



AZƏRBAYCAN RESPUBLİKASI
ELM VƏ TƏHSİL NAZİRLİYİ

Azərbaycan Respublikası Elm və Təhsil Nazirliyinin

22.08 2024-cü il tarixli

3-29/3-2-540F/2024 nömrəli əmrinə

8 nömrəli əlavə



Mehmanxana və restoran işinin təşkili və idarə edilməsi

TƏHSİL PROQRAMI (KURİKULUM)

1. Ümumi müddəalar

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

İxtisasın şifri və adı:	030222 Mehmanxana və restoran işinin təşkili və idarə edilməsi
İxtisas qrupu / İqtisadi sektorlar:	Turizm və xidmət sektoru
İxtisas dərəcəsi:	“Mehmanxana və restoran işinin təşkili və idarə edilməsi” ixtisası üzrə subbakalavr
Peşə təhsili səviyyəsi	Yüksək texniki peşə təhsili
Kreditlərin sayı:	180
AzMKÇ səviyyəsi:	5
İSCED kodu:	1013 Hotel, restaurants and catering
İstinad edilən kvalifikasiya standartları və kodları:	
Təhsil forması və müddəti:	Əyani, Tam orta təhsil bazasından 3 il; Ümumi orta təhsil bazasından 4 il.
Məşğulluq imkanları:	müxtəlif mehmanxana və restoran təsərrüfat subyektlərində müxtəlif işlərin icrası

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

- 1.6 Təhsil proqramı üzrə bir semestrə 30 kredit müəyyənləşdirilir. Bir kredit tələbənin auditoriya və auditoriyadankənar 30 saatlıq işinə bərabərdir. Tələbənin 5 (beş) günlük iş rejimində həftəlik auditoriya və auditoriyadan-kənar yükünün ümumi həcmi 45 saatdır. Tələbənin həftəlik işinin həcmi 1,5 kreditdir. Buraxılış dövlət və semestr imtahanlarına hazırlığa, imtahanın verilməsinə və təcrübələrin keçirilməsinə ayrılmış hər bir həftə 1,5 kreditə bərabərdir. Tələbə üçün hər semestrde 30 kreditə qədər modul və fənlərin tədrisi müəyyənləşdirilir. Müvəffəqiyyətlə təhsil alan tələbələrə əlavə ödəniş etmədən təhsil aldığı ixtisas üzrə əlavə modul (modullar) seçməyə icazə verilir və bütün hallarda bir semestrde tələbənin götürdüyü kreditlərin sayı 40-dan çox olmamalıdır.
- 1.7 Müəyyən olunmuş kreditin tələbə tərəfindən yığılması məcburidir. Kreditləri müəyyən səbəblərdən qazanmayan (qazana bilməyən) tələbənin həmin modul/fənn üzrə akademik borcu qalır. Cari semestrde müəyyən səbəbdən imtahanda (imtahanlarda) iştirak etməyən və (və ya) həmin semestrde akademik borcu yaranmış tələbəyə növbəti semestrin dərsləri başlayanadək bir dəfə həmin imtahanı (imtahanları) vermək imkanı yaradılır. Əlavə olaraq tələbə hər bir semestrde modul (fənni) dinləmədən akademik borcu əvvəlki semestrde (semestrlərdə) yaranmış iki modul üzrə (hər moduldan bir dəfə olmaqla) də imtahanda iştirak edə bilər.

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

2.1 Subbakalavrın ixtisas xarakteristikası.

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

2.1.1 Peşə fəaliyyətinin əsas istiqamətləri (vəzifə və funksiyalar):

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

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

2.1.2 Peşə fəaliyyəti üzrə hazırlıq səviyyəsinə qoyulan tələblər:

İxtisas üzrə:

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

Yumşaq bacarıqlar (soft skills):

- Zamanın idarə olunması
- Problem həll etmə
- Yaradıcılıq

2.1.3 Peşə fəaliyyətinin əsas vəzifə və funksiyalar:

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

2.2. Proqramın mənimsənilməsi nəticəsində məzunun kompetensiyasına qoyulan tələblər.

2.2.1 Məzun aşağıdakı ümummədəni kompetensiyalara (ÜK) yiyələnməlidir:

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

- Peşə fəaliyyəti və gündəlik həyatda əmək təhlükəsizliyi və sağlamlıq qaydalarına riayət etmək və digər şəxslərə məlumatlandırmaq (“**ÜK-12**).
- Xidmət göstərdiyi fəaliyyət sahəsi üzrə daim yenilikləri araşdırmaq (**ÜK-13**)

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

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

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

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

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

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

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

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

3.1.1 Ümumtəhsil fənlər bölümü:

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

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

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

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

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

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

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

3.1.2 Kadr hazırlığı üçün tələb olunan modul və fənn bölümü:

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

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

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

HBMS-B04 Sahibkarlığın əsasları və biznesə giriş		- Sahibkarlıq düşüncəsi və yanaşmalarını və onların peşə fəaliyyətində tətbiqi imkanlarını başa düşməyi;	- Peşə fəaliyyəti üzrə tətbiq edilə bilən sahibkarlıq ideyalarını müəyyən etməyi, biznes planlar hazırlamağı və biznes planları təhlil edərək onları tətbiq etməyi;	Peşə fəaliyyətində sahibkarlıq düşüncəsi və sahibkarlıq istiqamətində planlar hazırlama və tətbiq etmək vərdişlərinə.	3	PK-1 PK-6
HBM-B05 İstehsalatın idarə edilməsi		- İxtisasına aid istehsalat sahələrinin əsas idarəetmə prinsip və mexanizmlərini başa düşməyi;	- Peşə fəaliyyətindən asılı olaraq istehsalatın planlanması və idarə edilməsi ilə bağlı prinsipləri düzgün formada tətbiq etməyi;	İxtisasa aid istehsalatın idarə edilməsinin əsas prinsiplərinin peşə fəaliyyətində istifadə etmək vərdişlərinə.	3	PK-1 PK-6
İM-B00	İxtisas peşə hazırlığı modulları bölümü					
	Bu bölümə daxil olan modulların öyrənilməsi nəticəsində subbakalavr:					
MRI-İM-B01 Turizm təşkili və iqtisadiyyatı	Turizm haqqında ümumi məlumatları sintez etmək və turizm haqqında danışa bilmək	- Turizmin konsepsiyası və əhatə dairəsi - Turizmin növləri və formaları - Turizmin tarixi inkişafı	Destinasiya miqyasında turizmin planlaşdırılması və turizm marketinqi	Turizm və turizm iqtisadiyyatı üzrə əsas anlayışlar və yanaşmalar üzrə səriştelərə yiyələnmək.	4	PK-1 PK-2 PK-3 PK-4 PK-5 PK-6 PK-7
	Turizm və turist anlayışlarını izah etmək, turizmi məzmun və sektor kimi tanıtmaq.	- Turizm tələbi və turizm məhsulu - Turizm məhsulları kimi təbii sərvətlər	Turizm planlaşdırılması			
	Turizm hərəkətlərinin araşdırılmasını bacarmaq.	- Turizm iqtisadiyyatının əsas anlayışları	Turizm iqtisadiyyatında tələb əyrisi və tələb əyrisi boyunca hərəkətinin izahı			
	Turizm iqtisadiyyatı haqqında ümumi məlumatların sintez etmək.	- Turizm tələb və təklifi - Turizm iqtisadiyyatında bazar tarazlığı.	Turizm iqtisadiyyatında təklif əyrisi və təklif əyrisi			
	Turizmin regional inkişafa təsirlərini başa düşmək.					

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

	Müştəri şikayətlərini idarə etmək bacarığı	- Müştərilərin əldə edilməsi və saxlanması - Müştərilərlə əlaqələr proqramlarının inkişaf etdirilməsi	- Müştəri münasibətlərinin ölçülməsi - Müştəri əlaqələrinin idarə edilməsi üzrə İT proqram tətbiqləri			
	Müştəri münasibətlərini ölçmək və şərh etmək bacarığı					
MRI-İM-B04 / MRI-İM-B05 Qida və içki hazırlanması xidmətləri I / II	Qida və içki bizneslərini və idarəetmə strukturunu izah edir.	- Qida və içki hazırlanması sektorunun xüsusiyyəti - Restoran zallarının təşkili, Barların xidmət sahələrinin təşkili	- Mətbəx və qida İstehsalının planlaşdırılması - Azərbaycan mətbəxini təşkil edən əsas yemək hazırlama üsulları və texnikaları - Azərbaycanın bugünkü yerli mətbəxinin xüsusiyyətlərinin praktiki öyrənilməsi - Müxtəlif milli və xarici yeməklərin və içkilərin hazırlanması və çatdırılması - Qonaqlarla münasibətlərin qurulması və şikayətlər ilə davranma	Azərbaycan və xarici mətbəxə aid müxtəlif yemək və içkilərin hazırlanması üzrə səriştələr.	4 / 4	PK-1 PK-2 PK-3 PK-4 PK-5 PK-6 PK-7
	Qidalanmada əsas məlumatları və menyü anlayışını bilir.	- Qida və içki hazırlanması bölmələrinin təşkilatı strukturu - Qida və içki müəssisələrində gigiyena və sanitariya				
	Mətbəxdə işin planlaşdırılması üzrə bacarıqlara malikdir.	- Qidalanmanın əhəmiyyəti - Menyunun əhəmiyyəti - Xidmətin əhəmiyyəti - Azərbaycan mətbəxlərinin nəzəri və praktiki öyrənilməsi				
	Azərbaycanın və bölgələrinin kulinariya mədəniyyəti və xüsusiyyətlərini bilir.	- Dünya mətbəxi və mühüm xüsusiyyətləri - Mətbəxlərdə alət və avadanlıqlar və onların xüsusiyyətləri - Xüsusi günlərdə və mərasimlərdə yemək və içki hazırlanması				
	Yeməklərin bişirilməsi və təqdim edilməsi üsulları haqqında məlumata malikdir.	- Qida və içki hazırlanma xərclərinə nəzarət - Qida və içki xidmətləri satışı və marketinqi				
	Müxtəlif mətbəx avadanlıqları, alətləri və ləvazimatları istifadə edə bilir.					
	Müxtəlif ölkələrin kulinariya mədəniyyətləri haqqında biliklərə malikdir.					
	Azərbaycan və müxtəlif xarici ölkə mətbəxinə aid yemək və içkilərin hazırlanmasını bacarır.					
Qida və içkilərin hazırlanması üzrə xərclər						

	və onlara nəzarət mexanizmlərini başa düşür.					
	Yemək və içki təqdimi və xidmətin təşkili üzrə bacarıqlara malikdir.					
MRI-İM-B06 Mərtəbə təmizlik xidməti (Housekeeping)	Mərtəbə təmizlik xidmətinin təşkilini izah edir.	<ul style="list-style-type: none"> - Təmizlik xidməti bölməsinin işi haqqında ümumi məlumat - Təmizlik xidmət bölməsinin təşkilati strukturu və iş mexanizmi - Şöbələrə verilən məlumatlar - Otaq Vəziyyəti Hesabatı - Təmizlik xidməti bölməsinin digər departamentlərlə əlaqəsi - Tam icra edilməmiş işlər 	<ul style="list-style-type: none"> - Fərdi gigiyenik qulluq - İş qrafiki və iş bölgüsü - Universal açardan istifadə - Unudulmuş əşyalarla davranış 	Otellərdə təmizlik xidməti bölməsinin işlərinin icrası və işinin təşkili üzrə səriştələr.	4	PK-1 PK-2 PK-3 PK-4 PK-5 PK-6 PK-7
	Oteldə təmizlik xidmətində növbələrin aparılmasını icra edir.					
	Təmizlik xidməti sahəsində insan resurslarının idarə edilmə mexanizmini izah edir.					
	Əməliyyat proseduruna uyğun olaraq otağın vəziyyəti haqqında hesabat hazırlamağı bacarır.					
	Otaqların qapı açarlarının istifadə proseduruna uyğun istifadə edir və təhvil verir.					
	İstifadə proseduruna uyğun olaraq otaqda unudulmuş əşyalarla davranmağı bacarır.					
	Təmizlik xidmətinin fəaliyyətdə camaşırxana xidmətlərini təşkili və idarə edilməsi üzrə biliklərə malikdir.					
	Təmizlik xidməti icrasında müxtəlif dekorasiya dizaynını tətbiq edir.					
MRI-İM-B07 Ön büro xidmətləri	Ön büro xidmətləri ilə tanışdır.	<ul style="list-style-type: none"> - Ön büro xidmətlərinin təsviri - Vahid geyim formasında diqqət edilməli nüanslar 	<ul style="list-style-type: none"> - Ön Büro bölməsində qonaqların qarşılama, 	Ön büro bölməsi üzrə	5	PK-1 PK-2 PK-3

(qeydiyyat və rezervasiya)	Ön büro xidmətləri üzrə əməliyyatları icra edir.	<ul style="list-style-type: none"> - İş qrafiki və bölüşdürülməsi zamanı nəzərə alınacaq məqamlar - Ön Büro bölməsi ilə Təmizlik xidməti bölməsi arasında əlaqə - Ön Büro bölməsi ilə mətbəx arasında əlaqələr - Ön Büro bölməsi ilə digər bölmələr arasında əlaqə 	baqajlarının daşınması və nəqliyyat vasitələrinin parklanması - Ön Büro bölməsində istifadə olunan avadanlıqlar və formalar	işlərin icrası üzrə səriştələr.		PK-4 PK-5 PK-6 PK-7
	Ön ofis sistemləri və avadanlıqlarından istifadəni bacarır.					
	Rezervasiya, giriş (Ceck in) və çıxış (Ceck out) əməliyyatlarını icra edir.					
	Digər şöbələr ilə fəaliyyətlərin koordinasiyanı bilir.					
	Müştəri hesabları, xüsusiyyətlərini bilir və icra etməyi bacarır.					
MRI-İM-B12 Turizm məhsullarının satışı və marketinqi	Turizm marketinqi anlayışını izah edə bilmək;	<ul style="list-style-type: none"> - Marketinq konsepsiyası və onun turizm marketinqi ilə əlaqəsi - Xidmət marketinqi - Turizm marketinqi və onun planlaşdırılması - Müştəri Məmnuniyyəti - Marketinq İnformasiya Sistemi və Turizm Bazarı - Marketinq Mix Elementləri - Marketinq Mix Elementləri: Distribisiya və Qiymət - Marketinq Mix Elementləri: Təşviq, İnsanlar, Proseslər - Elektron marketinq - Turizm marketinqinin gələcəyi 	<ul style="list-style-type: none"> - Bazarın Segmentasiyası, hədəf bazarının Seçilməsi və turizm bazarlarında mövqələşdirilməsi - Turizm marketinqində Sosial Mediadən istifadə - Mövcud Marketinq təcrübələri və praktiki fəaliyyətlər 	Turizm və turizm məhsullarının satışı və marketinqi üzrə səriştələr.	3	PK-1 PK-2 PK-3 PK-4 PK-5 PK-6 PK-7
	Müştəri dəyəri, məmnuniyyət, sədaqəti kimi anlayışları başa düşmək.					
	Bazar segmentasiyası və hədəf bazar seçimi qaydalarını izah edir.					
	Turizmdə marketinq konsepsiyası və yanaşmaları haqqında məlumatlıdır.					
	İstehlakçıların istək və gözləntilərini anlayaraq uyğun marketinq fəaliyyəti və alətlərinin tətbiqinə aid biliklərə sahibdir.					
	Elektron marketinq haqqında məlumata malikdir və tətbiq imkanlarını bilir.					

MRI-İM-B09 Otel və restoran xidmətlərində IT proqram tətbiqləri	Proqramlara aid terminləri izah edir.	<ul style="list-style-type: none"> - Fidelio və Elektra proqramına giriş - Rezervasiya prosedurları - Profilləşdirmə: Fərdi, Şirkət, Agentlik - Profil birləşməsi - Qiymətlər razılaşma yolu ilə, təyini - Müşaiyyət olunan əməliyyatlar - Yenidən qəbul edilmə, reinstate, kopyalama add on - Kredit kartları, əmanətlərin qəbulu və ləğvi 	<ul style="list-style-type: none"> - Faylların əlavə edilməsi, dəyişdirilməsi, silinməsi - Rezervasiya yeniləməsi, otaq qiymətində endirim - Otaq paylaşılması share, birləşdirilməsi combine - Full, entire, splitt, break share əməliyyatları 	Fidelio və Elektra proqram təminatlarından istifadə üzrə sərişmələr.	5	PK-1 PK-2 PK-3 PK-4 PK-5 PK-6 PK-7
	Proqram təminatı ilə rezervasiya edir.					
	Razılaşdırılmış qiymət tariflərini dəqiqləşdirə bilər.					
	Səyahət Agentliyinin kartlarını açmağı bacarır.					
	Depozit və kredit kartı alışı başa düşür və əməliyyatları tətbiq edir.					
	Otaqların bölüşdürülməsini reallaşdırır.					
	Hesabatları hazırlamaq və təqdim etməyi bacarır.					
MRI-İM-B10 Menyu planlaması	Menyunun planlaşdırılması mərhələlərini bilir.	<ul style="list-style-type: none"> - Menyunun hazırlanması mərhələləri - Yeməklər reseptlərinin əldə edilməsi və istifadəsi - İçki menyularının hazırlanması - Xüsusi menyuların hazırlanması - Porsiya xərclərinin hesablanması - Satış qiymətinin hesablanması - İlk hazırlıqların görülməsi - Menü kartlarının hazırlanması 	<ul style="list-style-type: none"> - Menyunun hazırlanması - İçki menyularının hazırlanması - Xüsusi menyular hazırlanması - Porsiya xərclərini hesablanması - Satış qiymətinin hesablanması - Menü kartlarının hazırlanması 	Müxtəlif yemək və içki menyularının hazırlanması, xərc kalkulyasiyası üzrə sərişmələr.	3	PK-1 PK-2 PK-3 PK-4 PK-5 PK-6 PK-7
	Menyu xərclərini hesablamağı bacarır.					
	Menyu kartını hazırlamağı bacarır.					
	İçki menyularının hazırlamağı bacarır.					
	Yemək porsiyalarının xərclərinin hesablanması bacarır.					
	Satış qiymətinin müəyyən edilməsini izah edir.					
	Fərdi menyuların hazırlanmasını icra edir.					
MRI-İM-B11 Asudə vaxt və əyləncə xidmətlərinin təşkili	İstirahət və asudə vaxt anlayışlarını anlayır və şərh edir	<ul style="list-style-type: none"> - Zaman və zaman növləri haqqında anlayış - İstirahət və asudə vaxt anlayışları - İstirahət və asudə vaxtın inkişaf tarixi - İstirahət fəaliyyətinin təsnifatı 	<ul style="list-style-type: none"> - Animasiya konsepsiyası - Animasiya nümunələri 	Asudə vaxtın və müxtəlif əyləncə tədbirlərinin təşkili üzrə sərişmələr.	4	PK-1 PK-2 PK-3 PK-4 PK-5 PK-6 PK-7
	Animasiya tədbirləri planlaşdırır.					
	Animasiya fəaliyyətlərini yerinə yetirə bilər.					

	Turizm müəssisələrində digər əyləncə xidmətləri və təkliflərini hazırlayır.	- Azərbaycanda və dünyada istirahət - İstirahətdə aktual problemlər				
	Dünyada istirahətlə bağlı tendensiyaları izləyir.	- Animasiyanın təsnifatı - Turizm biznesi üçün animasiyanın əhəmiyyəti				
MRI-İM-B08 Qida təhlükəsizliyi və gigiyena	Gigiyena və sanitariyanın tərifini və əhəmiyyətini bilir.	- Gigiyena və sanitariyanın tərfi və əhəmiyyəti	- Qida məhsullarının alınması və saxlanması arasında gigiyenik qaydalar - Yeməklərin hazırlanmasında və bişirilməsində gigiyenik qaydalar - Qidaların təqdim edilməsində gigiyenik qaydalar - Şəxsi gigiyena tədbirləri - Mətbəx və avadanlıqların gigiyenası baxımından əməl edilməli olan davranış və prinsiplər	Qida və yaşə sahəsi üzrə gigiyena və sanitariya üzrə səriştələr.	3	PK-1 PK-2 PK-3 PK-4 PK-5 PK-6 PK-7
	Birgə qidalanma təşkil edilən müəssisələrdə gigiyena və sanitariya arasında əlaqəni izah edir.	- Qidaların xarab olma səbəbləri, xarab olmasına səbəb olan amillər, bakteriya, kif, maya və viruslar.				
	Qida məhsullarının alınması və saxlanması zamanı gigiyenik qaydaları sadalayır.	- Mikroorqanizmlərin aşkar olduğu yerlər, onların miqdarı, mikroorqanizmlərin qida məhsulları ilə törətdiyi xəstəliklərin səbəbləri				
	Qida hazırlanması prosesində gigiyenik qaydaları bilir.	- Təhlükəsiz qidaların hazırlanmasında Ümumdünya Səhiyyə Təşkilatının qaydaları				
	Qidaların xarab olma səbəblərini izah edir.	- Qida məhsullarının dondurulması zamanı əmələ gələn mühüm mikroorqanizmlər				
	HACCP-nin tərifini və əhəmiyyətini izah edir.	- Qidalarda gigiyena baxımından qaçınılması lazım olan davranışlar, səbəblər və təkliflər.				
	Qablaşdırmanın əhəmiyyətini bilir.					
	Qida əlavələrinin istifadəsini və növlərini bilir.					
MRI-İM-B13 Qənnadı və şirniyyat məhsullarının hazırlanması	Sadə xəmirlə məhsul hazırlamaq və hazırlatmaq bacarığı	- Sadə xəmirlə bişmələrin hazırlanması	- Çörək növlərinin hazırlanması - Un məmulatlarının hazırlanması - Pizza növlərinin hazırlanması - Piroqların, tarletlərin hazırlanması	Müxtəlif qənnadı və şirniyyat məhsullarının hazırlanması üzrə səriştələr.	4	PK-1 PK-2 PK-3 PK-4 PK-5 PK-6 PK-7
	Yağlı xəmirlə məmulatların hazırlamağı və hazırlatmağı bacarmaq	- Yağlı xəmirin hazırlanması. Qat-qat xəmirin (Milföy) hazırlanması				
	Mayalı xəmindən məhsullar hazırlamağı və hazırlatmağı bacarmaq	- Mayalı xəmirin hazırlanması - Bişirilərək hazırlanmış xəmindən şərbətli şirniyyat və				

	Tortlar/şirniyyatlar hazırlamaq və hazırlatmaq bacarığı	xəmir məmulatlarının hazırlanması - Südlü desertlər, dondurma və şərbət növləri - Meyvə desertləri - Beynəlxalq mətbəxlərdən desertlər - Tort və Şirniyyat dekorasiya texnikası və istifadə olunan materiallar	- Keks növləri və tortların hazırlanması - Ölkəmizin fərqli bölgələrinin şirniyyat məhsullarının hazırlanması			
	Quru tort hazırlamaq və hazırlatmaq bacarığı					
	Tort, tartlet, və yağlı xəmir növlərini hazırlamaq və hazırlatmağı bacarmaq					
MRI-İM-B14 Destinasiya idarə edilməsi və bələdçilik xidmətləri	TN 1. Destinasiyaların yaranması, inkişafı və idarə edilməsi haqqında bilir;	- Destinasiya anlayışını və bölgənin turizm destinasiyası kimi inkişafına təsir edən amilləri izah edir; - Destinasiyanın yaranması üçün zəruri olan resurslar və infrastruktur obyektlərini sadalayır; - Azərbaycanda turizm destinasiyalarının idarə edilməsi mexanizmlərini izah edir;		Müxtəlif tur və bələdçilik xidmətlərinin təşkili üzrə səriştələr.	4	PK-1 PK-2 PK-3 PK-4 PK-5 PK-6 PK-7
	TN 2. Destinasiyanın marketinq planını hazırlanmağı bacarır;	- Turistlərin istehlak davranışlarını təhlil edir; - Destinasiyaların marketinq planını hazırlayır; - Destinasiyaların həyat dövrünü izah edir; - Niş turizm məhsulu və niş marketinq ilə bağlı əsas anlayışları sadalayır;				
	TN 3. Turun təşkili və idarə edilməsi haqqında biliklərə malik olur;	- Tur və ekskursiya planını hazırlayır; - Paket turlar və onları hazırlanması qaydalarını bilir; - Müxtəlif turların təşkili zamanı istifadə olunan texnologiyaları bilir; - Turların hazırlanması zamanı turistlər üçün əyləncələrin təşkili haqqında danışır;				
	TN 4. Səyahət agentlikləri və turoperatorların iş prinsiplərini bilir;	- Turoperatorların iş prinsiplərini bilir; - Səyahət agentliklərinin iş prinsiplərini bilir; - Turoperator və turagentliklərin qiymət strategiyalarını izah edir;				
MRI-İM-B17 Mətbəx	Mətbəxin tərifini, növlərini və tarixi inkişafını anlayır.	- Mətbəxin tarixi inkişafı	- Mətbəxin idarə edilməsi və təşkili		4	PK-1 PK-2

xidmətinin təşkili və idarə edilməsi	Mətbəx xidmətlərinin idarə edilməsi, təşkili, iş təsvirləri və səmərəliliyi, mətbəx xidmətlərində personalın təsnifatı və xüsusiyyətlərini bilir.	<ul style="list-style-type: none"> - Mətbəxin idarə edilməsi və təşkili - Mətbəxdə çalışan işçilərin vəzifə təlimatları və iş bölgüsü - Mətbəx işin təşkili üzrə əsas biliklər (mətbəx planı, mətbəxin fiziki xüsusiyyətləri - Mətbəx ləvazimatları, avadanlıqları və alətləri, - Mətbəx təhlükəsizliyi - Mətbəxdə Təmizlik, Sağlamlıq, Gigiyena və Qida Təhlükəsizliyi - Qida zəhərlənməsi və ilk yardım - Qida təhlükəsizliyi sistemləri; HACCP, GMP - Menyunun planlaşdırılması, menyu təqdimatı, menyu məzmunu - Menü (klassik menyu, Müasir menyu) - Qida hazırlanması xərcləri - Beynəlxalq mətbəxlərdə istifadə olunan əsas yemək hazırlama üsulları 	<ul style="list-style-type: none"> - Mətbəxdə təmizlik - Menü planlaşdırılması və hazırlanması - Qida hazırlanması xərclərinin hesablanması - Beynəlxalq mətbəxlərdə istifadə olunan əsas yemək hazırlama üsulları 	Mətbəxdə işin təşkili və icrası üzrə səriştələr.		PK-3 PK-4 PK-5 PK-6 PK-7
	Mətbəxdə işin təşkilini öyrənir.					
	Gigiyena və qida təhlükəsizliyi sistemlərini izah edir.					
	Menyunun planlaşdırılması və qida maddələrinin tanıyır.					
	Beynəlxalq kulinariya standartlarına uyğun bişirmə üsulları haqqında məlumatlıdır.					
	Mətbəx xərcləri fərqləndirir və kalkulyasiyasını apara bilir.					
MRI-İM-B19 İnsan resurslarının idarəsi	İnsan resurslarının idarə edilməsi funksiyalarını müəyyən edir.	<ul style="list-style-type: none"> - İnsan Resurslarının Konsepsiyası - İnsan Resurslarının idarə edilməsinin prinsipləri və funksiyaları - Biznesin təhlili konsepsiyası, - Biznesin təhlili prosesində toplanan məlumatların 	<ul style="list-style-type: none"> - İnsan Resurslarının Planlaşdırılması - İnsan Resurslarına ehtiyacların müəyyən edilməsi - Kadrların tapılması və seçilməsi 	Otel və restoran müəssisələrində insan resurslarının idarə edilməsi üzrə səriştələr.	4	PK-1 PK-2 PK-3 PK-4 PK-5 PK-6 PK-7
	İnsan resurslarının planlaşdırılması haqqında məlumatı var.					
	Turizm sektorunda insan resurslarının idarə edilmə xüsusiyyətləri izah edir.					

	HRM təcrübələri üçün tələb olunan biznes proseslərini seçmək və istifadə etmək bacarığı.	istifadəsi, biznesin təhlili prosesində - İnsan Resurslarının Planlaşdırılmasına Təsir Edən Faktorlar, - Kadr hazırlığı, Karyera İdarəetmə - İşçilərin sağlamlığı və təhlükəsizliyi - İşçi və işçi münasibətləri - İnsan resurslarının idarə edilməsində fəaliyyətin qiymətləndirilməsi üsulları - Fəaliyyətin qiymətləndirilməsi sisteminin xüsusiyyətləri - İnsan resurslarında fəaliyyətin qiymətləndirilməsinin əhəmiyyəti - Əmək haqqı idarə edilməsi - İntizam və İşdən çıxma				
	İşçilərin məmnunluğunun təmin edilməsi					
	İnsan resursları funksiyaları ilə bağlı problemlərin həlli yollarını təklif edir					
MRI-İM-B18 Korporativ ünsiyyət və davranış	Korporativ ünsiyyəti təşkil edən əsas anlayışları müəyyən edə edir. Korporativ ünsiyyətdə istifadə olunan vasitələri tanıyır. Korporativ ünsiyyətin etik prinsiplərini dərk edir. Şirkətlərin korporativ ünsiyyət təcrübələrindən nümunə göstərə bilir. Korporativ davranışın əsas prinsipləri və nəzəriyyələri haqqında anlayışı var. Təşkilatların strukturlarını və fəaliyyətini izah edir.	- Kommunikasiya və təşkilat anlayışları, əlaqələri - Təşkilat daxili ünsiyyət: Formal ünsiyyət (şaquli, üfüqi, diaqonal) və qeyri-rəsmi ünsiyyət (söz-söhbət, rəqəmsal) - Korporativ mədəniyyət: Şifahi və yazılı ünsiyyət - Maraqlı tərəflərlə əlaqələr - Korporativ brendin idarə edilməsi: Şəxsiyyət, imic və reputasiya - Media əlaqələri: Press-reviz tətbiqi	- Korporativ ünsiyyətdə istifadə olunan alətlər - Korporativ brendin idarə edilməsi: Case study - Andre Peyzaj, LunnScape - Böhranların idarə edilməsi: Case study - BP Meksika sahillərində neft sızıntısı, ekoloji fəlakəti 2010 - Qrup davranışı - Komanda işi - Rəhbərlik	Korporativ ünsiyyət və davranış üzrə verdişlər.	4	PK-1 PK-2 PK-3 PK-4 PK-5 PK-6 PK-7

	Müxtəlif təşkilat mədəniyyətləri, onların xüsusiyyətləri və funksiyaları haqqında məlumatlıdır.	<ul style="list-style-type: none"> - Korporativ ictimaiyyətlə əlaqələr və lobbicilik - Korporativ reklam və rəqəmsal marketing - Korporativ sosial məsuliyyət - Korporativ etika - Korporativ Ünsiyyət (tərfi, əhəmiyyəti, növləri) - Təşkilati strukturu - Təşkilat mədəniyyəti 				
MRI-İM-B20 Otelde texniki xidmətin təşkili	Otel və restoranlarda mövcud texniki təsisat və sistemlər haqqında məlumata malikdir və iş prinsiplərini açıqlaya bilər.	<ul style="list-style-type: none"> - Otelçilik və restoran sektorunda obyektlərin idarə edilməsi - Təmir şöbəsinin işinin təşkili və qurulması - İşçi heyəti – vəzifə və məsuliyyətlər - Baxımın növləri – profilaktik və əsaslı təmiri – onların müqayisəsi. - Müqavilə üzrə texniki xidmət. - Müqavilələrinin növləri. - Sistem suyunun mənbələri, su sərtliyinin aradan qaldırılması üsulu, - Yanğınların müxtəlif növləri, Yanğınsöndürmə sistemləri-(yanğın siqnalları, söndürmə vasitələri), - Yanğın təhlükələri 	<ul style="list-style-type: none"> - Enerji tələblərinin hesablanması, sayğacın oxunması və borcun hesablanması. Suya olan tələbatın hesablanması - Əlüzyuyan, su şkaflı, yuyunma kranı və aksesuarları texniki xidmət - Soyuducu sistemlərin və soyuducuların növləri – soyuducu və donduruculara qulluq və texniki xidmət - Yanğın siqnalları, yanğın söndürmə vasitələri və onlara qulluq işləri 	Otel və restoranlarda texniki xidmət işinin təşkili və icrası üzrə sərəfşələr.	4	PK-1 PK-2 PK-3 PK-4 PK-5 PK-6 PK-7
	Otel və restoranlarda texniki xidmət işləri və işin təşkili ilə bağlı işləri sadalayır.					
	Otel və restoranlarda elektrik sistemi, dövrü və əsaslı texniki qulluq işlərinin sadalayır.					
	Otel və restoranlarda su təchizatı və sanitariya sistemi, dövrü və əsaslı texniki qulluq işlərinin sadalayır.					
	Otel və restoranlarda isitmə və havalandırma sistemi, dövrü və əsaslı texniki qulluq işlərinin sadalayır.					
	Otel və restoranlarda yanğından mühafizə sistemi, dövrü və əsaslı texniki qulluq işlərinin sadalayır.					

MRI-İM-B23 Restoran biznesi və onun idarə edilməsi	TN 1. Servis və restoran menecmenti anlayışını bilir və işin gedişi zamanı tətbiq etməyi bacarır;	<ul style="list-style-type: none"> - Restoran menecmenti anlayışı və restoran müəssisələrinin təsnifatını izah edir; - Servisin məqsədini, əhəmiyyətini və personalın vəzifə təlimatlarını izah edir; - Servis növləri sadalayır; - Menyuların strukturunda keçmişdən bugünə olan tarixi dəyişiklikləri izah edir; - Menyunun planlaşdırılması anlayışını izah edir; 	Restoranların işinin təşkili və idarə edilməsi üzrə səriştələr.	4	PK-1 PK-2 PK-3 PK-4 PK-5 PK-6 PK-7
	TN 2. Restoran biznesində məhsulların alış üsullarını bilir;	<ul style="list-style-type: none"> - Restoran biznesində alış nəzarət anlayışı, məqsədi və nəzərə alınmalı amilləri izah edir; - Restoranlarda məhsulların alış üsullarını təhlil edir; - Restoran biznesində məhsul alış formunun xüsusiyyətlərini izah edir; - Restoran biznesində məhsulların alış ilə məşğul olan işçinin öhdəliklərini izah edir; 			
	TN 3. Mehmanxana müəssisələrində mətbəx şöbəsinin iş prinsipini bilir;	<ul style="list-style-type: none"> - Mətbəxin tarixi inkişafını izah edir; - Restoranlarda mətbəxin quruluşunu izah edir; - Restoranlarda mətbəx planlaşdırılmasının xüsusiyyətlərini izah edir; - Restoran mətbəxində çalışan işçilərin vəzifə təlimatlarını izah edir; - Restoran mətbəxində çalışan işçilərin əməl etməli olduğu qaydaları fərqləndirir; - Restoran mətbəxində gigiyena qaydalarını izah edir; 			
	TN 4. Mehmanxana müəssisələrinə bar şöbəsinin iş prinsipini bilir;	<ul style="list-style-type: none"> - Barın tarixi inkişafını izah edir; - Otel idarəçiliyində bar menecmentini və bar işçilərinin fəaliyyət istiqamətlərini izah edir; - Barların növlərini fərqləndirir; - Barda işləyərkən riayət edilməli olan qaydaları izah edir; 			

	TN 5. Banket menecmenti ilə bağlı əsas anlayışları bilir;	<ul style="list-style-type: none">- Restoran işində banketin yeri və əhəmiyyətini izah edir;- Banketin növlərini fərqləndirir;- Banket işçilərinin fəaliyyət istiqamətlərini izah edir;- Banket menyusu və hazırlanmasında nəzərə alınmalı olan qaydaları izah edir;			

MRI-İM-B24 Mehmanxana biznesi üzrə əməliyyatların idarə edilməsi	TN 1. Otelçiliyin inkişaf tarixini bilir;	<ul style="list-style-type: none"> - Tarixdə otelçilik sektorunun başlanğıcı və inkişaf mərhələlərini sadalayır; - Azərbaycanda mehmanxana fəaliyyətinin formalaşması tarixini izah edir; - Müasir dövürdə otelçiliyin ölkəmizdə inkişaf tendensiyalarını şərh edir; 		Mehmanxanalar da gündəlik biznes fəaliyyətləri üzrə səriştələr.	5	PK-1 PK-2 PK-3 PK-4 PK-5 PK-6 PK-7
	TN 2. Otelçiliyin turizm bazarında yeri haqqında bilir;	<ul style="list-style-type: none"> - Otelçilik sektorunun turizm bazarında iştirak edən digər sektorlarla əlaqəsini izah edir; - Turistlərin Otelçilik sektorundan gözləntilərini sadalayır; - Turizm sektorunda mehmanxanaların mövqeyini izah edir; 				
	TN 3. Otellərin təsnifatını bilir;	<ul style="list-style-type: none"> - Otellərin növ tərkibini izah edir; - Mehmanxanaların təsnifatlaşdırılması meyarlarını sadalayır; - Otellərin idarə etmə üslublarına görə təsnifatı; 				
	TN 4. Otel daxilində müxtəlif şöbələrin vəzifələrini izah etməyi bacarır;	<ul style="list-style-type: none"> - Otel sistemində Ön Büro departamentinin yerini sadalayır; - Otel sistemində Təmizlik departamentinin yerini izah edir; - Otel sistemində Qida və İçki departamentinin yeri izah edir; - Otel sistemində Təhlükəsizlik şöbəsinin yeri izah edir; 				
MRI-İM-B21 Mühasibat uçotu	Mühasibat uçotunun əsas anlayışlarını biznes idarəetməsi ilə əlaqələndirir.	- Mühasibat uçotunun məqsədi, vəzifələri, bölmələri,	- Mühasibat uçotunda hesab anlayışı və hesabların əməliyyat	Mehmanxana və restoran fəaliyyətində	4	PK-1 PK-2 PK-3

Mühasibat uçotunda istifadə olunan sənədləri və jurnalları tanıyır.		mühasibatlığın əsas tənliyi, əsas maliyyə hesabatları.	qaydaları, vahid hesablar planı və mühasibat uçotunda axın sxemi	mühasibat uçotunun təşkili üzrə sərişlər.		PK-4
İkili müxabirləşmə sistemini izah edir.		- Otellərdə və restoranlarda mühasibat departamentlərinin alt bölmələri, vəzifələri və tərifləri.	- İkitərəfli qeyd üsulu və nümunə həlli			PK-5
Otelçilik, qida və içki bizneslərində mühasibat təcrübələrini izah edir.		- Amortizasiya növləri.	Otelçilik			PK-6
Otelçilik, qida və içki bizneslərində otaq, yemək və içki xərclərinin hesablanması izah edir.		- Amortizasiyanın izlənməsi, nəzarəti və uçotu.	müəssisələrində xarici valyutanın və əməliyyatların izlənməsi, nəzarəti və uçotu.			PK-7
Otelçilik, qida və içki bizneslərində otaq, yemək və içki xərclərinin hesablanması izah edir.		- Qida və içki müəssisələrində digər gəlirlərin uçotu.	- Malların hərəkətlərinin izlənməsi, nəzarət və uçotunun aparılması.			
Otelçilik, qida, içki bizneslərinə xas hesab çərçivəsini və hesablar planını izah edir.		- Bank və debitor əməliyyatlarının və maddi hərəkətlərin uçotu.	- Kadr xərclərinin izlənməsi, nəzarəti və uçotu.			
Otelçilik, qida, içki bizneslərində xarici valyuta əməliyyatlarının (nağd pul, kredit, çek və veksəl) izlənməsi, nəzarəti və uçotunu öyrənir və onların əhəmiyyətini izah edir.		- Qida və İçki Bizneslərində Kadr Xərcləri.	- Əsas vəsaitlərin izlənməsi, nəzarəti və uçotu.			
Otelçilik, qida və içki biznesində xarici valyuta əməliyyatlarının (nağd pul, kredit, çek və veksəl) izlənməsi, nəzarəti və uçotunu öyrənir və onların əhəmiyyətini izah edir.		- Əsas vəsaitlərlə bağlı əməliyyatlar.	-			
Otelçilik, qida və içki bizneslərində gəlir və xərclərin (bütün əməliyyat və qeyri-əməliyyat xərcləri) izlənməsi, nəzarəti və uçotunu öyrənir, bu əməliyyatların biznes üçün əhəmiyyətini və mənasını izah edir.						

	Otelçilik, qida və içki müəssisələrində uçot prosesi ilə bağlı başlanğıc, dövr içi və dövr sonu əməliyyatlarının necə aparılacağını və onların maliyyə hesabatlarında necə əks olunacağını izah edir.					
	Otelçilik, qida və içki bizneslərində amortizasiya və yenidən qiymətləndirmə üsullarını izah edir.					
MRI-İM-B15 Gəlir və xərclərin idarə edilməsi və təhlili	Xərc təhlili ilə bağlı anlayışları izah edir.	- Turizm müəssisələrində xərc anlayışı	- Otelçilik müəssisələrində xərclərin təhlili	Gəlir və xərclərin hesablanması, idarə edilməsi üzrə səriştələr.	3	PK-1 PK-2 PK-3 PK-4 PK-5 PK-6 PK-7
	Otelçilik, qida və içki bizneslərində xərc strukturunu izah edir.	- Turizm müəssisələrində xərc elementləri	- Xərc-Gəlir Əlaqələrinin Təhlili			
	Otelçilik, qida və içki bizneslərində otaq, yemək və içki xərclərinin hesablanması izah edir.	- Otelçilik müəssisələrində xərclərin təsnifatı				
	Otelçilik, qida və içki bizneslərində xərclərin təhlili və nəzarəti ilə bağlı anlayışları izah edir.	- Xərc-Gəlir Əlaqələri				
	Otelçilik, qida və içki bizneslərində gəlir və xərclərin (bütün əməliyyat və qeyri-əməliyyat xərcləri) izlənməsi, nəzarəti və uçotunu öyrənir, bu əməliyyatların biznes üçün əhəmiyyətini və mənasını izah edir.	- Otelçilik müəssisələrində qiymət və gəlirə nəzarət üsulları				
	Mənfəət/zərər təhlili apara biləcək	- Otelçilik müəssisələrində qiymət və gəlirə nəzarət üsulları				
		- Otel biznesində investisiya xərclərinin araşdırılması				

	İnvestisiya xərclərini təhlil edə biləcək					
MRI-İM-B22 Otel nömrələrinin idarə edilməsi	Otellərdə otaqlar şöbəsinin müdiriyyətinin fəaliyyətini izah edir.	<ul style="list-style-type: none"> - Otellərdə otaqlar şöbəsinin fəaliyyəti - Otaq nömrələrinə qiymət müəyyənləşdirmə - Bazar yönümlü və xərc yönümlü qiymət strategiyası - Gün sonu və hesabat prosedurları - Housekeeper hesabatı ilə otağın yoxlanılması - Vip qonaq - Qonaq istəklərinin yerinə yetirilməsi - Limitlərin qurulması - Otaq Tipləri, Otaq Bloklanması - Over Rezervasyon (Over Booking) 	Otaq qiymətlərinin hesablanması - Opera paket proqramına giriş – Profil və rezervasiya menyularından istifadə - Front Office və cashering menyularından istifadə - Housekeeping menyusundan istifadə - Miscellaneous menyusundan istifadə - - SET UP menyusu və tətbiqi	Otel nömrələrinin idarə edilməsi üzrə səriştələr.	3	PK-1 PK-2 PK-3 PK-4 PK-5 PK-6 PK-7
	Opera paket proqramını və rezervasiya prosesini bilir.					
	Rezervasiyaya nəzarət prosedurları haqqında məlumatı var.					
	Check-in, Check-out edə bilir.					
	Otaq əməliyyatlarına nəzarət edə bilir.					
	No-show, overbooking prosesləri haqqında məlumatı var.					
	Otaqların satışına nəzarət haqqında məlumatı var.					
	Kassa, gün sonu hesabatı və digər hesabat proseslərini həyata keçirir.					
MRI-İM-B16 Servis və xidmətin göstərilməsi	Mehmanxana müəssisələrində qida və içki şöbəsini və onun funksiyasını bilir və xidmət personalının vəzifələrini müəyyən edir.	<ul style="list-style-type: none"> - Qida və içki xidmətində iyerarxik plan - Otel və restoran xidmətlərinin müqayisəsi - Xidmətdə istifadə olunan avadanlıq, alətlər və materiallar - Masa servis dəstləri - Örtük növləri və ofisiant servanları növləri - Xidmət formaları 	<ul style="list-style-type: none"> - Xidmətə hazırlıq mərhələləri Zalın xidmətə hazırlanması, salfetlərin qatlanması, örtülməsi və süfrələrin düzülməsi - Səhər yeməyi növləri və servisi - Alkoqollu və alkoqolsuz içki xidməti 	Servis xidmətinin təşkili və icrası üzrə səriştələr.	3	PK-1 PK-2 PK-3 PK-4 PK-5 PK-6 PK-7
	Xidmət üçün tələb olunan avadanlıq, ilkin hazırlıq prosesi və örtüklərin açılmasının xüsusiyyətlərini izah edilir.					

	Ölkələrin xidmət növlərini, xidmət xüsusiyyətlərini və onların çeşidlənməsini izah edir.	<ul style="list-style-type: none"> - Milli və beynəlxalq xidmət növləri və xüsusiyyətləri - Xidmət addımları - Qonaqları qarşılama xüsusiyyətləri - Bar əməliyyat planı - Misen-place konsepsiyası və tədqiqatları - Xidmət Metodları və Tətbiq Araşdırmaları 						
	İçki xidməti, bar fəaliyyəti və qonaqlarla münasibətləri izah edir.							
	Xidmət növlərini və necə xidmət etməyi öyrənir							
	Misen place düzəltməyi bilir.							
	Qonaqları qarşılaşayar və menyunu təqdim edər.							
	Sifariş götürərkən qonaqlara təqdim olunan yeməklər haqqında məlumat vermək							
MRI-IMS-B00	İxtisas peşə hazırlığı seçmə modulları bölümü							
	Bu bölümə daxil olan modulların öyrənilməsi nəticəsində subbakalavr:							
MRI-IMS-B02 Dünya mətbəxi	Dünya mətbəxləri haqqında ümumi məlumata sahibdir.	<ul style="list-style-type: none"> - Beynəlxalq qastronomiyaya - Qida mədəniyyətlərinin formalaşmasında coğrafiya, tarix, iqtisadiyyat və mədəniyyət elementlərinin təsiri - İtalyan və Fransız kulinariya mədəniyyətinin xüsusiyyətləri - İspan mətbəxinin xüsusiyyətləri - İran, Hindistan və Yaxın Şərq mətbəxinin xüsusiyyətləri - Uzaq Şərq, Çin, Yapon və Koreya Kulinariya mədəniyyəti və yeməkləri - Uzaq Şərq mətbəxi - Meksika mətbəxi menyusunun hazırlanması - Amerika mətbəxi 	<ul style="list-style-type: none"> - İtalyan və Fransız mətbəxi yeməklərinin hazırlanması - İspan mətbəxi yeməklərinin hazırlanması - Yaxın və uzaq Şərq mətbəxi yeməklərinin hazırlanması - Meksika mətbəxi yeməklərinin hazırlanması 	Dünya mətbəxi müxtəlif yeməklərinin hazırlanması üzrə səriştələr.	3	PK-1 PK-2 PK-3 PK-4 PK-5 PK-6 PK-7		
	Avropa kulinariya məktəbi yeməklərini hazırlama və istehlak vərdişlərini öyrənir.							
	Avropa mətbəxlərinə xas olan yeməklərin hazırlanma üsullarını öyrənir.							
	Asiya kulinariya məktəbi yeməkləri hazırlama və istehlak vərdişlərini öyrənir.							
	Yaxın Şərq kulinariya mədəniyyətlərini və unikal yemək hazırlamaq üsullarını öyrənir							

	Uzaq Şərq və Avstraliya mətbəxi haqqında biliklərə sahib olmaq	- Fərqli mədəniyyətlər, adət-ənənələr, inanclar və yeməklər				
	Amerika mətbəxi haqqında məlumatlı olmaq					
MRI-IMS-B01 Azərbaycan milli mətbəxi	Azərbaycan mətbəxi üzrə məlumata malikdir.	- Azərbaycan mətbəxi, formalaşma tarixçəsi - Regional milli mətbəxlər, xüsusiyyətləri - Azərbaycan mətbəxində istifadə edilən hazırlanma texnikaları	- Şorbalar və hazırlanma qaydaları - Salatlar və hazırlanma qaydaları - Ət yeməkləri və hazırlanma qaydaları - Plovlar və hazırlanma qaydaları - Şirniyyatlar və hazırlanma qaydaları - Milli mətbəx nümunələrinin servis qaydaları / üsulları	Azərbaycan mətbəxi üzrə müxtəlif xörək və şirniyyatların hazırlanması üzrə səriştelər.	3	PK-1 PK-2 PK-3 PK-4 PK-5 PK-6 PK-7
	Milli mətbəx üzrə çorba növlərini tanıyır və hazırlayır.					
	Milli mətbəxə aid ət və tərəvəz xörəklərini hazırlayır.					
	Plov növlərini bilir və hazırlayır.					
	Milli şirniyyat məmulatlarını tanıyır və hazırlayır.					
	Milli mətbəx məhsullarının servis üsul və qaydalarını bilir və tətbiq edir.					
MRI-IMS-B03 Banket planlaması və təşkili	Banket və ziyafətdən əvvəl hazırlıqların görülməsi	- İşçi heyətin ziyafətə uyğun təşkili, istifadə olunacaq avadanlıq, alət və materiallarla təmin edilməsi - İctimai iaşədə istifadə olunacaq avadanlıq, alətlər və məmulatlar və iaşədə işləyəcək işçi heyəti ilə təmin etmək - İctimai iaşə işinin idarə edilməsi, avadanlıqların təmizlənməsi/saxlanması, təmin edilməsi	- Menyuların yaradılması, sorğuların qəbulu - Ziyafət müqaviləsinin bağlanmasını təmin etmək, - Nümunə təqdimat hazırlamaq (Demo) - Rüşumun yığılmasını təmin etmək, zalın yerləşdirmə planını hazırlamaq - Yeməkləri təqdim etmək, içki təqdim	Banket və ziyafətlərin təşkili üzrə səriştelər.	4	PK-1 PK-2 PK-3 PK-4 PK-5 PK-6 PK-7
	Banket müqaviləsi bağlamaq					
	Ziyafətlərdə istifadə olunan dekorasiya və oturma tərzini fərqləndirir və izah edir.					
	Banketlər üçün menyuların hazırlanmağı bacarır.					
	Banket xidmətinin təşkili - Outside catering.					
	Musiqi/əyləncə fəaliyyətlərinin təşkilini həyata keçirir.					

	<p>Protokol və rəsmi ziyafətlər anlayışını və onun tətbiqlərini başa düşmək</p> <p>Protokolda tətbiq olunan xidmət üsullarının bilir.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - İctimai iaşədə istifadə olunan avadanlıq, nəqliyyat vasitələri və texniki avadanlıqların təşkili - Təqdimat və animasiya xidmətlərinin təşkili - Dekorasiya proseslərinin təşkili, Logistika xidmətlərinin təşkili - Ödəniş planının hazırlanması, İçkilərin verilməsi - Müvafiq musiqi qrupunun təşkili, müraciətlərin qiymətləndirilməsi/yardım edilməsi - Yeməklərin verilməsi, İçkilərin verilməsi 	<p>etmək, iaşə iş planını hazırlamaq/nəzarət etmək</p> <ul style="list-style-type: none"> - İctimai iaşədə istifadə olunan avadanlıq, nəqliyyat vasitələri və texniki avadanlıqların təşkili - Ödəniş planının hazırlanması, İçkilərin verilməsi 			
<p>MRI-IMS-B04 Konfrans və sərgi təşkili</p>	<p>Konfrans/sərgi konsepsiyaları haqqında əsas terminləri bilir.</p> <p>Konfrans/sərgi təşkili üzrə əsas fəaliyyətləri izah edir.</p> <p>Konfrans/sərgi üzrə satış və marketing haqqında nəzəri və praktiki məlumatları şərh edir.</p> <p>Dünyada Konfrans/sərgi sektorlarının vəziyyəti və Azərbaycandakı vəziyyət haqqında ümumi və cari məsələləri izah edir.</p> <p>Konfrans/sərgi turizmi ilə digər turizm sahələri arasındakı əlaqələri izah edir.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Konfrans anlayışı, Konfransın tarixi, Konfrans və turizm əlaqəsi, görüş növləri - Konfrans turizminin iqtisadi, sosial-mədəni təsirləri - Konfrans turizmində təşkilatlar - Beynəlxalq Konfrans bazarı - Azərbaycan Konfrans mərkəzlərində və Konfrans turizmində tələbin təhlili - Azərbaycanın Konfrans turizmi ilə bağlı problemləri - Sərgi anlayışı, sərgilərin tarixi, sərginin təşkili - Stendlərin idarə edilməsi, stend növləri, stendlərin təşkili 	<p>Konfrans planlaması və təşkili</p> <ul style="list-style-type: none"> - Konfrans xidmətlərinin idarə edilməsi - Sərginin təşkili - Stendlərin idarə edilməsi, stend növləri, stendlərin təşkili 	<p>Konfrans və sərgilərin təşkili üzrə sərəfətlər.</p>	<p>4</p>	<p>PK-1 PK-2 PK-3 PK-4 PK-5 PK-6 PK-7</p>

MRI-IMS-B05 Beynəlxalq turizm	Beynəlxalq turizmin tərifini və tarixini izah edir.	- Beynəlxalq turizmin tarixi inkişafı.	- Yalnız turizmə əsaslanan iqtisadiyyatı olan ölkələrin uğur qrafiki (məsələn, ada ölkələri).	Beynəlxalq turizmin təşkili üzrə əsas sərişətlər.	3	PK-1 PK-2 PK-3 PK-4 PK-5 PK-6 PK-7
	Beynəlxalq turizmin iqtisadi göstəricilərini fərqləndirir.	- Müxtəlif ölkələrdə turizm anlayışının inkişafı.	- Gəlirlərin gələn turistlərin sayı ilə əlaqələndirilməsi.			
	Beynəlxalq turist hərəkətlərini və gəlirlərini təhlil edir.	- Beynəlxalq Turizm üzrə ÜTT məlumatları.	- Beynəlxalq Turizmin yaratdığı ekoloji amillərin təhlili.			
	Beynəlxalq Turizm zonalarını kateqoriyalara ayırır.	- İqtisadi böhranların turizmə təsiri.	- Power Distance oxunda ölkələrin turizmə yanaşmasının təhlili.			
	Beynəlxalq turizmin müsbət və mənfi təsirlərini müəyyən edir.	- Avropa İttifaqında turizmə verilən önəm və turizmin inkişafı.	-			
	Beynəlxalq turizmin müsbət və mənfi təsirlərini müəyyən edir.	- Beynəlxalq turizmde Amerikanın yeri.				
	Beynəlxalq turizmin aktivliyində yaranan multikulturalizm problemlərini izah edir.	- Uzaq Şərqi inkişaf edən iqtisadiyyatının turizm sənayesinə təsiri.				
	Down-aging gənc qalmanın aşağı yaşlanma tendensiyasının sağlamlıq və termal turizmə təsirlərini araşdırır, otel seçimləri ilə əlaqəsini izah edir.	- Avstraliya regionunun turizm sənayesinin inkişafı.				
Nəqliyyat sektorunda və otelçilik sektorunda gözlənilən proqnozların turizm sənayesinə necə təsir edəcəyini araşdırır.	- Afrika qitəsində yaranan yeni turizm anlayışının təsnifatı.					
	- Uzunmüddətli oriyentasiya (Long-term orientation) oxunda olan ölkələrin turizm üstünlükləri.					
	- Cocooning konsepsiyasının turizmə təsiri.					
	- Down-aging gənc qalmanın, aşağı yaşlanma tendensiyasının sağlamlıq və termal turizmə təsiri və onun otel seçimləri ilə əlaqəsi.					
	- Gələcəkdə otelçilik sektorunda bir brendə daxil olan otel şəbəkələrinin və butik otellərin sayının artması.					
	- Nəqliyyat şəbəkəsində və turizm mobilliyində hava yolları					

		əlaqələrinin (ölkələrarası və şirkətlərarası ittifaqların) yeri.				
MRI-IMS-B06 Keyfiyyətin idarə edilməsi sistemləri və standartları	Ümumi keyfiyyət idarəetmə fəlsəfəsini və anlayışları şərh edir.	<ul style="list-style-type: none"> - Keyfiyyət konsepsiyası - Standart və standartlaşdırma - İstehsal və xidmət sektorunda standartın əhəmiyyəti - İdarəetmə keyfiyyəti və standartları - Ekoloji standartlar - Əməyin mühafizəsi və təhlükəsizlik standartları - Keyfiyyət idarəetmə sistemi modelləri - Strateji idarəetmə - Proseslərin idarə edilməsi sistemi - Resursların idarə edilməsi sistemi - EFQM mükəmməllik modeli 	Ümumi keyfiyyətin idarə edilməsi - Ölçmə, təhlil, təkmilləşdirmə - İdarəetmədə iştirak etmək	Mehmanxana və restoranlarda keyfiyyətin idarə edilməsi sistemlərinin tətbiqi üzrə səriştələr.	3	PK-1 PK-2 PK-3 PK-4 PK-5 PK-6 PK-7
	Total Quality Management standartları və keyfiyyət idarəetmə sistemini əlaqələndirir.					
	Strateji idarəetmə və keyfiyyət idarəetmə sistemi arasındakı əlaqəni izah edir.					
	Proseslərin idarə edilməsi və keyfiyyət idarəetmə sistemi arasındakı əlaqəni izah edir.					
MRI-İT-B00	Təcrübələr Bu bölümə aid olanların öyrənilməsi nəticəsində təhsil alan subbakalavr:					
MRI-İT-B01 / B02 / B03 İstehsalat təcrübəsi-1 / 2 / 3		-qazanılmış nəzəri biliklərin təcrübələr keçirilən müəssisələrdə tətbiqinin mütərəqqi üsul və metodlarını.	-konkret ixtisas sahəsinin təşkili və idarə olunması metodlarını, qaydalarını, prinsiplərini və onların praktiki aprobeşiyasını.	-nəzəri sahədə əldə etdikləri bilikləri praktikaya tətbiq etməyi, onların nəticələrini ümumiləşdirməyi və sistemləşdirmək vərdişlərinə	35	PK – 1 PK – 2 PK – 3 PK – 4 PK – 5 PK – 6 PK – 7
Kreditlərin ümumi cəmi:					180	

Vaxt Bölgüsü

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

- 3.2. **“Mehmanxana və restoran işinin təşkili və idarə edilməsi”** ixtisasının təhsil proqramını mənimsəmək üçün ayrılan ümumi həftələr -143-dür, *o cümlədən:*
- nəzəri təlim üçün 80;
 - imtahan sessiyaları üçün 14;
 - təcrübələr üçün 24;
 - tətillər üçün 23;
 - yekun dövlət attestasiyası üçün 2;
- 3.3. **“Mehmanxana və restoran işinin təşkili və idarə edilməsi”** ixtisası üzrə təhsil proqramı aşağıdakı tədris-metodiki sənədlər əsasında həyata keçirilməlidir:
- nümunəvi tədris planı;
 - işçi tədris planı;
 - istehsalat təcrübələrinin keçirilməsinə, tələbələrin yekun dövlət attestasiyasına dair metodik göstərişlər;
 - modul və fənn proqramları;
 - modul və fənlər üzrə işçi-tədris proqramları;
 - modul və fənlər üzrə tapşırıqların yerinə yetirilməsinin cədvəli;
 - dərsliklər, əyani vasitələr, təklif olunan ədəbiyyatın siyahısı;
 - nəzəri və praktiki məşğələlərin planı;
 - modul və fənnin öyrənilməsi ilə bağlı tövsiyələr;
 - laborator və qrafik işlərin yerinə yetirilməsinə, istehsalat təcrübələrinin yekunları barədə hesabatların hazırlanmasına dair metodiki tövsiyələr.
- 3.4. Subbakalavr dərəcəsi verən yüksək peşə təhsili pilləsi üzrə təhsil proqramını həyata keçirən peşə təhsili müəssisələri aşağıdakı hüquqlara malikdirlər:
- tələbə üçün proqramda nəzərdə tutulmuş illik orta dərs yükü həddini və təlimin, minimum məzmununu saxlamaqla təhsil materialının mənimsənilməsinə ayrılmış saatların həcmi modul bölümləri arasında 5%, modul bölümləri daxilində isə 20%-ə qədər dəyişmək;
 - seçmə modulların siyahısını, onların tədris ardıcılığını, dərs növləri üzrə saatların miqdarını müəyyən etmək;
 - peşə təhsili müəssisələri seçmə modulları müxtəlif bloklar şəklində təklif edə bilər. Bu bloklara daxil olan modullar mümkün qədər müvafiq ixtisaslar üzrə subbakalavr proqramlarına istiqamətləndirilməlidir;
 - hər semestrdə nəzəri təlim müddəti (sonuncu semestr istisna olmaqla) 15 həftədir;
 - təhsil dövründə tələbənin məcburi auditoriya dərsləri bir qayda olaraq həftədə 35 saata qədər müəyyənləşdirilir.

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

Sıra sayı	Modulların (fənlərin) şifri	Modulların (fənlərin) adı	Kreditin sayı	Ümumi saatlar	Auditoriyadan kənar saatlar	Auditoriya saatları	O cümlədən		Prerekvizit modulun şifri	Tədrisi nəzərdə tutulan semestr	Həftəlik dərslər yükü
							Nəzəri dərslər	Praktiki məşğələ			
I	BM-B00	Humanitar və baza modulları bölümü	44	1320	660	660	300	360			44
1	HBM-B01	Azərbaycan tarixi	5	150	90	60	30	30		P1	4
2	HBM-B02	Azərbaycan dilində işgüzar və akademik kommunikasiya	4	120	60	60	30	30		P1	4
3	HBM-B03	İnformasiya texnologiyaları I	2	60	30	30	15	15		P1	2
4	HBM-B04	İnformasiya texnologiyaları II	2	60	30	30	15	15	HBM-B03	Y1	2
5	HBM-B05	İnformasiya texnologiyaları III	2	60	30	30	15	15	HBM-B04	P2	2
6	HBM-B06	Xarici dildə işgüzar və akademik kommunikasiya I	3	90	45	45	15	30		P1	3
7	HBM-B07	Xarici dildə işgüzar və akademik kommunikasiya II	3	90	45	45	15	30	HBM-B06	Y1	3
8	HBM-B08	Xarici dildə işgüzar və akademik kommunikasiya III	3	90	45	45	15	30	HBM-B07	P2	3
9	HBM-B09	Xarici dildə işgüzar və akademik kommunikasiya IV	3	90	45	45	15	30	HBM-B08	Y2	3
10	HBM-B10	Texniki hesab I	2	60	30	30	15	15		P1	2
11	HBM-B11	Texniki Hesab II	3	90	45	45	15	30	HBM-B10	Y1	3
12	HBM-B12	Şəxsi inkişaf və karyera planlaması	3	90	30	60	30	30		Y2	4
13	HBM-B13	Layihə idarə edilməsi	3	90	45	45	15	30		P3	3
	<i>BMS-B00</i>	<i>Humanitar və baza modulları bölümü üzrə seçmə modulları</i>	6	180	90	90	60	30			6
15	HBMS-B01 HBMS-B03	1. Etika və estetika (İşgüzar Etika) 2. STEM	3	90	45	45	30	15		P2	3
16	HBMS-B04 HBMS-B05	1. Sahibkarlığın əsasları və biznesə giriş 2. İstehsalatın idarə edilməsi	3	90	45	45	30	15		Y2	3
II	İM-B00	İxtisasın peşə hazırlığı modulları bölümü	101	3030	965	2065	900	1165			161
1	MRİ-İM-B01	Turizm təşkili və iqtisadiyyatı	4	120	45	75	45	30		P1	5

2	MRİ-İM-B02	Turizm coğrafiyası	3	90	30	60	45	15		P1	4
3	MRİ-İM-B03	Müştəri ünsiyyəti və xidmət	3	90	15	75	45	30		P1	5
4	MRİ-İM-B04	Qida və işçi hazırlanması xidmətləri I	4	120	30	90	30	60		P1	6
5	MRİ-İM-B05	Qida və işçi hazırlanması xidmətləri II	4	120	15	105	30	75	İM-B04	Y1	7
6	MRİ-İM-B06	Mərtəbə təmizlik xidməti (Housekeeping)	4	120	15	105	30	75		Y1	7
7	MRİ-İM-B07	Ön büro xidmətləri (qeydiyyat və rezervasiya)	5	150	30	120	30	90		Y1	8
8	MRİ-İM-B08	Qida təhlükəsizliyi və gigiyena	3	90	30	60	30	30		Y1	4
9	MRİ-İM-B09	Otel və restoran xidmətlərində İT proqram tətbiqləri	5	150	60	90	30	60		P2	6
10	MRİ-İM-B10	Menyu planlaması	3	90	30	60	30	30		P2	4
11	MRİ-İM-B11	Asudə vaxt və əyləncə xidmətlərinin təşkili	4	120	60	60	30	30		P2	4
12	MRİ-İM-B12	Turizm məhsullarının satışı və marketinqi	3	90	30	60	30	30		P2	4
13	MRİ-İM-B13	Qənnadı və şirniyyat məhsullarının hazırlanması	4	120	45	75	15	60		P2	5
14	MRİ-İM-B14	Destinasiya idarə edilməsi və bələdçilik xidmətləri	4	120	30	90	45	45		Y2	6
15	MRİ-İM-B15	Gəlir və xərclərin idarə edilməsi və təhlili	3	90	30	60	30	30		Y2	4
16	MRİ-İM-B16	Servis və xidmətin göstərilməsi	3	90	15	75	30	45		Y2	5
17	MRİ-İM-B17	Mətbəx xidmətinin təşkili və idarə edilməsi	4	120	30	90	30	60		P3	6
18	MRİ-İM-B18	Korporativ ünsiyyət və davranış	4	120	60	60	45	15		P3	4
19	MRİ-İM-B19	İnsan resurslarının idarəsi	4	120	60	60	30	30		P3	4
20	MRİ-İM-B20	Oteldə texniki xidmətin təşkili	4	120	45	75	30	45		P3	5
21	MRİ-İM-B21	Mühasibat uçotu	4	120	45	75	45	30		P3	5
22	MRİ-İM-B22	Otel nömrələrinin idarə edilməsi	3	90	30	60	30	30		P3	4
23	MRİ-İM-B23	Restoran biznesi və onun idarə edilməsi	4	120	45	75	30	45		Y3	15
24	MRİ-İM-B24	Mehmanxana biznesi üzrə əməliyyatların idarə edilməsi	5	150	50	100	45	55		Y3	20
III	MRİ-İMS-B00	İxtisasın peşə hazırlığı üzrə seçmə modullar	10	300	90	210	90	120			14
1	MRİ-İMS-B01 MRİ-İMS-B02	Azərbaycan milli mətbəxi Dünya mətbəxi	3	90	30	60	15	45		P2	4
2	MRİ-İMS-B03 MRİ-İMS-B04	Banket planlaması və təşkili Konfrans və sərgi təşkili	4	120	30	90	45	45		Y2	6
3	MRİ-İMS-B05 MRİ-İMS-B06	Beynəlxalq turizm Keyfiyyətin idarə edilməsi sistemləri və standartları	3	90	30	60	30	30		P3	4

IV	MRİ-İT-B00	İstehsalat təcrübə bölümü	35	1050	90	960		960		120
1	MRİ-İT-B01	İstehsalat təcrübəsi-1	7	210	10	200		200	Y1	40
2	MRİ-İT-B02	İstehsalat təcrübəsi-2	7	210	10	200		200	Y2	40
3	MRİ-İT-B03	İstehsalat təcrübəsi-3	21	630	70	560		560	Y3	40

Vaxt Bölgüsü

Tədris ili	Nəzəri təlim		İmtahan sessiyası		Təcrübə		Yekun dövlət attestasiyası	Tətil	
	payız semestri	yaz semestri	Qış	yay	tədris	istehsalat		qış	Yay
I	15.09-30.12 15 həftə	31.01-20.05 15 həftə	05.01-23.01 2.5 həftə	25.06-12.07 2.5 həftə	-	20.05-24.06 5 həftə		24.01-30.01 1 həftə	12.07-14.09 10 həftə
II	15.09-30.12 15 həftə	31.01-20.05 15 həftə	05.01-23.01 2.5 həftə	25.06-12.07 2.5 həftə	-	20.05-24.06 5 həftə		24.01-30.01 1 həftə	12.07-14.09 10 həftə
III	15.09-30.12 15 həftə	31.01-05.03 5 həftə	05.01-23.01 2.5 həftə	06.03-15.03 1.5 həftə		18.03-24.06 14 həftə	25.06 – 08.07	24.01-30.01 1 həftə	-
Cəmi	80 həftə		14 həftə		24 həftə		2 həftə	23 həftə	

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

5.1. Maddi-texniki baza:

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

Sınıf otaqları və kabinetlər:

Laboratoriyalar:

Kitabxana, internet şəbəkəsinə çıxışı olan oxucu zalı

İdman kompleksi

Akt zalı

Otelçilik təlimi emalatxanası

Təlim mətbəxi

Servis təlim emalatxanası

5.2. Kadr potensialı:

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

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

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

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

6. Tədris prosesinin forma və metodları

- 6.1 Tədris formal təhsil formasında həyata keçirilir. Təhsilalma forması əyanidir. 030220 – “Mehmanxana və restoran işinin təşkili və idarə edilməsi” ixtisas üzrə tələbələrin təhsili kredit sisteminə uyğunlaşdırılmış tədris plan və proqramları əsasında həyata keçirilir.
- 6.2. Tədris prosesində müxtəlif tədris-təlim metodlarından istifadə olunur (nəzəri, praktiki, laborator məşğələləri və s.). Bununla yanaşı təhsil alanların yaradıcı fəaliyyətinə imkan verən, tədqiqatçılıq bacarıqlarını stimullaşdıran yanaşmalara geniş yer ayrılmalıdır. Yeni pedaqoji texnologiyaları və müasir interaktiv təlim metodlarını əks etdirən dərsekskursiya, dərş-yarış, dərş-müzakirə, dərş-disput kimi qeyri-standart tədris yanaşmalarından istifadəyə üstünlük verilməli, təlim prosesinin çevikliyinə təmin edən müxtəlif iş formalarından (kollektiv iş, qruplarla iş, cütlərlə iş, fərdi iş) istifadə olunmalıdır. Təlim prosesində dialoqa, məntiqi və tənqidi təfəkkürü inkişaf etdirən, yaradıcı fəaliyyətə əsaslanan fəal və interaktiv metodlardan istifadə edilməlidir. Tədris prosesində həmçinin SƏT (Səriştə Əsaslı Tədris) və layihə metodlarından da aktiv istifadə edilməlidir.

SƏT (Səriştə Əsaslı Tədris) Metodu:

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

Layihə Metodu

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

7. Yekun dövlət attestasiyasına qoyulan tələblər və qiymətləndirmə

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

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

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

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

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

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