəziyyətə uyğun qısa müzakirələr aparmağı (ən azı bir nəfər) bacarır				
	<b>Təlim nəticəsi</b>	<b>Qiymətləndirmə meyarları</b>	<b>Mövzular / praktiki tapşırıqlar</b>	<b>Tədris saati</b>	<b>Tədris forması</b>
TN1	İşlə bağlı yazılı ünsiyyəti qiymətləndirməyi bacarır	Əməyin təhlükəsizliyi məsələləri ilə bağlı yazılı məlumatların mahiyyətini dəqiq şəkildə təsdiq edir	– Yazı məlumatları – Yazılı/ qrafik hesabat – Yazı məlumatlarının təhlili	100 saat	Nəzəri/ Praktiki
		Qrafik formada təqdim edilən məlumatı düzgün şərh edir və dəqiq ümumiləşdirir	– Qrafik məlumatların şərh olunması		Nəzəri/ Praktiki
		Ümumi icmal və əsas məlumatları fəaliyyətlər baxımından yekunlaşdırır	– Ümumi icmal və əsas məlumatların oxunması		Nəzəri/ Praktiki
TN2	İşlə bağlı verilmiş mövzu üzrə təfərrüatlı mətn yazmağı bacarır	Hədəf auditoriyasına uyğun format seçir	– Yazılı mətn – Yazılı mətn formatı	100 saat	Nəzəri/ Praktiki
		Sənədin strukturunu oxucular üçün aydın və başa düşülən dildə yazır	– Yazı dili – Peşəkar dildən istifadə		Nəzəri/ Praktiki
		İstifadə edilən lüğət hədəf auditoriyasına uyğundur	– Hədəf auditoriyasına uyğun lüğət		Nəzəri/ Praktiki

		Cümlələrin quruluşu, durğu işarələri, abzas və orfoqrafiyadan düzgün istifadə edir	Cümlə quruluşu, durğu işarələri, abzas və orfoqrafiyadan istifadə		Nəzəri/Praktiki
TN3	İşlə bağlı vəziyyətə uyğun qısa müzakirələr aparmağı (ən azı bir nəfər) bacarır	Müzakirələrə şifahi müdaxilələr və dinləmə baxımından müsbət töhfələr verir	Dinləmə və şifahi müdaxilə		Nəzəri/Praktiki
		İşlə bağlı vəziyyətə dair dəqiq məlumat verir	İşlə bağlı vəziyyətə dair dəqiq məlumat vermə		Nəzəri/Praktiki
		Müzakirə edilən işlə bağlı vəziyyətə uyğun lüğətdən istifadə edir	Müzakirəyə uyğun lüğətdən istifadə		Nəzəri/Praktiki
Təhsilalan istehsalat müəssisəsində olduqda icra edəcəyi praktiki fəaliyyətlərin siyahısı:					
<ol style="list-style-type: none"> <li>İşlə bağlı yazılı ünsiyyəti qiymətləndirməyi bacarır</li> <li>İşlə bağlı verilmiş mövzu üzrə təfərrüatlı mətn yazmağı bacarır</li> <li>İşlə bağlı vəziyyətə uyğun qısa müzakirələr aparmağı (ən azı bir nəfər) bacarır</li> </ol>					
Modul üzrə aralıq qiymətləndirmə					

<b>2.</b>	<b>Modulun kodu: 2</b>				
	<b>Modulun adı:</b> "Sağlamlıq və əməyin mühafizəsi"				
	<b>Modulun tədris saati:</b> 50				
	<b>Modulun ümumi məqsədi:</b> Siz bu modulu öyrəndikdən sonra fərdi sağlamlıq və təhlükəsizliyinizi qorumağı, təhlükəsizlik təlimatları, nişanları və göstərişlərinə riayət etməyi, ilk yardım və yanğından mühafizə prosedurlarını həyata keçirməyi bacaracaqsınız				
	<b>Təlim nəticələri:</b> TN4. Sağlamlıq və təhlükəsizliyini qorumağı bacarır TN5. Təlimat, nişan və göstərişlərə riayət etməyi bacarır TN6. İlk yardım prosedurlarını həyata keçirməyi bacarır TN7. Yanğından mühafizə prosedurlarını tətbiq etməyi bacarır				
	<b>Təlim nəticəsi</b>	<b>Qiymətləndirmə meyarları</b>	<b>Mövzular / praktiki tapşırıqlar</b>	<b>Tədris saati</b>	<b>Tədris forması</b>
TN4	Sağlamlıq və	İş yerinin, avadanlıqların	Avadanlıqların təhlükəsizliyi	50 saat	Nəzəri /



	təhlükəsizli yini qorumağı bacarır	təhlükəsiz, zərərsiz olmasını yoxlayır, sağlamlıq və təhlükəsizlik üzrə hüquqi-normativ tələblərə uyğunluğunu təmin edir	– Ümumi təhlükəsizlik qaydaları – Avadanlığın istismar təlimatı		Prakti ki
		Texniki təhlükəsizlik qaydaları və istismar üzrə təlimatın müddəalarına düzgün qaydada riayət edir	– Qoruyucu çəpərlər – Elektrik açarının təhlükəsizlik həddi – Avdanlığı söndürmədən müdaxilə		Nəzəri / Prakti ki
		Avadanlığın istismarı zamanı sağlamlığına təsir edə biləcək zərərli faktorları təsvir edir	– Zərərli faktorlar – “STOP” düyməsi – İş zamanı qoyulan qadağalar		Nəzəri / Prakti ki
		İş paltarını maşın, dəzgah və mexanizmin fırlanan və ya hərəkətdə olan hissələrinə ilişməyəcək şəkildə geyinir	– FMV-i (işçi geyimi, ayaqqabı, eynək, baş geyimi) – Geyim qaydası		Nəzəri / Prakti ki
TN5	Təlimat, nişan və göstərişlər ə riayət etməyi bacarır	Təlimat, nişan və göstərişlərə düzgün əməl edilməsini nümayiş etdirir	– Təlimat, xəbərdarlıq, yaddaş, təhlükəsizlik nişanları		Nəzəri / Prakti ki
		Avadanlığın üzərində xəbərdarlıq, yaddaş, təhlükəsizlik nişanlarının silinməsi və qopardılmasının fəsadlarını anlayır	– Təhlükəsizlik nişanlarının fəsadları		Nəzəri / Prakti ki
TN6	İlk yardım prosedurlar ını həyata keçirməyi	Hadisə baş verən zaman ilkin qiymətləndirmə prosesini düzgün şəkildə nümayiş etdirir	– İlkin qiymətləndirmə prosesi		Nəzəri / Prakti ki

	bacarır	Zərər çəkən, ilk yardım göstərən və təhlükə ilə üzləşmə ehtimalı olan digər şəxslərin təhlükəsizliyini təmin etmək üçün görüləcək tədbirləri təsvir edir	– İlk yardım proseduru – Digər şəxslərin təhlükəsizliyini təmin etmək üçün görülməli tədbirlər	Nəzəri / Praktiki
		Kömək çağırma və məlumat ötürmə prosesini təsvir edir	– Kömək çağırma və məlumat ötürmə	Nəzəri / Praktiki
		Bədbəxt hadisədən zərər çəkən nəfəs almayan şəxsə ürək masajı və süni nəfəs vermə proseduru həyata keçirir	– Zərərçəkənin düzgün uzadılması – Nəfəs almayan şəxsin ürək masajı – Süni nəfəs vermə proseduru	Nəzəri / Praktiki
		Kəskin qanaxmanın qarşısını düzgün şəkildə alır	– Kəskin qanaxmanın qarşısının alınması	Nəzəri / Praktiki
		Sümük sınıqları, çıxıqları və onurğa sütununun zədələnmə halları zamanı düzgün yardım göstərir	– Sümük sınıqları, çıxıqları və onurğa sütunu zədələnmələri	Nəzəri / Praktiki
		Kəskin istilik və elektrik yanıqları zamanı düzgün yardım göstərir	– Kəskin istilik və elektrik yanıqları zamanı ilk yardım	Nəzəri / Praktiki
		Kimyəvi yanıqlar zamanı düzgün yardım göstərir	– Kimyəvi yanıqlar zamanı ilk yardım	Nəzəri / Praktiki
		TN7	Yanğından mühafizə prosedurlarını tətbiq etməyi	Yanğınla mübarizə aparmaq üçün yanğın çıxışları, yanğınsöndürən və su kranlarını müəyyən edir

bacarır	Yanğın siqnalı, evakuasiya və xilasetmə prosedurunun düzgün şəkildə təsvir edir	– Yanğın siqnalı, evakuasiya və xilasetmə proseduru	Nəzəri / Praktiki
	Mövcud təşkilatı tələblərə cavab vermək baxımından yanğın zamanı qəbul edilməli ümumi prosedurları düzgün izah edir	– Yanğın zamanı qəbul edilməli ümumi prosedurlar	Nəzəri / Praktiki
	Verilmiş yanğın növü ilə mübarizə aparmaq üçün uyğun yanğınsöndürəni seçir	– Yanğın növləri və mübarizə üsulları	Nəzəri / Praktiki
	Seçilmiş yanğınsöndürənin düzgün istifadə qaydalarını təsvir edir, (əhatə olunanlar: yanğınsöndürən – su, köpük, CO2, quru toz, adyal)	– Yanğınsöndürənin istifadə qaydaları – Su, köpük, CO2, quru toz, adyal	Nəzəri / Praktiki

Təhsilalan istehsalat müəssisəsində olduqda icra edəcəyi praktiki fəaliyyətlərin siyahısı	
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Sağlamlıq və təhlükəsizliyini qorumağı bacarır</li> <li>2. Təlimat, nişan və göstərişlərə riayət etməyi bacarır</li> <li>3. İlk yardım prosedurlarını həyata keçirməyi bacarır</li> <li>4. Yanğından mühafizə prosedurlarını tətbiqini bacarır</li> </ol>	
Modul üzrə aralıq qiymətləndirmə	

<b>3.</b>	<b>Modulun kodu: 3</b>
	<b>Modulun adı:</b> "Sanitariya və qida təhlükəsizliyi"
	<b>Modulun tədris saati:</b> 50
	<b>Modulun ümumi məqsədi:</b> Siz bu modulu öyrəndikdən sonra sanitariya və gigiyena qaydalarını bilib və işinizin ona uyğun təşkilini, ərzaq/qida (bişmiş, bişməmiş) təhlükəsizliyini və iş mühitinin təmizliyini bacaracaqsınız

<b>Təlim nəticələri:</b> TN8. Sanitariya və gigiyena qaydalarını bilir və işin ona uyğun təşkilini bacarır TN9. Ərzaqların təhlükəsizliyini təmin etməyi bacarır TN10. Qidaların (bişmiş) təhlükəsizliyini təmin etməyi bacarır TN11. İş mühitinin təmizlik qaydalarını bilir					
	<b>Təlim nəticəsi</b>	<b>Qiymətləndirmə meyarları</b>	<b>Mövzular / praktiki tapşırıqlar</b>	<b>Tədris saati</b>	<b>Tədris forması</b>
TN8	Sanitariya və gigiyena qaydalarını bilir və işin ona uyğun təşkilini bacarır	Ümumi və daxili sanitariya norma və qaydalarını izah edir	– Ümumi və daxili sanitariya qaydalarını	50 saat	Nəzəri/Praktiki
		Şəxsi gigiyena qaydalarını (əl yuma, geyim, saç və dırnaq, zərgərlik və kosmetika) təsvir edir	– Şəxsi gigiyena qaydaları (əl yuma, geyim, saç və dırnaq, zərgərlik və kosmetika)		Nəzəri/Praktiki
		Avadanlıq, inventar və qab-qacağa qoyulan sanitariya tələblərini təsvir edir	– Avadanlıq, inventar və qab-qacağa qoyulan sanitariya tələbləri		Nəzəri/Praktiki
TN9	Ərzaqların təhlükəsizliyini təmin etməyi bacarır	Gələcək ərzaqların keyfiyyətini və təmizliyini standartlara uyğun yoxlayır	– Keyfiyyət standartları – Keyfiyyət nəzarət	50 saat	Nəzəri/Praktiki
		Ərzaqların düzgün saxlanması üçün müvafiq şəraiti təmin edir	– Saxlama və saxlanma şərtləri – Soyuducu və dondurucunun düzgün temperaturu		Nəzəri/Praktiki
		Ərzaqların istifadə müddətinə nəzarət edir və əvvəl alınmış ərzaqların əvvəl istifadə edilməsini təmin edir	– İstifadə müddəti və rotasiya (FIFO - First In, First Out prinsipi)		Nəzəri/Praktiki
TN10	Qidaların (bişmiş) təhlükəsizliyini təmin etməyi	Kross-kontaminasiyanın qarşısını almaq üçün xam qidaları bişmiş qidalardan ayrılmasını təmin edir	– Xam və bişmiş qidaların ayrılması (məsələn: ət, toyuq, balıq)		Nəzəri/Praktiki

	bacarır	Qidaların düzgün temperaturda saxlanmasını həyata keçirir	– Qidanın düzgün temperaturda saxlanması (soyudulmalı qidalar +4°C-dən aşağı, dondurulmalı qidalar isə -18°C-dən aşağıda)	Nəzəri/ Praktik i
		Qidaların düzgün temperaturda bişirilməsi və saxlanmasına əməl edir	– İstilik nəzarəti – Qida termometri ilə daxili temperaturun yoxlanması	Nəzəri/ Praktik i
TN11	İş mühitinin təmizlik qaydalarını bilir	İş sahəsi, alət və avadanlıqların təmizlik və dezinfeksiya işlərini standartlara uyğun təmin edir	– İş sahəsinin təmizliyi – Alət və avadanlıqların təmizlik və dezinfeksiyası	Nəzəri/ Praktik i
		Zibilləri dərhal atılması və zibil qablarının təmiz və qapaqlı saxlanmasını təmin edir	– Zibilin idarə olunması	Nəzəri/ Praktik i
		Yemək hazırlığında istifadə olunan bütün avadanlıq və alətlərin təmizliyini və mütəmadi olaraq sterilizasiya olunmasını təsvir edir	– Avadanlıqların təmizliyi və sterilizasiyası	Nəzəri/ Praktik i
Təhsilalan istehsalat müəssisəsində olduqda icra edəcəyi praktiki fəaliyyətlərin siyahısı				
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Sanitariya və gigiyena qaydalarını bilir və işin ona uyğun təşkilini bacarır</li> <li>2. Ərzaqların təhlükəsizliyini təmin etməyi bacarır</li> <li>3. Qidaların (bişmiş) təhlükəsizliyini təmin etməyi bacarır</li> <li>4. İş mühitinin təmizlik qaydalarını bilir</li> </ol>				
Modul üzrə aralıq qiymətləndirmə				

<b>4.</b>	<b>Modulun kodu: 4</b>
	<b>Modulun adı:</b> "Xidmət sahəsinin tərtibatı"
	<b>Modulun tədris saati:</b> 70
	<b>Modulun ümumi məqsədi:</b> Siz bu modulu öyrəndikdən sonra, banket-servis növlərini və üsullarını biləcək, masa tərtibatını, servant və köməkçi masa

	hazırlamağı bacaracaqsınız				
	<b>Təlim nəticələri:</b> TN12. Banket-servis növlərini və üsullarını bilir TN13. Masa tərtibatını bacarır TN14. Servant və köməkçi masa hazırlamağı bacarır				
	<b>Təlim nəticəsi</b>	<b>Qiymətləndirmə meyarları</b>	<b>Mövzular / praktiki tapşırıqlar</b>	<b>Tədris saati</b>	<b>Tədris forması</b>
TN12	Banket-servis növlərini və üsullarını bilir	İlaşə müəssisələrinin növlərini müvafiq qaydada ayırd edir	<ul style="list-style-type: none"> <li>– İlaşə müəssisələri</li> <li>– Servis üsulları</li> <li>– Klassik servis üsulları</li> <li>– Modern servis üsulları</li> </ul>	70 saat	Nəzəri/Praktiki
		Banket servisini müvafiq qaydada təşkil edir	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Banket növləri</li> <li>– Banket servisi</li> <li>– Kombinə edilmiş banket</li> </ul>		Nəzəri/Praktiki
		Keytring və bufet xidmətini müvafiq qaydada təşkil edir	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Banket-bufet</li> <li>– Keytring</li> <li>– İsveç stolu</li> </ul>		Nəzəri/Praktiki
TN13	Masa tərtibatını bacarır	İstifadəsinə görə masa/stul növlərini və ölçülərini ayırd edir	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Masalar</li> <li>– Servantlar</li> <li>– Oturacaqlar (stul/kreslolar) və ölçüləri</li> </ul>		Nəzəri/Praktiki
		Masa arxasında istifadə olunan əsas ləvazimatları müəyyən edir	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Masa tərtibatı üçün əsas ləvazimatlar</li> <li>– Ağ rəngli servis dəsti</li> <li>– Çəngəl-bıçaq və qaşıqlar</li> <li>– Köməkçi ləvazimatlar</li> </ul>	Nəzəri/Praktiki	
		Süfrə və ağların istifadəsini müvafiq qaydada həyata keçirir	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Süfrə və ağlar</li> <li>– Salfətlər</li> </ul>	Nəzəri/Praktiki	
		Masa və stul tərtibatını müvafiq qaydada həyata keçirir	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Masa və stul tərtibatı</li> <li>– Masaların zalda düzülüş qaydaları</li> </ul>	Nəzəri/Praktiki	
TN14	Servant və köməkçi masa	Servant (bar, köməkçi masa, piştaxta) növlərini ayırd edir	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Barın təşkili</li> <li>– Barda istifadə olunan alət və ləvazimatlar</li> <li>– Köməkçi masalar</li> </ul>		Nəzəri/Praktiki

	hazırlama ğı bacarır	Servant, köməkçi masa və piştaxtaların təmizlənməsini müvafiq qaydada həyata keçirir	– Barın təmizlənməsi – Köməkçi masaların təmizlənməsi – Məcməyidən istifadə qaydaları		Nəzəri/ Praktik i
		Servantın tərtibatını təlimata uyğun yerinə yetirir	– Stolüstü isidici və digər avadanlıqlardan istifadə		
Təhsilalan istehsalat müəssisəsində olduqda icra edəcəyi praktiki fəaliyyətlərin siyahısı					
5. Banket-servis növlərini və üsullarını bilir					
6. Masa və masa tərtibatını bacarır					
7. Servant və köməkçi masa hazırlamağı bacarır					
Modul üzrə aralıq qiymətləndirmə					

<b>5.</b>	<b>Modulun kodu: 5</b>				
	<b>Modulun adı:</b> "Otaq xidmətlərinin həyata keçirilməsi"				
	<b>Modulun tədris saati:</b> 75				
	<b>Modulun ümumi məqsədi:</b> Siz bu modulu öyrəndikdən sonra otaq xidmətinin təşkilini, xidmət/servis arabalarını hazırlamağı və sifarişlərin telefonla qəbulunu bacaracaqsınız				
	TN15. Otaq xidmətinin təşkilini bacarır TN16. Xidmət/servis arabalarını hazırlamağı bacarı TN17. Sifarişlərin telefonla qəbulunu bacarır				
	<b>Təlim nəticəsi</b>	<b>Qiymətləndirmə meyarları</b>	<b>Mövzular / praktiki tapşırıqlar</b>	<b>Tədris saati</b>	<b>Tədris forması</b>
TN15	Otaq servisinin təşkilini bacarır	Otaq xidmətinin funksiyasını izah edir	– Otaq servisi – Otaq servisinin növləri – Servisi zamanı davranış qaydaları	75 saat	Nəzəri/ Praktik i
		Otaq servisi üçün qabları müvafiq qaydada hazırlayır	– Səhər yeməyi qablarının hazırlanması – Nahar və şam yeməyi qablarının hazırlanması		Nəzəri/ Praktik i
		Qonaq otağında yemək və içkiləri təlimata uyğun yerləşdirir	– Qonaq otağında yemək və içkilərin yerləşdirilməsi		Nəzəri/ Praktik i

		İçki təşkilini təlimata uyğun yerinə yetirir	– İçki servisi		Nəzəri/ Praktik i
		Ödənişləri müvafiq qaydada qəbul edir	– Ödəniş qaydası		Nəzəri/ Praktik i
TN16	Xidmət/servis arabalarının hazırlamağı bacarır	Otaq servisi ofisini müvafiq qaydada təşkil edir	– Otaq servisi üçün ofisin təşkili – Otaq xidmətinin funksiyası		Nəzəri/ Praktik i
		Otaq servisi heyəti və onların vəzifələrini təsvir edir	– Otaq servisi personalı		Nəzəri/ Praktik i
		Otaq servisi arabasını müvafiq qaydada hazırlayır	– Servisdən öncəki hazırlıq – Servis arabasının hazırlanması – Servis arabasının nahar və şam yeməyi xidmətinə hazırlanması		Nəzəri/ Praktik i
		Otaq servisində boşqabları müvafiq qaydada yığır	– Boşqabların yığılması – Qablarının toplama vaxtı – Boşqabların aparılması		Nəzəri/ Praktik i
TN17	Sifarişlərin telefonla qəbulunu bacarır	Telefonla danışiq texnikasına əməl edir	– Danışıq texnikası – Qonaq məlumatlarının qəbulu		Nəzəri/ Praktik i
		Qida və içki tövsiyələrini müvafiq qaydada edir	– Qida və içki tövsiyələri		Nəzəri/ Praktik i
		Alınan sifarişləri təlimata uyğun formada qeyd edir	– Alınan sifarişlərin qeydiyyatı		Nəzəri/ Praktik i
		Səhər qapı kartları ilə sifarişləri müvafiq qaydada qəbul edir	– Qapı kartları ilə sifarişin qəbulu		Nəzəri/ Praktik i
		Mini soyuducu xidmətini müvafiq qaydada həyata keçirir	– Mini soyuducu qidaları və içkiləri – Mini soyuducuya nəzarət		Nəzəri/ Praktik i



Təhsilalan istehsalat müəssisəsində olduqda icra edəcəyi praktiki fəaliyyətlərin siyahısı
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Qtaq xidmətinin təşkilini bacarır</li> <li>2. Xidmət/servis arabalarını hazırlamağı bacarır</li> <li>3. Sifarişlərin telefonla qəbulunu bacarır</li> </ol>
Modul üzrə aralıq qiymətləndirmə

<b>6.</b>	<b>Modulun kodu: 6</b>				
	<b>Modulun adı: "Qida və içki menyusu ilə iş"</b>				
	<b>Modulun tədris saati: 70</b>				
	<b>Modulun ümumi məqsədi:</b> Siz bu modulu öyrəndikdən sonra menyu anlayışını biləcəksiniz, qida və içki menyusu ilə işləməyi bacaracaqsınız				
	TN18. Menyu anlayışını bilir TN19. Qida menyusu ilə işləməyi bacarır TN20. İçki menyusu ilə işləməyi bacarır				
	<b>Təlim nəticəsi</b>	<b>Qiymətləndirmə meyarları</b>	<b>Mövzular / praktiki tapşırıqlar</b>	<b>Tədris saati</b>	<b>Tədris forması</b>
TN18	Menyu anlayışını bilir	Menyu növlərini müvafiq qaydada təsvir edir	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Menyu</li> <li>– Menyunun növləri</li> </ul>		Nəzəri/ Praktiki
		Menyunu standartlara uyğun tərtib edir	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Menyunun tərtibi</li> <li>– Menyunun təqdimatı</li> </ul>		Nəzəri/ Praktiki
		Menyu növlərini müvafiq qaydada müəyyən edir	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Yemək menyusu</li> <li>– İçki menyusu</li> <li>– Desert menyusu</li> <li>– Banket menyusu</li> </ul>		Nəzəri/ Praktiki
TN19	Qida menyusu ilə işləməyi bacarır	Menyu ilə işləmənin əsas mərhələləri təsvir edir	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Menyu ilə işləmə</li> <li>– Salatlar</li> <li>– Şorbalar</li> <li>– Əsas yeməklər</li> <li>– Milli yeməklər</li> <li>– Souslar</li> <li>– Şirniyyatlar və dessertlər</li> </ul>	70 saat	Nəzəri/ Praktiki
		Menyu ilə balı müvafiq təkliflər verir	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Xüsusi qiymətlərlə yaradılan menyu</li> <li>– Vegeterian və veganlar üçün biznes</li> </ul>		Nəzəri/ Praktiki

			lunch – Günün menyu təklifi		
		Müştəri seçiminə müvafiq qaydada təklif edir	– Sifarişə uyğun təklif – Medalyon və steyklərlə təklif edilən içkilər – Likyorlar		Nəzəri/ Praktiki
TN20	İçki menyusu ilə işləməyi bacarır	Alkollu içkiləri müvafiq qaydada müəyyən edir	– Alkollu içkilər – Zəif alkollu içkilər – Ballı içkilər və kvaslar – Alkolsuz içkilər – Hazırlanma qaydası		Nəzəri/ Praktiki
		Alkolsuz içkiləri müvafiq qaydada müəyyən edir	– Alkolsuz içkilər		Nəzəri/ Praktiki
		İsti içkiləri müvafiq qaydada müəyyən edir	– İsti içkilər – Çayın dəmləmə üsulları – Qəhvələr		Nəzəri/ Praktiki
		Kokteyl içkilərini müvafiq qaydada hazırlayır	– Kokteyllərin tərkibi – Spirtli və spirtsiz – Kokteyllərin hazırlanması		Nəzəri/ Praktiki
Təhsilalan istehsalat müəssisəsində olduqda icra edəcəyi praktiki fəaliyyətlərin siyahısı					
1. Menyu anlayışını bilir 2. Qida menyusu ilə işləməyi bacarır 3. İçki menyusu ilə işləməyi bacarır					
Modul üzrə aralıq qiymətləndirmə					

<b>7.</b>	<b>Modulun kodu: 7</b>				
	<b>Modulun adı:</b> "Maliyyə idarəetməsi"				
	<b>Modulun tədris saati:</b> 50				
	<b>Modulun ümumi məqsədi:</b> Siz bu modulu öyrəndikdən sonra, maliyyə planlaşmasını, xərclərin idarə olunmasını və maliyyə hesabatını bacaracaqsınız				
	<b>Təlim nəticələri:</b> TN1. Maliyyə planlaşmasını bacarır TN2. Xərclərin idarə olunmasını bacarır TN3. Maliyyə hesabatları və analizi bacarır				
	<b>Təlim nəticəsi</b>	<b>Qiymətləndirmə meyarları</b>	<b>Mövzular / praktiki</b>	<b>Tədris</b>	<b>Tədris forma</b>

			<b>tapşırıqlar</b>	<b>saat</b> <b>i</b>	<b>sı</b>
TN1	Maliyyə planlaşmasını bacarır	Qida və içki bölməsinin illik büdcəsini hazırlayır	– İllik büdcə	50 saat	Nəzəri / Praktiki
		Gəlir və xərcləri proqnozlaşdırır və planlaşdırır	– Gəlir və xərclər		Nəzəri / Praktiki
		Qida və içki satışları üzrə maliyyə hədəflərini müəyyənləşdirir	– Maliyyə hədəfləri		Nəzəri / Praktiki
TN2	Xərclərin idarə olunmasını bacarır	Xərcləri təhlil edir və israfı minimuma endirir	– Xərclərin təhlili		Nəzəri / Praktiki
		Qida və içki təchizatının alınması üçün optimal qiymətləri araşdırır	– Optimal qiymət		Nəzəri / Praktiki
		Mənfəət marjını qoruyub saxlamaq üçün xərcləri nəzarətdə saxlayır	– Xərclərə nəzarət		Nəzəri / Praktiki
TN3	Maliyyə hesabatları və analizi bacarır	Qida və içki bölməsinin günlük və aylıq maliyyə hesabatlarını hazırlayır	– Günlük və aylıq maliyyə hesabatları		Nəzəri / Praktiki
		Gəlir və xərcləri analiz edir, maliyyə göstəricilərini qiymətləndirir və optimallaşdırma üçün təkliflər verir	– Gəlir və xərclərin analizi və qiymətləndirilməsi		Nəzəri / Praktiki
		Satış performansını izləmək və mənfəəti artırmaq üçün tədbirlər görmək	– Satış performansının izlənməsi		Nəzəri / Praktiki
Təhsilalan istehsalat müəssisəsində olduqda icra edəcəyi praktiki fəaliyyətlərin siyahısı:					

- |   |
|---|
| A. Maliyyə planlaşmasını bacarır                  |
| B. Xərclərin idarə olunmasını bacarır             |
| C. Maliyyə hesabatları və analizi bacarır bacarır |

Modul üzrə aralıq qiymətləndirmə
----------------------------------

### 8. Proqram kompetensiyaları və modullar (fənlər) əlaqə matrisi

Tədris planına uyğun olaraq tədris ediləcək modul (fənn) tədrisinin təhsil proqramı üzrə kompetensiyaların (təlim nəticələri) əldə olunmasına verdiyi dəstək və əlaqəlilik aşağıdakı cədvəldən əks etdirilmişdir.

Bölmə və modulun (fənn) adı	Ümumi kompetensiyalar						Peşə kompetensiyaları																	
	Ü	Ü	Ü	Ü	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P
	K	K	K	K	K	K	K	K	K	K	K	K	K	K	K	K	K	K	K	K	K	K	K	K
	1	2	3	4	1	2	3	4	5	6	7	8	9	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	2
														0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	0
<b>Baza modulları</b>																								
.....																								
.....																								
<b>Peşə-ixtisas modulları, nəzəri</b>																								
İxtisas yönümlü ingilis dili					X	X	X																	
Sağlamlıq və əməyin mühafizəsi								X	X	X	X													
Sanitariya və qida təhlükəsizliyi													X	X	X	X								
Xidmət sahəsinin tərtibatı																	X	X	X					
Otaq xidmətlərinin həyata keçirilməsi																		X	X	X				
Qida və içki menyusu ilə iş																					X	X	X	
<b>İstehsalat təlimi (praktik modullar)</b>																								
<b>İstehsalat təcrübəsi</b>																								

## 9. Attestasiya və qiymətləndirmə

Təhsil proqramı üzrə attestasiya və qiymətləndirmə Azərbaycan Respublikasının Elm və Təhsil Nazirliyinin 13 mart 2019-cu il tarixli KQ-06 nömrəli Kollegiya Qərarı ilə təsdiq edilmiş "Peşə təhsili pilləsində təhsilalanların attestasiyasının aparılması Qaydası" əsasında həyata keçirilir.

Təhsil proqramı üzrə attestasiya və qiymətləndirmə prosesindən müvəfəqqiyət əldə edilmiş təhsilalanlar peşə təhsili haqqında diplom əldə edəcəkdir.

Yüksək texniki peşə təhsili səviyyəsi üzrə cari qiymətləndirmə modul/fənn üzrə tələbənin semestr müddətində fəaliyyətinin qiymətləndirilməsidir və özündə dərsə davamiyyəti, yarımil ərzində nəzəri və praktiki dərslərdə topladığı balları əks etdirir. Tələbə yarımil ərzində maksimum 10 bal davamiyyət (yarımil ərzində modul/fənnin tədris saatlarının hər buraxılan 10%-nə 1 bal çıxılır), maksimum 20 bal praktiki məşğələ və ya laboratoriya dərslərindəki nəticələrinə görə (eyni modul/fəndən həm praktiki məşğələ, həm laboratoriya dərsləri nəzərdə tutulduğu halda onların hər birinə 10 bal ayrılır) və maksimum 20 bal nəzəri dərslərdəki nəticələrinə görə əldə edə bilər. Cari qiymətləndirmənin nəticələri jurnalda qeyd edilir.

### Aralıq Qiymətləndirmə

Aralıq qiymətləndirmədə tapşırıqvermə üsulundan istifadə olunur.

Aralıq qiymətləndirmə iki hissədən ibarətdir:

- modulların və istehsalat təlimlərinin tərkib hissəsi olan təlim nəticələri üzrə bilik və bacarıqların qiymətləndirilməsi.
- modulun və istehsalat təliminin tədrisi üzrə əldə edilmiş səriştənin qiymətləndirilməsi.

Modul və *istehsalat təlimi* üzrə yekun qiymət aşağıdakı kimi hesablanır:

$$M_q = ((tn_1 + tn_2 + \dots + tn_k)/k) \times 40/100 + S_q \times 60/100$$

Burada,

$tn_1$ ,  $tn_2$ ,  $tn_k$  – təlim nəticələrinin toplanan ballarının miqdarı,  $S_q$  – səriştənin qiymətləndirməsi üzrə toplanan baldır.

Aralıq qiymətləndirmənin nəticələri 5 ballıq qiymət şkalası (2,3,4,5) ilə ölçülür və qiymətlər jurnalda və tələbənin "Tələbə kitabçası"na yazılır. Aralıq qiymətləndirmədə təhsilalanlar tapşırıq üzrə meyarları 20%-dək yerinə yetirdikdə "2", 20%-60% yerinə yetirdikdə "3", 60%-80% yerinə yetirdikdə "4", 80%-100% yerinə yetirdikdə "5"-lə qiymətləndirilir.

Konkret modul/fənn və istehsalat təcrübəsi üzrə yarımil ərzində toplanmış balın yekun miqdarına görə tələbələrin biliyi aşağıdakı kimi qiymətləndirilir:

- 51 baldan aşağı	- «qeyri-kafi»;	- F
- 51-60 bal	- «qənaətbəxş»	- E
- 61-70	- «kafi»	- D
- 71-80	- «yaxşı»	- C

- 81-90	- «çox yaxşı»	- B
- 91-100	- «əla»	- A

## Yekun qiymətləndirmə

İlk peşə və texniki peşə təhsili səviyyəsi üzrə yekun qiymətləndirmədə tapşırıqvermə üsulundan istifadə olunur.

İlk peşə və texniki peşə təhsili səviyyəsi üzrə yekun qiymətləndirmə iki hissədən ibarətdir:

- **ixtisas (sınaq) istehsalat işinin yerinə yetirilməsi.**

- İxtisas (sınaq) istehsalat işləri təhsil proqramına (kurikuluma) uyğun olaraq istehsalat təcrübəsinin son ayı ərzində yerinə yetirilir. Bir tələbənin ixtisas sınaq işi ən çox 8 saat ərzində qiymətləndirilir. İxtisas (sınaq) istehsalat işlərinin siyahısı və məzmunu işəgötürənlərlə razılaşdırılmaqla peşə təhsili müəssisəsinin rəhbəri tərəfindən təsdiq olunur. İxtisas (sınaq) istehsalat işlərinin təşkili, keçirilməsi və qiymətləndirilməsi məqsədilə tədris-istehsalat işləri üzrə direktor müavininin rəhbərliyi altında peşə təhsili müəssisəsi tərəfindən İxtisas (sınaq) istehsalat işləri üzrə komissiya (bundan sonra – Komissiya) yaradılır. Komissiyanın tərkibinə tələbənin təhsil aldığı peşə təhsili müəssisəsinin tədris-istehsalat işləri üzrə direktor müavini, baş usta, ixtisası tədris edən istehsalat təlimi ustaları, istehsalat təcrübəsi keçirilən müəssisənin 2 nəfər nümayəndəsi daxil edilir. Komissiyanın tərkibi peşə təhsili müəssisəsinin rəhbəri tərəfindən təsdiq edilir. Komissiyanın qərarları üzvlərinin sadə səs çoxluğu ilə qəbul edilir. Qərar qəbul edilərkən səslər bərabər olduqda, Komissiya sədrinin səsi həlledicidir.
- İlk peşə və texniki peşə təhsili səviyyəsi üzrə ixtisas (sınaq) istehsalat işinin nəticələri 5 ballıq qiymət şkalası (2,3,4,5) ilə ölçülür və qiymətlər jurnala və tələbənin “Tələbə kitabçası”na yazılır. İxtisas (sınaq) istehsalat işində tapşırıq üzrə meyarları 20%-dək yerinə yetirdikdə “2”, 20%-60% yerinə yetirdikdə “3”, 60%-80% yerinə yetirdikdə “4”, 80%-100% yerinə yetirdikdə “5”-lə qiymətləndirilir.

- **Dövlət buraxılış imtahanının keçirilməsi.**

- Buraxılış imtahanı təhsil proqramına (kurikuluma) uyğun olaraq ixtisas (sınaq) istehsalat işinin yerinə yetirilməsindən sonra 2 həftə ərzində keçirilir. İmtahan 3 saat ərzində aparılır.
- Buraxılış imtahanına təhsil proqramı (kurikulum) üzrə tam kursu bitirmiş və ixtisas (sınaq) istehsalat işini müvəffəqiyyətlə yerinə yetirənlər buraxılır.
- İmtahan peşə təhsili müəssisəsində Azərbaycan Respublikası Elm və Təhsil Nazirliyi yanında Peşə Təhsili üzrə Dövlət Agentliyi tərəfindən yaradılan Dövlət Attestasiya Komissiyası (DAK) tərəfindən keçirilir.
- DAK-nın tərkibi peşə təhsili müəssisəsinin direktoru, tədris istehsalat işləri üzrə direktor müavini, müvafiq peşə istiqaməti üzrə 1 nəfər işəgötürənlərin nümayəndəsi, 1 nəfər sahə üzrə mütəxəssis, ixtisası tədris edən ixtisas fənn müəllimlərindən ibarət

formalaşdırılır. İşəgötürənlərin nümayəndəsi DAK-ın sədri təyin olunur. DAK-ın tərkibi Agentlik tərəfindən təsdiq edilir.

- DAK təhsilənlərinin imtahan suallarına cavabı və yerinə yetirilmiş istehsalat (sınaq) işlərinin qiyməti əsasında təhsilənləri yekun qiymətləndirir.
- Yekun qiymətləndirmənin nəticələri imtahan protokoluna yazılır və DAK-ın sədri və üzvləri tərəfindən imzalanır.
- DAK-ın qərarı əsasında məzunlara ixtisas dərəcəsi göstərməklə peşə təhsili haqqında diplom və ya sertifikat verilir.
- Diploma əlavədə tələbənin aralıq və yekun qiymətləndirməsinin nəticələri qeyd edilir.
- İlk peşə və texniki peşə təhsili səviyyəsi üzrə yekun qiymətləndirmədə iştirak etməyən və ya qeyri-müvəffəq qiymət almış təhsilənlər bu Qaydaya uyğun olaraq peşə təhsili müəssisəsinin müəyyən etdiyi vaxtlarda ildə 1 (bir) dəfə olmaqla növbəti 2 (iki) il müddətində keçirilən yekun qiymətləndirmədə iştirak edə bilərlər.



## **10. Tədrisə cəlb edilən pedaqoji heyətə qoyulan tələblər**

“Qida və içki üzrə nəzarətçi” ixtisası üzrə mühəndis-pedaqoji heyət üzvünün müvafiq peşə-ixtisas sahəsi üzrə baza təhsili (ali, orta ixtisas) və ixtisas üzrə stajı azı 5 il, istehsalat və ya 1 il 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.

**11. Kurikulum hazırlanması prosesində iştirak edənlərin siyahısı:**

<b>N</b>	<b>Ad və soyad</b>	<b>Müəssisə</b>	<b>Vəzifə</b>
1	Xətai Əhmədov	JW Marriott Absheron Baku	Restoran meneceri
2	Bağırzadə Fərid	Coffeemania	Supervayzer
3	Turan Abdulov	Hyatt Regency Baku	FB menecer
4	Həqiqət Bağırzadə	JW Marriott Absheron Baku/TSX BDPTM	TS iaşə mütəxəssisi
5	Xanım Mirzəyeva	TSX BDPTM	İF müəllimi
6	Sevinc Cabbarova	BBKK	TS iaşə mütəxəssisi
7	Nigar Kazımova	BBKK	TS iaşə mütəxəssisi
8	Susen İsmayılova	Azərbaycan Turizm Sirkətləri və otelləri Assosiasiyası	Mütəxəssis
9	Nizaməddin Hüseynzadə	Azərbaycan Turizm Sirkətləri və otelləri Assosiasiyası	Assosiasiya sədri
11	Aynur Kərimova	Sustainera Solutions	Moderator

## 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. Tələbələrin 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 kabineti 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 çoxluğu nəzərə alınaraq ümumtəhsil pilləsində təhsil aldıkları "əsas xarici dil" əsas götürülür.
5. Tədris ilinin birinci yarısında qrupda tələbələrin sayının azalması tədris planı ilə müəyyən edilmiş müvafiq fənlərin tədrisində qrupun iki qrupa bölünməsinə məhdudiyyət 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.