AZƏRBAYCAN RESPUBLİKASI
ELM VƏ TƏHSİL NAZİRLİYİ

Azərbaycan Respublikası Elm və Təhsil Nazirliyinin
12.09 2022–ci il tarixli F-531 №- li
əmri ilə təsdiq edilmişdir.

ƏSLİ İLƏ DÜZDÜR

AZƏRBAYCAN RESPUBLİKASI * ELM VƏ TƏHSİL NAZİRLİYİ *
İNFORMASİYA VƏ VƏTƏNDAŞLARA XİDMƏT ŞÖBƏSİ

“Turizm sahəsində iaşə üzrə mütəxəssis”
ixtisası üzrə
Təhsil Proqramı (Kurikulum)

Bakı – 2022

"Turizm sahəsində iaşə üzrə mütəxəssis" ixtisası üzrə Təhsil Proqramı (Kurikulum)

1. **Təsnifat üzrə ixtisasın şifri (kodu):** 030208
2. **Məşğulluq təsnifatında kodu:** 5120
3. **Milli kvalifikasiyalar səviyyəsi:** 4
4. **Peşə təhsili pilləsi:** Texniki peşə təhsili
5. **İxtisasın qrupu:** İaşə xidməti
6. **İxtisasın əhatə etdiyi sahələr:** İqtisadiyyat, xidmət, avtomatika və idarəetmə
7. **Qəbul şərtləri:** Ən azı ümumi orta təhsil
8. **Tədris müddəti:** Tam orta təhsil bazasından: 1 il, ümumi orta təhsil bazasından: 2,3 il
9. **Attestasiya:** Tələbələrin ixtisas modulları üzrə qiymətləndirilməsi "Peşə təhsili pilləsində təhsilalanların attestasiyasının aparılması Qaydası"na, ümumtəhsil fənləri üzrə attestasiya "Ümumi təhsil pilləsində təhsilalanların attestasiyasının (yekun qiymətləndirmə (attestasiya) istisna olmaqla) aparılması Qaydası"na uyğun həyata keçiriləcək.
10. **Ümumtəhsil** fənləri üzrə tədrisin təşkili tam orta təhsil səviyyəsində tədrisin təşkili normativlərinə uyğun həyata keçirlir.

Peşənin təsviri, xüsusiyyəti, inkişaf perspektivləri:

"Turizm iaşə üzrə mütəxəssis" ixtisası özündə Aşpaz, Qənnadçı, Barmen və Ofisiant ixtisaslarını birləşdirir. Mütəxəssis otel və turizm sahəsində çalışan ictimai iaşə sektorunun, ərzaq xidməti müəssisələrinin və şirkətlərinin əsas simasıdır. Mütəxəssis əsasən menyunu planlaşdırır, xammalı seçir, müştərilər üçün ərzağı bişirir və ya onun bişirilməsinə kömək edir. Müxtəlif xəmir növləri, kremlər, içlər, qiymələr, yarımfabrikatlar, müxtəlif növ xammaldan (un, kəsmik kütləsi və ya dondurma) rəngarəng sadə tortlar, pirojnalar və başqa ədədi şirniyyat və çörək-bulka məmulatları hazırlayır, məmulatları

formalaşdırır, onları müxtəlif üsullarla bəzəyir. Həmçin, içkiləri və qəlyanaltıları hazırlayan, barda və restoranda xidmət göstərən şəxsdir. Mütəxəssis gigiyenik normaların saxlanılması, ərzağın təhlükəsizliyinin təmin edilməsi və tullantıların idarə edilməsi üçün məsuliyyət daşıyır. İşlərin təhlükəsiz icrasının norma, metod və üsullarına riayət edir. Funksional vəzifələrinin icrası vaxtı iş yerinin rasional və səmərəli təşkilini təmin edir. Mütəxəssis qarşısına mətbəx, bar və bufet avadanlıqları, cihazları, onların təyinat və funksiyası, iş prinsipi, qida fizialogiyası, xidmət etmə üsulları və avadanlıqlarında yaranan nasazlıqları aşkar etmək və onları aradan qaldırmaq tələbləri qoyulur.

Məşğulluq imkanları:

Təhsilini başa vurduqdan sonra məzun müxtəlif otellərdə, restoran və kafelərdə xidmət göstərə bilər. Müvafiq təcrübə, bacarıq və təhsil əldə etdikdən sonra rəhbər və daha yüksək texniki vəzifələrə yüksəlmək imkanları var.

Peşə üzrə səriştə səviyyəsi:

Biliklər	Bacarıqlar	Müstəqillik və məsuliyyət
• İctimai iaşə müəssisələrinin tiplərini, ticarət və yardımçı sahələrinin təyinatı; • Müştəri ilə münasibətdə peşə davranışı qaydalarının prinsiplərinə uyğun taktika seçmi; • Təyinatına və hazırlanma materialına görə qab-qacağı fərqləri haqqında; • Dinamik və statik interyerləri fərqləri haqqında;	• Restoran, bar, kafelər üçün menyu və preyskurant tərtib etmək; • Sifarişə uyğun olaraq lazımi qabları və xörək dəstlərini seçmək; • Xidmət növünə və sifariş olunan xörəklərin çeşidinə uyğun olaraq masanın üzərini öncədən düzmək; • Müştəridən sifariş qəbul etmək, onu icraya yönəltmək və bufetdən hazır sifarişi qəbul edərək müştəriyə təqdim etmək; • İsti və soyuq içkilər hazırlamaq üçün çay, qəhvə və kakaonun müvafiq növündən istifadə etmək;	• Etibarlı və məsuliyyətli olmaq və işə dair öhdəlikləri yerinə yetirmək; • Səmimi və peşəkar telefon danışıqları; • Dəyişən iş saatlarına uyğunlaşmaq; • İş saatları çərçivəsində çeviklik; • Fəal şəkildə insanlara kömək etmək yollarını araşdırmaq; • Texniki yenilikləri izləmək və yeni

• Orqanoleptik göstəricilərinə əsasən quru və duru xörəkləri, qəlyanaltılar barədə; • Tərəvəz növlərini ayırd etməyi, onların qidalıq əhəmiyyəti və kulinar təyinatını bilmək; • Meyvələrin növü, onların qidalılıq əhəmiyyəti və mətbəxdə istifadə olunması barədə biliklər; • Balıq və qeyri–balıq dəniz məhsullarının əsas növlərini barədə biliklər; • Ət və məhsulları, hisə verilmiş ət məhsullarının və ət konservlərinin növlərini bilmək; • Kolbasa məmulatlarını görünüşünə və növləri; • Hazırlanma texnologiyasına müvafiq olaraq şirniyyat məmulatları; • Südün və süd məmulatlarını, müxtəlif növ pendirlər; • Çay, qəhvə, kakao və qəhvəli içkilərin çeşidi və sortu; • Elektron nəzarət kassa aparatlarının iş prinsipi; • Sanitar-sağlamlıq	• Duru xörəkləri porsiyalara bölmək, xidmət formasından asılı olaraq duru xörəkləri masaya vermək; • Növünə və hazırlanma üsuluna görə yarma, paxla və makaron məmulatlarından hazırlanmış xörəkləri ayırd etmək; • Balıq xörəklərini ayırd etmək, balıq xörəklərinin standarta uyğunluğunu müəyyən etmək; • Müştəriyə balıq xörəkləri seçməkdə peşəkar tövsiyələr vermək; • Xarakteristikasına uyğun olaraq buğda bişirilmiş, qızardılmış və döyülmüş ətdən hazırlanmış ət xörəklərini ayırd etmək, soyutma və qızardılmış ətdən hazırlanmış xörəklərin seçilməsində müştəriyə praktiki kömək göstərmək; • Quş ətindən hazırlanmış quru xörəkləri xarakteristikasına müvafiq olaraq ayırd etmək, müştəriyə quş ətindən hazırlanmış yeməklərin seçilməsində köməklik göstərmək; • Quru xörəkləri porsiyalaşdırmaq, xidmət formasından asılı olaraq quru xörəkləri masaya vermək; • Tərəvəz, balıq, mal və quş ətindən hazırlanan isti	bilikləri praktik tətbiq etmək; • İşə yanaşmasını dəyişən şəraitə uyğunlaşdırmaq və dövri problemlərin həlli etmək; • Operativ olmaq və doğru səmtə istiqamətlənmək; • Digər şəxslərlə əməkdaşlıq etmək və komandada işləmək; • Müştəriyə fərdi yanaşmaq.

qanunvericiliyində ictimai iaşə müəssisələrində lazım olan sənədlər haqqında məlumat; • İş və sanitar geyiminə dair sanitar normaların tələblər; • Tibbi baxışın tələbləri və onun təşkili haqqında məlumat.	qəlyanaltıları aşpazlıq xarakteristikasına görə fərqləndirmək, müştəriyə isti qəlyanaltıların seçilməsində köməklik göstərmək, sifariş olunmuş qəlyanaltını masaya təqdim etmək; • Un xörəklərinin, kulinar məmulatlarının, şirin bulka məmulatlarının növünü ayırd etmək, un xörəklərinin və məmulatlarının seçilməsində müştəriyə köməklik göstərmək, un xörəklərini və məmulatlarını masaya təqdim etmək; • Kulinar xarakteristikasına görə şirin təamları fərqləndirmək, müştəriyə şirin təamların seçilməsində köməklik göstərmək, müştəriyə şirin təamları təqdim etmək; • İsti içkiləri hazırlamaq üçün lazım olan qabı və inqrediyentləri seçmək, isti içkiləri hazırlamaq, müştəriyə içkini təqdim etmək; • Müştəriyə qarışıq içkilərin seçilməsində köməklik göstərmək, sərinləşdirirci və qarışıq içkiləri, şirələri müştəriyə təqdim etmək; • Qablardan və dəstlərdən təyinatına görə istifadə etmək, istifadə olunmuş qabları, dəstləri və süfrələri dəyişmək; • Müştərilərlə nağd hesablaşma aparmaq;	

	• Hesabat sənədlərini (hesab, reyestr, sifarişlərin hesabı və s) tərtib etmək; • Müştərilərlə nağdsız hesablaşmalar aparmaq, nağdsız hesablaşmalar zamanı gündəlik mədaxili müəyyən etmək; • Xarici turistlərlə kredit kartı ilə hesablaşmalar aparmaq; • Hazır məhsulun sanitar normalara uyğun satışını təmin etmək; • Elektron nəzarət kassa aparatlarında zəruri əməliyyatları icra etmək, • Dezinfeksiya və departizasiya üsulu ilə milçəklər və gəmiricilərlə mübarizə aparmaq.	

Peşə üçün spesifik tələblər:

Fiziki cəhətdən sağlam olmaq, operativ və düzgün qərar qəbul etmək, həm açıq, həm də qapalı mühitdə, dəyişkən iş saatları və gərgin iş zamanı uzadılmış qrafiklə işləmək tələb olunur.

İxtisası tədris edəcək pedaqoji heyətə qoyulan tələblər:

"Turizm sahəsində iaşə üzrə mütəxəssis" ixtisası üzrə tədris aparacaq mühəndis-pedaqoji heyət üzvünün müvafiq peşə-ixtisas sahəsi üzrə baza təhsili (ali, orta ixtisas) və ixtisas üzrə stajı (azı 3 il istehsalat və ya pedaqoji təcrübəsi) olmalı, tədris etdiyi fənlər (istehsalat təlimi ustalarının təhkim olunduğu qrupun) baza ixtisasına uyğun gəlməlidir. Pedaqoji heyət üzvü tələbələr və həmkarları ilə ünsiyyət qurmaq bacarığına, əlaqələndiricilik, istiqamətvericilik, əməkdaşlıq, tədqiqatçılıq, özünü təhsil və idarəçilik bacarığı, öz fəaliyyətini təqdim etmək və qabaqcıl pedaqoji təcrübələrdən bəhrələnmək bacarığı; ədalətlilik, məsuliyyətlilik və cavabdehlik, xüsusiyyətlərinə malik olmalıdır. Tələbələrin ixtisasları üzrə

dövrün tələbatına uyğun elmi-nəzəri bilikli mütəxəssis, tədqiqatçı kimi yetişmələrinə çalışmalı, müasir texnika, yeni istehsal və pedaqoji texnologiyalardan istifadə etmək, innovativ təlim metodlarından, müasir informasiya-kommunikasiya texnologiyalarından istifadə etmək bacarığı aşılamalıdır.

Peşə-ixtisas fənn müəllimlərinin və istehsalat təlimi ustalarının peşələrinə uyğun ən geci 2 ildən bir müəssisə və təşkilatlarda yeni texnika və texnologiyalar üzrə istehsalat təcrübəsi keçməlidirlər.

İxtisasın tədris planı - modulların siyahısı

İxtisasın adı: Turizm sahəsində iaşə üzrə mütəxəssis									
Təhsil müddəti: 1 il (tam orta təhsil baza)									
№	Bölmələr, təhsil sahələri, modullar (fənlər)	saatların miqdarı	Həftəlik dərs saatlarının miqdarı						
			I		II				Məsləhət saatları
			Həftələr						
			5	10	10	3	9	1	
	2	3	4	5	6	7	8	9	10
1	Fiziki tərbiyə	25	1	1	1				
2	Xarici dildə ünsiyyət	40	2	3					
3	Şəxsi inkişaf və karyera planlaşdırması	40	2	3					
4	Sahibkarlıq	40			4				
5	İKT-dən istifadə	40	2	3					
	Baza modulu üzrə cəm:	**185**	**7**	**10**	**5**				
	Peşə-ixtisas fənləri (modulları), nəzəri	**415**	**21**	**15**	**16**	**0**	**0**	**0**	
6	Müştərilərə xidmət	25	3	1					
7	Turizmin təşkili	30	4	1					
8	Turizmdə xarici dil ünsiyyəti	40	2	3					
9	Turizm sahəsində biznesin təşkili	30			3				
10	Turizm sahəsində tarixi abidələrin və ətraf mühitin qorunması	30	2	2					
11	Oteldə aşpaz köməkçisi I	40	4	2					
12	Oteldə aşpaz köməkçisi II	50			5				5
13	Qənnadçı 1	40	4	2					
14	Qənnadçı 2	40			4				5
15	Barmen	40			4				5
16	Ofisiant	50	2	4					5
	İstehsalat təlimi (praktik modullar)	**440**	**8**	**12**	**16**	**40**	**0**		
	İstehsalat təcrübəsi	**360**					40		

	Tələbələrin maksimum məcburi dərs yükü	**1400**	**36**	**37**	**37**	**40**	**40**		
	Məsləhət saatları:	**20**							20
	YEKUN	**1420**							

İxtisasın adı: Turizm sahəsində iaşə üzrə mütəxəssis (dual təhsil)									
Təhsil müddəti: 1 il (tam orta təhsil baza)									
№	**Bölmələr, təhsil sahələri, modullar (fənlər)**	**saatların miqdarı**	**Həftəlik dərs saatlarının miqdarı**						
			I		**II**				**Məsləhət saatları**
			Həftələr						
			5	**10**	**10**	**5**	**7**	**1**	
	2	**3**	**4**	**5**	**6**	**7**	**8**	**9**	**10**
1	Xarici dildə ünsiyyət	40	4	2					
2	Şəxsi inkişaf və karyera planlaşdırması	40	4	2					
3	Sahibkarlıq	40			2	4			
4	İKT-dən istifadə	40	4	2					
	Baza modulu üzrə cəm:	**160**	**12**	**6**	**2**	**4**	**0**		
	Peşə-ixtisas fənləri (modulları), nəzəri	**425**	**25**	**10**	**14**	**12**	**0**	**0**	
6	Müştərilərə xidmət	25	3	1					
7	Turizmin təşkili	30	4	1					
8	Turizmdə xarici dil ünsiyyəti	40	4	2					2
9	Turizm sahəsində biznesin təşkili	30			2	2			
10	Turizm sahəsində tarixi abidələrin və ətraf mühitin qorunması	30			2	2			
11	Oteldə aşpaz köməkçisi I	40	4	2					
12	Oteldə aşpaz köməkçisi II	50			4	2			5
13	Qənnadçı 1	40	4	2					
14	Qənnadçı 2	50			3	4			5
15	Barmen	40			3	2			4
16	Ofisiant	50	6	2					4

	İstehsalat təlimi (praktik modullar)	**512**		**16**	**16**	**16**	**16**		
	İstehsalat təcrübəsi	**368**		**8**	**8**	**8**	**24**		
	Tələbələrin maksimum məcburi dərs yükü	**1465**	**37**	**40**	**40**	**40**	**40**		
	Məsləhət saatları:	**20**							20
	YEKUN	**1485**							

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 müəssələrdə təşkil edilə bilər.

İxtisasın adı: Turizm sahəsində iaşə üzrə mütəxəssis

Təhsil müddəti: 2 il (ümumi orta təhsil bazası)

№	Bölmələr, təhsil sahələri, modullar (fənlər)	saatların miqdarı	yarımillər üzrə həftəlik dərs saatlarının miqdarı									məsləhət saatları
			I kurs				II kurs					
			I		II		I		II			
			5	10	20	3	5	10	10	12	1	
	2	**3**					**4**	**5**	**7**	**8**	**9**	**10**
1	Çağırışaqədərki hazırlıq	60	1	1	1		1	1	1			
2	Fiziki tərbiyə	60	1	1	1		1	1	1			
3	Ana dilində ünsiyyət	40	4	2								
4	Xarici dildə ünsiyyət	40	4	2								
5	Hesablama əməliyyatları	40	4	2								
6	İKT-dən istifadə	40			2							
7	Peşə etikası	40					4	2				
8	Sahibkarlıq	40							4			
9	Şəxsi inkişaf və karyera planlaşdırması	40					2	3				
10	Estetika və mədəni özünüifadə	40			2							
	Ümumtəhsil fənləri üzrə cəm:	**440**	**14**	**8**	**6**	**0**	**8**	**7**	**6**			

	Peşə-ixtisas fənləri (modulları), nəzəri	**900**	**15**	**17**	**15**	**0**	***13***	***14***	***15***			
11	Müştərilərə xidmət	75	5	5								*5*
12	Turizmin təşkili	75	5	5								
13	Turizmdə xarici dil ünsiyyəti	95	5	7								
14	Turizm sahəsində biznesin təşkili 1	30						3				
15	Turizm sahəsində biznesin təşkili 2	60							6			
16	Turizm sahəsində tarixi abidələrin və ətraf mühitin qorunması	60						6				*5*
17	Oteldə aşpaz köməkçisi	160			8							
18	Qənnadçı	140			7							
19	Barmen 1	55					7	2				*5*
20	Barmen 2	50							5			
21	Ofisiant 1	60					6	3				*5*
22	Ofisiant 2	40							4			
	İstehsalat təlimi (praktik modullar)	**1000**	**8**	**12**	**16**	**40**	**16**	**16**	**16**	**0**		
	İstehsalat təcrübəsi	**480**								40		
	Tələbələrin maksimum məcburi dərs yükü	**2820**	**37**	**37**	**37**	**40**	**37**	**37**	**37**	**40**	**0**	**0**
	Məsləhət saatları	**20**										20
	YEKUN	**2840**										

İxtisas: Turizm sahəsində iaşə üzrə mütəxəssis											
Təhsil müddəti: 3 il (ümumi orta təhsil bazası)											
№	**Modullar/Fənlər**	**Saatların miqdarı**	**Kurslar və yarım illər üzrə həftəlik saatların miqdarı**								**məsləhət saatları**
			I kurs		**II kurs**		**III kurs**				
			18	**20**	**18**	**20**	**5**	**10**	**10**	**12**	
	Ümumtəhsil fənləri:										
1	Azərbaycan dili	268	3	3	3	3	2	2	1		

2	Xarici dil	334	4	4	4	4	2	2			
3	Riyaziyyat	344	4	4	4	4	2	2	1		
4	İnformatika	152	2	2	2	2					
5	Azərbaycan tarixi	76	1	1	1	1					
6	Fizika	76	1	1	1	1					
7	Biologiya	76	1	1	1	1					
8	Cografiya	76	1	1	1	1					
9	Kimya	76	1	1	1	1					
10	Fiziki tərbiyə	152	2	2	2	2					
11	Çağırışaqədərki hazırlıq	101	1	1	1	1	1	1	1		
	Ümumtəhsil fənləri üzrə cəm:	**1731**	**21**	**21**	**21**	**21**	**7**	**7**	**3**	**0**	
	Baza modulları:										
12	Peşə etikası	40				2					
13	Şəxsi inkişaf və karyera planlaşdırılması	40					2	3			
14	Sahibkarlıq	40		2							
15	İKT-dən istifadə	40					4	2			
	Baza modulları üzrə cəm:	**160**	**0**	**2**	**0**	**2**	**6**	**5**	**0**	**0**	
	İxtisas modulları:										
16	Müştərilərə xidmət	72	4								5
17	Turizmin təşkili	72	4								
18	Turizmdə xarici dil ünsiyyəti	120		6							
19	Turizm sahəsində biznesin təşkili	60							6		
20	Turizm sahəsində tarixi abidələrin və ətraf mühitin qorunması	60							6		5
21	Oteldə aşpaz köməkçisi 1	72			4						
22	Oteldə aşpaz köməkçisi 2	60				3					
23	Qənnadçı 1	72			4						
24	Qənnadçı 2	60				3					
25	Barmen 1	90					8	5			5

26	Barmen 2	30							3		
27	Ofisiant 1	80					8	4			5
28	Ofisiant 2	30							3		
	İxtisas modulları üzrə cəm:	**878**	**8**	**6**	**8**	**6**	**16**	**9**	**18**	**0**	
	İstehsalat təlimi	**968**	**8**	**8**	**8**	**8**	**8**	**16**	**16**	**0**	
	İstehsalat təcrübəsi	**480**								**40**	
	Məsləhət saatları	**20**									20
	Yekun: Tələbələrin məcburi maksimum dərs yükü	**4237**	**37**	**37**	**37**	**37**	**37**	**37**	**37**	**40**	

İxtisasın adı: Turizm sahəsində iaşə üzrə mütəxəssis (axşam kursu)									
Təhsil müddəti: 1 il (tam orta təhsil baza)									
№	**Bölmələr, təhsil sahələri, modullar (fənlər)**	**saatların miqdarı**	**Həftəlik dərs saatlarının miqdarı**						
			I		**II**				**Məsləhət saatları**
			Həftələr						
			5	**10**	**10**	**10**	**2**	**1**	
	2	**3**	**4**	**5**	**6**	**7**	**8**	**9**	**10**
3	Şəxsi inkişaf və karyera planlaşdırması	20			1	1			1
	Xarici dildə ünsiyyət	50	2	2	1	1			2
4	Sahibkarlıq	20			1	1			1
5	İKT-dən istifadə	50	2	2	1	1			3
	Baza modulu üzrə cəm:	**140**	**4**	**4**	**4**	**4**	**0**	**0**	
	Peşə-ixtisas fənləri (modulları), nəzəri	**280**	**8**	**8**	**8**	**8**	**0**	**0**	
6	Müştərilərə xidmət	20	2	1					1
7	Turizmin təşkili	20	2	1					1
8	Turizmdə xarici dil ünsiyyəti	20			1	1			1
9	Turizm sahəsində biznesin təşkili	20			1	1			1

10	Turizm sahəsində tarixi abidələrin və ətraf mühitin qorunması	20		2					1
11	Oteldə aşpaz köməkçisi I	30	2	2					
12	Oteldə aşpaz köməkçisi II	30			2	1			2
13	Qənnadçı 1	30	2	2					
14	Qənnadçı 2	30			2	1			2
15	Barmen	30			1	2			2
16	Ofisiant	30			1	2			2
	İstehsalat təlimi (praktik modullar)	**700**	**20**	**20**	**20**	**20**	**0**		
	emalatxana (PTM)	140	4	4	4	4			
	işəgötürən	560	16	16	16	16			
	İstehsalat təcrübəsi	**80**					40		
	Tələbələrin maksimum məcburi dərs yükü	**1200**	**32**	**32**	**32**	**32**	**40**		
	Məsləhət saatları:	**20**							20
	YEKUN	**1220**							

Modulların spesifikasiyası

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

Modulun adı: Xarici dildə ünsiyyət
Modulun kodu: 2
Modulun ümumi məqsədi: Bu modulu tamamladıqdan sonra tələbə gündəlik ünsiyyət zamanı lazım olan sözlərdən sərbəst şəkildə istifadə etməyi biləcək, özünü aydın ifadə etməyi, və eləcə də müxtəlif sahələrə uyğun terminologiyalar tətbiq etməyi bacaracaqdır.
Təlim nəticəsi 1: Gündəlik məsələlər, təhsil, iş, iş yerində sağlamlıq və təhlükəsizlik mövzularında ünsiyyət qurmağı və özünü ifadə etməyi bacarır.
Qiymətləndirmə meyarları
1. Gündəlik həyatda sadə cümlələr ilə özünü ifadə edir;
2. Təhsil mövzusu ətrafında olan mətnləri təhlil edir;

3. İş həyatında istifadə olunan əsas anlayışlardan istifadə edərək öz sahəsini təsvir edir;
4. İş yerində sağlamlıq və təhlükəsizlik qaydalarını xarici dildə sadalayır.
Təlim nəticəsi 2: Gündəlik məsələlər üzrə baza səviyyəsində ünsiyyət qurmağı bacarır.
Qiymətləndirmə meyarları
1. Müxtəlif ölkələrə səyahətlə bağlı müzakirələrdə iştirak edir;
2. Ətraf mühitlə bağlı ilkin anlayışları təsvir edir;
3. Maliyyə ilə bağlı məsələlərdə ünsiyyət qurur;
4. Gündəlik xəbərlərlə bağlı fikir mübadiləsi aparır.
Təlim nəticəsi 3: Müasir texnologiya ilə bağlı terminləri bilir və diskusiyyalar aparmağı bacarır.
Qiymətləndirmə meyarları
1. Ünsiyyətin müxtəlif növlərini tətbiq edir;
2. Müxtəlif rəqəmsal texnologiyalardan məlumat almaq üçün istifadə edir;
3. Texnologiyanın əhəmiyyətini şərh edir.

Modulun adı: Hesablama əməliyyatları
Modulun kodu: 3
Modulun ümumi məqsədi: Bu modulu tamamladıqdan sonra tələbə məsələlərin həllində riyazi düşüncə nümayiş etdirməyi, hesablamalar aparmağı, cədvəl və qrafiklər hazırlamağı, onlardan istifadə etməyi, cəbri qanunları tətbiq etməyi və təsviri statistikadan istifadə etməyi bacaracaqdır.
Təlim nəticəsi 1: Məsələlərin həllində riyazi düşüncə nümayiş etdirir.
Qiymətləndirmə meyarları
1. Riyazi məsələlərin həllini necə qavradığını izah edir.
2. Məsələlərin həllində nə zaman riyazi üsullardan istifadə edəcəyini müəyyən edir.
3. Riyazi qanunlardan istifadə edərək məsələlərin həlli zamanı hansı texniki vəsaitlərdən istifadə olunacağını tədqiq edir.
4. Praktiki məsələlərdə riyazi termin və modellərdən istifadə etmək üçün nümunələr verir.
Təlim nəticəsi 2: Sadə hesablamalar aparır.
Qiymətləndirmə meyarları
1. İşdən əlavə vaxt üçün hesablanan bonusları və çıxılmaları nəzərə almaqla əmək haqqından xalis gəliri hesablayır.
2. Faizləri və yenidən ödənişləri (qaytarılmaları) bank krediti üzrə hesablayır.
3. Formul və reseptlər əsasında xammalın müxtəlif qarışıqlarını hesablayır.
4. Sifarişlərlə əlaqəli tipik hesabatlar aparır.
5. Digər tipik işlərlə bağlı hesablamaları yerinə yetirir.
Təlim nəticəsi 3: Sadə qrafik və cədvəllər hazırlayır və məsələlərin həllində onlardan istifadə edir.
Qiymətləndirmə meyarları
1. Histoqramdan, nöqtəli diaqramdan, xətli qrafik və piktoqramdan alınan məlumatlardan istifadə edir.
2. Nəzərdən keçirilən işdən alınan informasiyalara əsasən, histoqramlar, nöqtəli diaqramlar, xətti qrafik və ya piktoqramlar qurur.

3. Exceldən istifadə etməklə 2-ci qiymətləndirmə meyarındakı diaqramları qurur.
Təlim nəticəsi 4: Məsələlərin həllində sadə cəbri qaydaları tətbiq edir.
Qiymətləndirmə meyarları
1. Mötərizələrdən istifadə etməklə ifadələri aydınlaşdırır və sadələşdirir.
2. Tənliklər və riyazi ifadələrlə düzgün manipulyasiya edir və onları sadələşdirir.
3. Müvafiq dəyişənlərdən istifadə edərək riyazi funksiyalar qurur.
4. İndexslər qanunu tətbiq edir.
5. Sadə xətti funksiyaları praktiki misallarla izah edir.
Təlim nəticəsi 5: Sadə təsviri statistikadan istifadə edir.
Qiymətləndirmə meyarları
1. Çoxluğa qarşı seçim konsepsiyanı izah edir.
2. Mərkəzin tendensiya üzrə məlumatlarını təsvir edir (moda, median, ədədi orta).
3. Dispersiya ölçüləri olan məlumatları təsvir edir.
4. Histoqram və diaqramları təsvir edir.

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

məzmuna necə tətbiq edilməsini təsvir edir.
Təlim nəticəsi 4: İnformasiya texnologiyalarından təhlükəsiz şəkildə istifadə etməyi bacarır.
Qiymətləndirmə meyarları
1. Müvafiq cihazları qoruyur.
2. Şəxsi məlumat və məxfiliyi qoruyur.
3. Cihazlardan istifadə edərkən sağlamlığını qoruyur.
4. Cihazlardan istifadə edərkən ətraf mühiti qoruyur.
Təlim nəticəsi 5: Sadə texniki problemləri həll edir.
Qiymətləndirmə meyarları
1. Müvafiq cihazları işlədərkən yaranmış texniki problemləri həll edir.
2. Texnologiyalardan istifadə etməklə işlə əlaqəli müvafiq ehtiyacları müəyyən edərək, bunların texnoloji həlli yollarını seçir.
3. Öz rəqəmsal bacarılarındakı çatışmazlıqları müəyyən edir.
4. Öz rəqəmsal bacarıqlarındakı çatışmazlıqları aradan qaldırmaq üçün inkişaf planını təqdim edir.

Modulun adı: Şəxsi inkişaf və karyera planlaşdırması
Modulun kodu: 5
Modulun ümumi məqsədi: Bu modulu tamamladıqdan sonra tələbə özünü tanımağı və şəxslərarası münasibətləri tənzimləməyi, düşünməyi, problemləri həll edərək qərarları qəbul etməyi, karyera məqsədlərini müəyyən etməyi və müasir iş axtarma və müraciət üsullarınıdan istifadə etməyi bacaracaqdır.
Təlim nəticəsi 1: Özünü tanımağı və şəxslərarası münasibətləri tənzimləməyi bacarır.
Qiymətləndirmə meyarları
1. Stresi idarə edir və emosiyaları tənzimləyir.
2. Pozitiv düşünür və özünü qiymətləndirir.
3. Empatiya qurur və dinləyir.
4. Şəxslərarası münasibətləri effektiv idarə edir və mübahisələri həll edir.
5. İnamlı ünsiyyət qurur.
Təlim nəticəsi 2: Düşünməyi və problemləri həll edərək qərarları qəbul etməyi bacarır.
Qiymətləndirmə meyarları
1. Məqsədlərini müəyyənləşdirir və qərarları qəbul edir.
2. Problemləri həll edir.
3. Tənqidi və yaradıcı düşünür.
4. İcra edir və davamlılığı təmin edir.
Təlim nəticəsi 3: Karyera məqsədlərini müəyyən edir və müasir iş axtarma və müraciət üsullarından istifadə etməyi bacarır.
Qiymətləndirmə meyarları
1. Karyera anlayışının mənasını izah edir.
2. Karyera məqsədlərinin müəyyən edilməsi yollarını araşdırır.
3. Müasir iş axtarma və müraciət üsullarından istifadə edir.
4. Peşəkar inkişafın üsul və mərhələlərinə tətbiq edir.

Modulun adı: Peşə etikası
Modulun kodu: 6
Modulun ümumi məqsədi: Bu modulu tamamladıqdan sonra tələbə peşəkarlığın əsas prinsiplərini biləcək və vaxtdan səmərəli istifadə etməyi, qrup şəklində işləməyi və iş yerində mövcud davranış qaydalarını təhlil etməyi bacaracaqdır.
Təlim nəticəsi 1: Peşəkarlıq prinsiplərini bilir.
Qiymətləndirmə meyarları
1. Peşəkarlıq anlayışının nə olduğunu müəyyən edir.
2. Peşəkarlığın əsas kriteriyaları izah edir.
3. Peşəkar davranışın əsas meyarlarını izah edir.
4. Peşəkarlığın karyera inkişafındakı rolunu dərk edir.
Təlim nəticəsi 2: Vaxtdan səmərəli istifadə etməyi bacarır.
Qiymətləndirmə meyarları
1. Vaxt anlayışını və onun əhəmiyyətinin nədən ibarət olduğunu sadalayır.
2. Vaxtın idarə olunmasındakı əsas yanaşmaları təhlil edir.
3. İdarəetmə funksiyaları və vaxtın idarə olunması arasında əlaqəni izah edir.
4. Vaxtdan səmərəli istifadəyə mane olan əsas əngəlləri aradan qaldırma üsullarını sadalayır.
5. Fərdi vaxt planlaşdırma üsullarını nümayiş etdirir.
Təlim nəticəsi 3: Qrup daxilində səmərəli işləməyi bacarır.
Qiymətləndirmə meyarları
1. Öz peşəsi ilə bağlı qruplarda necə işlədiyini izah edir.
2. Səciyyəvi qrup işlərində qrupdakıların rollarını təsvir edir.
3. Qrup işində öz şəxsi rolunu təhlil edir.
4. Öz peşəsi ilə bağlı qrup işində problemlərin nümunələrini nəzərdən keçirir.
5. 4-cü qiymətləndirmə meyarında müəyyən edilən problemlərin həllinə necə kömək edə biləcəyini təsvir edir.
Təlim nəticəsi 4: İş yerində davranış qaydalarını təhlil etməyi bacarır.
Qiymətləndirmə meyarları
1. Etik davranışın hansı mənanı ifadə etdiyini nümayiş etdirir.
2. İş etikası anlayışını və fərdi etik davranışların nə olduğunu izah edir.
3. Müəssisə və təşkilatlarda gündəlik etik davranış qaydalarını sadalayır.
4. Ətraf mühiti bir işçi kimi necə qoruya biləcəyini təsvir edir.
5. Müəssisə və təşkilatlarda davranış qaydalarının idarə olunması prinsiplərini müəyyənləşdirir.

Modulun adı: Sahibkarlıq
Modulun kodu: 7
Modulun ümumi məqsədi: Bu modulu tamamladıqdan sonra tələbə sahibkarlıq ideyalarını müəyyənləşdirib qiymətləndirməyi, ideyaların həyata keçirilməsi üçün lazımi resursları müəyyənləşdirib toplamağı və ideyaları həyata keçirilməsi yollarını göstərməyi bacaracaqdır.
Təlim nəticəsi 1: Sahibkarlıq ideyalarını, imkanlarını müəyyən etməyi və qiymətləndirməyi bacarır.
Qiymətləndirmə meyarları
1. Sahibkarlığın mahiyyətini izah edir.

2.	Sahibkarlıq fəaliyyəti üçün əlində olan imkanları müəyyən edir.
3.	Sahibkarlıq ideyalarını müəyyənləşdirir.
4.	Sahibkarlıq ideyasını qiymətləndirir.
Təlim nəticəsi 2: Sadə biznes layihəsini hazırlayır.	
Qiymətləndirmə meyarları	
1.	Biznes planın məqsəd və strukturunu izah edir.
2.	Marketinq planını hazırlayır.
3.	Satış və insan resurslarını planlaşdırır.
4.	İnvestisiya və maliyyə planını hazırlayır.
5.	Büdcəni planlaşdırır.
6.	Qeyri-müəyyənlik və risk hallarında necə qərar qəbul edəcəyini təsvir edir.
Təlim nəticəsi 3: Sahibkarlıq ideyalarını necə həyata keçirməli olduğunu göstərir.	
Qiymətləndirmə meyarları	
1.	Yaradılan müəssisənin hüquqi məsələlərini təsvir edir.
2.	Sahibkarlıq prosesində başqaları ilə səmərəli əməkdaşlıq üçün nə edəcəyini təsvir edir.
3.	Biznes plan hazırlanmasından sonrakı addımlarını müəyyən edir.

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

2. İş yerində etiket qaydalarını tətbiq edir.
3. Ayrı-ayrı ölkələrdə istifadə edilən etiket və nəzakət qaydalarını təhlil edir.

Modulun adı: Fiziki tərbiyə
Modulun kodu: 9
Modulun ümumi məqsədi: Bu modul tamamlandıqdan sonra tələbə tərbiyəvi prosesdə sağlamlığın yüksəldilməsi, peşə xəstəliklərinin qarşısının alınması, pis vərdişlər, fərdi fiziki inkişaf və sağlam fiziki həyat haqqında zəruri məlumatı biləcək və dövlət standartında müvafiq təlimlərlə nəzərdə tutulan fiziki standartları yerinə yetirmək üçün fərdi olaraq seçilmiş kompleks sağlamlıq və gimnastika məşğələlərini həyata keçirməyi bacaracaqdır.
Təlim nəticəsi 1: Hərəki vərdiş və bacarıqları formalaşdıran müxtəlif statik və dinamik hərəkətləri sadə üsullarla icra edir.
Qiymətləndirmə meyarları
1. Hərəkətlərin sağlamlaşdırıcı və inkişafetdirici təsirini izah edir.
2. Hərəkətlərin icra şəraiti və icra üsulunun təkmilləşdirilməsi barədə müzakirə aparır.
3. Şəxsiyyətin hormonik inkişafını təsvir edir.
4. Fiziki tərbiyə üzrə nəzəri bilikləri izah edir.
Təlim nəticəsi 2: Fiziki tərbiyə prosesində intizam və rejim qaydalarına əməl edir, birgə fəaliyyət bacarıqları nümayiş etdirir.
Qiymətləndirmə meyarları
1. Aktiv hərəkətlərlə bağlı bacarıq və vərdişlərini nümayiş etdirir.
2. Aktiv hərəkətlərin icrasında əlverişli üsullarından istifadə edir.
3. Aktiv hərəkətlərinə nəzarət edir.
4. Şəraitə uyğun ilkin tibbi yardım göstərir.
5. Bərpaedici vasitələrdən səmərəli istifadə edir.
Təlim nəticəsi 3: İdman oyunlarını, o cümlədən milli idman oyunlarını və onların növlərini təqdim edir.
Qiymətləndirmə meyarları
1. Fiziki hazırlığını artırmaq üçün aktiv hərəkətlərdən və xüsusi vasitələrdən müntəzəm istifadə edir.
2. Yaş qrupuna müvafiq hərəkətlərə qadir olduğunu nümayiş etdirir.
3. Hərəkətlərin icrası zamanı əlverişli metodlar tətbiq edir.
4. Aktiv hərəkətlərə qadir olduğunu nümayiş etdirir.

Modulun adı: Çağırışaqədərki hazırlıq
Modulun kodu: 10
Modulun ümumi məqsədi: Bu modulu tamamladıqdan sonra tələbə dövlət təhlükəsizliyinin tarixi və hüquqi əsasları, sıra və intizam nizamnamələrinin ümumi müddəalarını biləcəkdir.
Təlim nəticəsi 1: Azərbaycan Respublikasının Silahlı Qüvvələrində istifadə olunan hərbi texnika və sursatlar haqqında zəruri məlumatlara malik olduğunu nümayiş etdirir.
Qiymətləndirmə meyarları
1. Azərbaycan Silahlı Qüvvələrinin yaradılması və inkişafı barədə məlumatları şərh edir.
2. Vətənin müdafiəsində vətəndaş vəzifələrini sadalayır.
3. Hərbi nizamnamələrin yerinə yetirilmə məsuliyyətini dərk edir.
4. Sıra və intizam nizamnamələrinin ümumi müddəalarını şərh edir.

Təlim nəticəsi 2: Azərbaycan Respublikasının Silahlı Qüvvələrinin nizamnamələrində təsbit olunmuş əsas müddəaları mənimsədiyini, tibbi yardım və mülki müdafiə bacarıqlarına, topoqrafik vərdişlərə yiyələndiyini nümayiş etdirir.
Qiymətləndirmə meyarları
1. Müasir ümumqoşun döyüşü haqqında məlumatları şərh edir.
2. Müasir döyüş vasitələrini təsvir edir.
3. Topoqrafiya üzrə bacarıqlarını nümayiş etdirir.
4. Fövqəladə hadisələr zamanı əhalinin mühafizəsi haqqında biliklərini təsnif edir.
5. Mühafizə vasitələrindən düzgün istifadə edir.
6. Radiasiyaya nəzarət və kimyəvi kəşfiyyat cihazlarından istifadə edir.
Təlim nəticəsi 3: Mülki müdafiə, sıra təlimi və fiziki hazırlığa aid normativləri yerinə yetirir, onların icrası zamanı qrup və komanda tərkibində əlaqəli fəaliyyət göstərir.
Qiymətləndirmə meyarları
1. Sağlam həyat tərzi üzrə bilikləri əlaqələndirir.
2. Sağlamlığın mühafizəsi haqqında ümumi müddəaları şərh edir.
3. Yaralanma və bədbəxt hadisə zamanı zərərçəkənlərə ilkin tibbi yardım göstərir.
4. Fövqəladə hadisələrdə zədələnmələrin profilaktikasını və ilkin tibbi yardım qaydalarını tətbiq edir.
5. Radiasiya şüalanmaları və kimyəvi zədələnmələr zamanı ilkin tibbi yardımı yerinə yetirir.

Modulun adı: Müştərilərə xidmət
Modulun kodu: 11
Modulun ümumi məqsədi: Bu modulu tamamladıqdan sonra tələbə xidmət fəaliyyətinin əsas qaydalarını, xidmət personalının peşəkarlığına olan tələbləri biləcək, standartlara və istəyə uyğun müştəri xidmətini təşkil etməyi bacaracaqdır.
Təlim nəticəsi 1: Xidmətin fəaliyyətinin əsas qaydalarını və işin təşkil edilməsini bilir.
Qiymətləndirmə meyarları
1. Xidmət fəaliyyətində istehlakçılar və xidmətin əsas qaydalarını sadalayır.
2. Xidmətin təşkili prinsiplərini və qoyulan tələbləri vurğulayır.
3. Xidmətin təşkilində texnologiyalardan istifadəni təsvir edir.
4. Xidmətin müxtəlif sahələrində xidmətedici heyətin əmək şəraitinin təşkilini qeyd edir.
Təlim nəticəsi 2: Xidmət personalının peşəkarlığına olan tələbləri bilir.
Qiymətləndirmə meyarları
1. Xidmət personalının xarici görünüşünə olan tələbləri sadalayır.
2. Xidmət personalının xidmətin təşkilində düzgün vaxt bölgüsünün bölüşdürülməsi müəyyən edir.
3. Əməyin mühafizəsini və təhlükəsizlik texnikasını izah edir.
4. İlkin tibbi yardım göstərmə vərdişlərini və gigiyena qaydalarını qeyd edir.
Təlim nəticəsi 3: Diplomatik qəbulların və kütləvi tədbirlərin müxtəlif növlərində xidmətə hazırlıq işləri görməyi bacarır.
Qiymətləndirmə meyarları
1. Tədbirin keçirilməsinə hazırlıq üçün tələb olunan məlumatları sadalayır.

2. Diplomatik qəbulların xüsusiyyətlərini şərh edir.
3. Tam və qismən xidmət göstərilən masaarxası banketin xüsusiyyətlərini araşdırır.
4. Çay ziyafətlərinin xüsusiyyətlərini nümayiş etdirir.
5. Səyyar tədbirləri yerinə yetirir.
Təlim nəticəsi 4: Xidmətin standartların bilir və qonaqların istəyinə uyğun təşkil etməyi bacarır.
Qiymətləndirmə meyarları
1. Yerli və xarici qonaqlara xidmətin təşkilində qonaqpərvərlik və mətbəx mədəniyyətinin xüsusiyyətlərini izah edir.
2. Xidmətin satışının təşkilində informasiya vasitələrindən istifadənin rolunu, fərdi satışın xarakterini və satış prossesini təsvir edir.
3. Münaqişə hallarının aradan qaldırılması keyfiyyətlərini müəyyən edir.
4. İstehlakçılarla hesablaşma növlərini göstərir.

Modulun adı: Turizm təşkili
Modulun kodu: 12
Modulun ümumi məqsədi: Bu modulu tamamladıqdan sonra tələbə turizmin əsaslarını, Azərbaycan və beynəlxalq turizm coğrafiyasını biləcək və turizmdə təhlükəsizlik qaydalarına riayət etməyi bacaracaqdır.
Təlim nəticəsi 1: Səyahət, turizm anlayışını və turizmin əsaslarını bilir.
Qiymətləndirmə meyarları
1. Turizmdə istifadə olunan əsas termin və anlayışları sadalayır.
2. Turizm tarixində turizmin inkişaf mərhələlərinin xüsusiyyətlərini vurğulayır.
3.Turizmin formaları və növlərini sadalayır.
4.Turizm müəssisələrinin fəaliyyət dairəsini, turizm sənayesini və turizm ehtiyatarını müəyyən edir.
Təlim nəticəsi 2: Turizm sənayesinin xüsusiyyətlərini bilir və təşkilini bacarır.
Qiymətləndirmə meyarları
1. Turoperatorun iş fəaliyyətini və turizm sənayesini təşkil edən müəssisələri sadalayır.
2. Yerləşdirmə müəssisələrinin oxşar və fərqli xüsusiyyətlərini fərqləndirir.
3. Turizmdə qidalanma müəssisləri haqqında ümumi məlumat verir.
4. Nəqliyyat xidmətinin növlərini və xüsusiyyətlərini əlaqələndirir.
5. Əyləncə, ekskursiyalar və onların təşkili xüsusiyyətlərini izah edir.
Təlim nəticəsi 3: Azərbaycan və beynəlxalq turizm coğrafiyasını bilir və xəritə üzərində işləməyi bacarır.
Qiymətləndirmə meyarları
1.Azərbaycanın turizm bölgələri və mövcud olan kurort-rekreasiya ehtiyatları barədə danışır.
2.Beynəlxalq turizmin inkişaf perspektivlərini qeyd edir.
3.Avropa və Asiya ölkələrinin əsas turizm zonalarını əlaqəndirir.
4.Amerika ölkələrinin əsas turizm zonalarını vurğulayır.
5.Dünya ölkələrini xəritədə göstərir.
Təlim nəticəsi 4: Turizmdə əməyin mühafizəsini bilir və təhlükəsizlik qaydalarına əməl edir.
Qiymətləndirmə meyarları

1.Turistlərin həyat və sağlamlığı üçün zərərli olan amilləri sadalayır.
2.Turistlərin sığortalanması prosesinin vacibliyini vurğulayır.
3.İstehsalatda təhlükəsizlik qaydalarına və turizm xidmətləri zamanı ətraf mühitin mühafizəsi tədbirlərinə əməl edir.
4.Səyahət zamanı yaranacaq hər hansı bir fövqəladə hallarda ilk tibbi yardım göstərir.

Modulun adı: Turizmdə xarici dil ünsiyyəti
Modulun kodu: 13
Modulun ümumi məqsədi: Bu modulu tamamladıqdan sonra tələbə ingilis dilini biləcək və qonaqpərvərlik, səyahət və turizm sənayelərində ingilis dilində ünsiyyətə qurmağı bacaracaqdır.
Təlim nəticəsi 1: Turizm və mədəniyyət haqqında ümumi məlumatları bilir.
Qiymətləndirmə meyarları
1. Turizm və turist anlayışlarını təsvir edir.
2. Azərbaycanın tarixi, coğrafiyası və mədəniyyəti haqqında danışır.
3. Müxtəlif ölkələrin dili və mədəniyyəti haqqında məlumatı nümayiş etdirir.
4. İxtisasa uyğun terminləri cümlələrdə istifadə edir.
5. Qonaqpərvərlik sənayesindəki tendensiyaları internet vasitəsilə araşdırır.
Təlim nəticəsi 2: Yerləşdirmə, qidalanma və nəqliyyat sahəsində terminləri bilir və istifadə etməyi bacarır.
Qiymətləndirmə meyarı:
1. Müştərilərə yerləşdirmə müəssisəsələrini izah edir.
2. Qidalanma müəssisəsələri ilə bağlı terminlərdən istifadə edərək dialoqlarda iştirak edir.
3. Müştərilərə nəqliyyat xidməti təklif edir.
4. Əyləncə və tədbirlər haqqında müştəriləri məlumatlandırır.
Təlim nəticəsi 3: Xidmət zamanı müştərilərlə ünsiyyət qurmağı bacarır.
Qiymətləndirmə meyarı:
1. Qonaq qəbul edir və salamlaşır.
2. Təklif və şikayətləri təhlil edir.
3. Müxtəlif situasiyalarda yaranan problemlərin həlli yollarını tapır.

Modulun adı: Turizm sahəsində biznesin təşkili
Modulun kodu: 14
Modulun ümumi məqsədi: Bu modulu tamamladıqdan sonra tələbə biznes anlayışını, mədəniyyətinin mahiyyətini biləcək və biznesi təşkil etməyi, satışı həyata keçirməyi bacaracaqdır.
Təlim nəticəsi 1: Biznes anlayışını bilir və təşkil etməyi bacarır.
Qiymətləndirmə meyarları
1.Biznes anlayışını və biznesin iqtisadi mahiyyətini izah edir.
2.Biznesin məqsədini və növlərini şərh edir.
3.Biznesin təşkilatı hüquq formalarını sadalayır.
4.Müəssisənin yaradılması prosesini və iqtisadi əsaslarını izah edir.

Təlim nəticəsi 2: Biznes mədəniyyətinin mahiyyətini bilir.
Qiymətləndirmə meyarları
1. Reklam fəaliyyətinin mahiyyətini və məzmununu şərh edir.
2. Reklam vasitələri və onların tətbiqi haqqında məlumat verir.
3. Reklamın əsas məqsədini izah edir.
4. Reklam fəaliyyətinin effektivliyi haqqında məlumat verir.
Təlim nəticəsi 3: Turizm biznesində reklam fəaliyyətini bilir və satışı həyata keçirməyi bacarır.
Qiymətləndirmə meyarları
1. Biznes mədəniyyəti anlayışının mahiyyətini izah edir.
2. Biznes mədəniyyətinin əhəmiyyətini şərh edir.
3. Biznes mədəniyyətinin növlərini ardıcıllıqla izah edir və sadalayır.
4. İşgüzar etika və etiket haqqında məlumat verir.

Modulun adı: Turizm sahəsində tarixi abidələrin və ətraf mühitin qorunması
Modulunkodu: 15
Modulun ümumi məqsədi: Bu modulu tamamladıqdan sonra tələbə, ekologiya haqqında ümumi məlumat, ətraf mühit, tarixi abidələr barədə biləcək və mühafizə etməyi bacaracaqdır.
Təlim nəticəsi 1: Ekologiya haqqında bilir.
Qiymətləndirmə meyarları
1. Ekologiyanın inkişaf tarixi barədə məlumatları şərh edir.
2. Ekoloji şəraitin yaxşılaşdırılması üsullarını sadalayır.
3. Atmosferi çirkləndirən sənaye sahələrini araşdırır.
4. Ekoloji sistemlər haqqında məlumatları məruzə edir.
Təlim nəticəsi 2: Ətraf mühitin mühafizəsini bilir və təşkil etməyi bacarır.
Qiymətləndirmə meyarları
1. Ətraf mühitin mühafizəsi haqqında məlumatları şərh edir.
2. Ətraf mühitin çirklənməsi və onun əhalinin sağlamlığına təsiri haqqında ümumi məlumat verir.
3. Yeraltı sərvətlərdən faydalı qazıntıların çıxarılması və onun ətraf mühitə təsirini araşdırır.
4. Ətraf mühitin pozulmasını yaradan səbəbləri müəyyən edir.
Təlim nəticəsi 3: Tarixi abidələrin mühafizəsini bilir və təşkil etməyi bacarır.
Qiymətləndirmə meyarları
1. Tarixi abidələr haqqında ümumi məlumat verir.
2. Tarix və mədəniyyət abidələrinin mühafizəsi və qorunması haqqında məlumatları şərh edir.
3. Abidələrə vurulan zərərin ödənilməsi haqqında məlumatları araşdırır.
4. Abidə qoruqlarının yaradılması haqqında məlumatları izah edir.

Modulun adı: Oteldə aşpaz köməkçisi
Modulun kodu: 16
Modulunümumi məqsədi: Bu modulu tamamladıqdan sonra tələbə milli və dünya mətbəxinə xas olan xörəklərin hazırlanma qaydalarını biləcək, standartlara və istəyə uyğun bişirməyi bacaracaqdır.

Təlim nəticəsi 1: İş mühitində lazım olan tələbləri bilir.
Qiymətləndirmə meyarları
1. Təhlükəsizlik qaydalarını sadalayır.
2. Şəxsi gigiyena qaydalarını vurğulayır.
3. Qida təhlükəsizliyi haqqında məlumat verir.
4. Mətbəx terminologiyasını izah edir.
Təlim nəticəsi 2: Ərzaq məhsulları haqqında bilir və ilkin emalı həyata kecirməyi bacarır.
Qiymətləndirmə meyarları
1. İaşə müəssisələri haqqında danışır.
2. Qida məhsullarının xarakterini və qidalıq dəyərini izah edir.
3. İaşə avadanlıqları haqqında məlumat verir.
4. Ərzaq məhsullarının əmtəəşunaslığını qeyd edir.
5. Müxtəlif növ kulinar məhsullarn ilkin və təkrar emalını nümayiş etdirir.
6. Qida məhsullarının kalkulyasiyasını hesablayır.
Təlim nəticəsi 3: Milli Azərbaycan yeməklərinin isti emal üsullarına əsasən hazırlamağı bilir və süfrəyə təqdim etməyi bacarır.
Qiymətləndirmə meyarları
1. Dənli, paxlalı və tərəvəz bitkilərini fərqləndirir.
2. Yumurta və süd məhsullarının hazırlanma texnologiyasını müəyyən edir.
3. Ev və ov quşlarını texnologiyaya əsasən emal edir.
4. Ət və ət məhsullarını texnologiyaya uyğun hazırlayır.
5. Balıq məhsullarının hazırlanan xörəklərini təsvir edir.
6. Xəmir xörəklərini reseptura və texnologiyaya uyğun hazırlanmasını göstərir.
Təlim nəticəsi 4: Dünya mətbəxinə məxsus olan yeməkləri haqqında məlumat verməyi bilir və hazırlanma texnologiyasını bacarır.
Qiymətləndirmə meyarları
1. Sous və qarnirləri tanıyır.
2. Ət, tərəvəz və paxla kimi inqredientlərdən istifadə edərək müxtəlif cür xörəklər hazırlayır.
3. Dəniz məhsullarının reseptura və texnologiyasını müəyyən edir.
4. Şorbaların və bulyonların bişirilmə texnologiyasını ardıcıllıqla izah edir.
5. Müxtəlif xəmir xörəkləri, o cümkədən pizzaları hazırlayır.
6. Soyuq xörəkləri və qəlyanaltıları fərqləndirir.

Modulun adı: Qənnadçı
Modulun kodu: 17
Modulunümumi məqsədi: Bu modulu tamamladıqdan sonra tələbə, sifarişçidən qəbul etdiyi qənnadı məmulatlarının hazırlanma texnologiyasını biləcək və onları hazırlayib təqdim etməyi bacaracaqdır.
Təlim nəticəsi 1. Qənnadı məmulatları üçün xammalın xarakteristikasını bilir və istehsal üçün hazırlamağı bacarır.
Qiymətləndirmə meyarı.
1. Qənnadı məmulatları istehsalında əməyin təhlükəsizliyi qaydalarını və sanitar-gigiyenik normalarını təsvir edir.
2. Əsas və köməkçi ərzaqları sadalayır.

3. Əsas ərzaqları keyfiyyət və saxlama şəraitinə görə emal edir.
4. Köməkçi ərzaqları keyfiyyət və saxlama şəraitinə uyğun emal edir.
Təlim nəticəsi 2. Qənnadi məmulatları üçün içliklər, şirin souslar və müxtəlif qatılıqda şirələr hazırlamağı bacarır.
Qiymətləndirmə meyarı.
1. İctimai iaşə müəssələrində istifadə olunan içliklərin çeşidlərini texnologiyaya əsasən hazırlayır.
2. Müxtəlif qatılıqda şirələrin hazırlanma texnologiyasını ardıcıllıqla yerinə yetirir.
3. Keyfiyyət tələbi, norma, qida dəyəri və saxlama şəraitinə uyğun souslar hazırlayır.
Təlim nəticəsi 3: Qənnadı məmulatları üçün bəzək yarım fabrikatları hazırlamağı və onlardan istifadə edərək bəzəməyi bacarır.
Qiymətləndirmə meyarı.
1. Kremlərin çeşidlərini xüsusi avandanlıqların köməyi ilə texnologiyaya uyğun hazırlayır.
2. Təyinatına görə qlazur və şokoladdan bəzək yarımfabrikatları təqdim edir.
3. Hazırlanma texnologiyasına əsasən yapma bəzək yarımfabrikatlarını göstərir.
4. Xüsusi əlatlərin vasitəsilə bəzək yarımfabrikarların bəzədilmə üsullarını nümayiş etdirir.
Təlim nəticəsi 4: Mayalı xəmirin hazırlanma üsullarını bilir və ondan müxtəlif məmulatlar hazırlamağı bacarır.
Qiymətləndirmə meyarı.
1. İsti emal zamanı ərzaqların tərkibində baş verən proseslərə əsasən itki, artım və çıxarı hesablayır.
2. İstifadəsinə uyğun olaraq norma üzrə acıtmalı mayalı xəmir və ondan müxtəlif məmulatlar hazırlayır.
3. Texnologiyaya əsasən acıtmasız mayalı xəmirdən müxtəlif məmulatlar təqdim edir.
Təlim nəticəsi 5: Mayasız xəmirlərin yumşaldılma üsullarını bilir, müxtəlif yarımfabrikatlar və məmulatlar hazırlamağı bacarır.
Qiymətləndirmə meyarı.
1. Mayasız xəmirlərin yumuşaldılma üsullarını təsvir edir.
2. Kimyəvi yumuşaldılma üsulu ilə mayasız xəmirlərin və onlardan hazırlanan məmulatların isti emal prosesini nümayiş etdirir.
3. Texnologiyaya əsasən çalınma üsulu ilə mayasız xəmirlərdən yarımfabrikat və məmulatların bişirilməsi zamanı baş verən fiziki və kimyəvi dəyişiklikləri göstərir.
4. Qatların yaranama üsulu ilə mayasız xəmir və onda məmulatlar hazırlayır.
5. Dəmləmə üsulu dəmlənmiş xəmir ondan yarımfabrikat və məmulatları texnologiyaya uyğun yerinə yetirir.
Təlim nəticəsi 6: Tort, pirojna, peçenye və piroqların çeşidlərini bilir, texnologiyaya əsasən hazırlamağı bacarır.
Qiymətləndirmə meyarı
1. Növlərinə, çəkisinə, bişmə temperaturuna və bişmə müddətinə uyğun müxtəlif forma və bədii tərtibatda tortlar hazırlayır.
2. Müxtlif növ pirojnaların hazırlanma texnologiyasını nümayiş etdirir.
3. Müxtəlif forma və ölçülü peçenyelərin hazırlanma texnologiyasını ardıcıllıqla yerinə yetirir.
4. Piroqları tərtibatına və çeşidlərinə görə müəyyənləşdirir, bişmə temperaturu və bişmə prossesini göstərir.

Modulun adı: Barmen
Modulun kodu: 18
Modulun ümumi məqsədi: Bu modulu tamamladıqdan sonra tələbə barmen işinin funksiyasını, təşkilini, ərzaq və avadanlıqların, restoranda inventarların, bakal və qədəhlərin barda düzgün yerləşdirilməsi qaydalarını biləcək və menyunun tərtibatını, tam xidmət göstərilən masa arxası banketin, ziyafətin həyata keçirilməsini bacaracaqdır.
Təlim nəticəsi 1: Barmen işinin funksiyaını bilir və işin təşkilini bacarır.
Qiymətləndirmə meyarları
1. Barın yaranma tarixini və növlərini sadalayır.
2. Barmenin əsas xüsusiyyətlərini yerinə yetirir.
3. Müasir barda, restoranda ərzaqların və avadanlıqların düzgün yerləşdirilməsini nümayiş etdirir.
4. Ərzaqların oxşarlığı, tələbatı və estetik görünüşünü izah edir.
Təlim nəticəsi 2: Bar invertarı bakal və qədəhləri barda düzgün yerləşdirilməsini bilir, invertarlardan istifadə etməyi bacarır.
Qiymətləndirmə meyarları
1. Restoranda inventarların, bakal və qədəhlərin düzgün, münasib yerləşdirilməsini nümayiş edir.
2. Qədəhləri, invertarı istifadə etdikdən sonra diqqətlə və effektli şəkildə təmizləyir.
3. Bar invertarlarından istifadə zamanı texniki təhlükəsizlik qaydalarına əməl edir.
4. İçkiyə əsasən bokal və qədəhləri seçir.
Təlim nəticəsi 3. İçkilər haqqında ümumi məlumatı bilir və onlardan istifadə etməyi bacarır.
Qiymətləndirmə meyarları
1. Əsas içkiləri fərqləndirir.
2. Qazlı və mineral suları ayırd edir.
3. Tərəvəz şirələrinin faydalarını izah edir.
4. Meyvə və gilə-meyvə şirələrini düzgün qaydada istifadə edir.
5. Alkoqollu və qazlı (soft drinks) içkiləri qarışdıraraq klasik və müasir içkilər hazırlayır.
Təlim nəticəsi 4: Kokteylərin hazırlanma texnologiyasını bilir və kokteyləri hazırlamağı bacarır.
Qiymətləndirmə meyarları
1. Əsas beynəlxalq kokteyləri fərgləndirir.
2. Kokteylərin fərgli təyinatını izah edir.
3. Qarışıq içkiləri müvafiq üsullarla hazırlayır.
4. Beynəlxalq reseptlərə əsasən dəqiqliklə kokteyləri hazırlayır.
5. Kokteyləri süfrəyə verir.
Təlim nəticəsi 5: Əlavə inqridientlərdən istifadə etməyi bilir və onlardan kokteyl hazırlamağı bacarır.
Qiymətləndirmə meyarları
1. Kokteylərin hazırlanmasında yumuşaldıcı tənzimləyici tərkiblərdən istifadə edir.
2. Doldurucu kimi istifadə edilən spirtli və spirtsiz içkiləri fərqləndirir.
3. Müvafiq komponentlərin xarskteriktikasını izah edir.
4. Kokteylərin yanında verilən qəlyanaltıları sadalayır.
5. Şeykeri işlətmə qaydalarına əsasən istifadə edir.

Modulun adı: Ofisiant
Modulun kodu: 19
Modulun ümumi məqsədi: Bu modulu tamamladıqdan sonra tələbə öz peşə xüsusiyyətlərindən istifadə etməyi, qab-qacaq, yemək ləvazimatları, masa örtüklərini çeşidləndirməyi, süfrə hazırlamağı, servis etməyi, xidmət etmə üsullarından istifadə etməyi, müxtəlif tədbirlərdə xidmət etməyi bacaracaqdır.
Təlim nəticəsi 1: İş üçün məkanın hazırlığını və peşə xüsusiyyətlərini bilir.
Qiymətləndirmə meyarları
1. İş prosesinin təşkilini məruzə edir.
2. Peşəyə verilən tələbləri yerinə yetirir.
3. Əməyin təşkil metodlarını izah edir.
4. Texniki təhlükəsizlik qaydalarına riayət edir.
Təlim nəticəsi 2: Restoranda istifadə olunan qab-qacaq və digər ləvazimatları bilir.
Qiymətləndirmə meyarları
1. Qab-qacaq və mətbəx dəstlərini adlandırır.
2. Yemək ləvazimatlarını qeyd edir.
3. İnventara daxil olan əşyaları sadalayır.
4. Masa örtüklərinin növlərini və təyinatını müəyyən edir.
Təlim nəticəsi 3 : Süfrəni hazırlamağı bacarır.
Qiymətləndirmə meyarları
1. Masanın üzərinə lazimi süfrəni salır.
2. Servirovka işlərini yerinə yetirir.
3. Əlavə masanı hazırlayır.
4. Salfetlərin bükülmə formasını göstərir.
Təlim nəticəsi 4: Servis etmək qaydalarını bilir, xidmət etməyi bacarır.
Qiymətləndirmə meyarları
1. Yemək və içkilərin süfrəyə verilmə qaydalarını təsvir edir.
2. Menyunun təqdim edilməsini və sifarişin alınmasını nümayiş etdirir.
3. Yeməkləri ardıcıllıqla qonaqlara təqdim edir.
4. İstifadə olunan qab-qacağı və dəstləri qaydaya uyğun dəyişdirir.
5. Xidmət zamanı sifariş edilən yeməyə görə içkilər və əlavə qida təklif edir.
6. Hesabın alınması və qonağın yola salınması prosesini əlaqələndirir.
Təlim nəticəsi 5: Qəbul, banket və digər sferalarda servisi bilir və təşkil etməyi bacarır.
Qiymətləndirmə meyarları
1. Fərqli xidmət növlərini (fransız, rus) həyata keçirməklə yanaşı ziyafətlərdə komanda şəklində işləyir.
2. Toy və digər banketlərdə servisi əlaqələndirir.
3. Menyuları növlərinə görə ayırır.
4. Müxtəlif yemək ləvazimatlarının düzülüşünü və istifadəsini izah edir.
5. Səyyar tədbirlərdə servis qaydalarını müəyyən edir.
Təlim nəticəsi 6: Otaqlara xidməti (room service) peşəkarcasına bilir.
Qiymətləndirmə meyarları

1. Verilmiş sifarişə uyğun ləvazimatları seçir.
2. Lazım olan hazırlıqları yerinə yetirir.
3. Bütün sifarişlərin vaxtında servisini təşkil edir.
4. Qonaq otağında məxfiliyin qorunmasını və çətin vəziyyətlərin idarə olunmasını izah edir.

Modulun adı:İstehsalat təlimi
Modulun kodu: 20
İstehsalat təliminin ümumi məqsədi: Bu modulu tamamladıqdan sonra tələbə aşpaz, qənadçı barmen, ofisiant işinin funksiyasını, ərzaq və avadanlıqları, restoranda inventarı, süfrə hazırlamağı, servis etməyi, iş mühitində lazım olan tələbləri, ərzaq məhsulları haqqında, milli və dünya xalqlarının mətbəxi barədə bilir və reseptə əsasən hazırlamağı bacaracaqdır.
Təlim nəticəsi 1. İstehsalatda texniki təhlükəsizlik,əməyin mühafizəsi, ilkin tibbi yardım, qida təhlükəsizliyi, mətbəx terminologiyasını öyrənir.
Qiymətləndirmə meyarları
1. İlkin tibbi yardım haqqında oyrənir
2. İstehsalatda texniki təhlükəsizlik qaydalarını izah edir
3. Şəxsi gigiyena qaydalarına əməl edir
4. Qida təhlükəsizliyi haqqında öyrənir.
Təlim nəticəsi 2. Mətbəx işlərinin təşkilini bilir
Qiymətləndirmə meyarları
1. Soyuq sexi təşkil etməyi bilir
2. Tərəvəz sexini təşkil etməyi bacarır.
3. Ət – balıq sexini təşkil etməyi bacarır.
4. Qənnadı sexini təşkil etməyi bacarır.
Təlim nəticəsi 3. Müxtəlif növ ərzaq məhsullarından istifadə edərək Milli və Avropa mətbəxinə xas olan xörəkləri hazırlamağı bacarır
Qiymətləndirmə meyarları
1. Ayrı-ayrı ərzaq növlərinin ilkin emalını həyata keçirir.
2. Balıq və dəniz məhsullarını təyinatı üzrə hissələrə ayırmağı bacarır
3. Ət və ət məhsullarından mütəlif tikəli yarımfabrikatlar hazırlayır.
4. Reseptura və texnologiyaya uyğun müxtəlif növ yeməkləri hazırlayır.
Təlim nəticəsi 4 Qənnadı məmulatların istehsalında istifadə edilən xammal və ərzaqların xarakteristikasını bilir və texnologiyaya uyğun olaraq onlardan müxtəlif çeşidli qənnadı məmulatlar hazırlamağı bacarır.
Qiymətləndirmə meyarları
1. Tələb olunan ərzaqları seçir.
2. Temperatur rejimini tənzimləyərək yarımfabrikatları isti emaldan keçirir
3. Mayalı xəmirdən kulinariya məmulatlarının və şəkərli xəmirlərin hazırlanma texnologiyasını nümayiş etdirir

4. Qat-qat xəmirin hazırlanmasını nümayiş etdirir, müxtəlif tipli kövrək pirojnalar hazırlayır.
Təlim nəticəsi 5. Bar işini təşkil edir, müxtəlif növ içkilər hazırlamağı və təqdim etməyi bacarır
Qiymətləndirmə meyarları
1. Soyuq və isti içkiləri hazırlayır
2. Kokteylləri bir-birindən fərqləndirir
3. **Hazırlanan içkiləri müştəriyə təqdim edir**
Təlim nəticəsi 6. Qonaqları qarşılamağı, xidmət etməyi və yola salmağı bacarır
Qiymətləndirmə meyarları
1. Gələn qonaqları salamlayıb masada yerləşdirir
2. **Menyunun əsasında sifarişin qəbulu və təşkili üçün hazırlıq işləri görür**
3. Servis qaydalarını uyğun xidmət edir

Modulun adı: İstehsalat təcrübəsi (iş yerində öyrənmə)
Modulun kodu: 20
İstehsalat təcrübəsinin ümumi məqsədi: Bu modulu tamamladıqdan sonra tələbə barmen, ofisiant, aşpaz, qənadçı işinin funksiyasını, ərzaq və avadanlıqları, restoranda inventarı, süfrə hazırlamağı, servis etməyi, iş mühitində lazım olan tələbləri, ərzaq məhsulları haqqında, milli və dünya xalqlarının mətbəxi barədə bilir və reseptə əsasən hazırlamağı bacaracaqdır.
Təlim nəticəsi 1: Mütəlif növ ərzaq məhsullarından istifadə edərək milli və Avropa mətbəxinə xas olan xörəkləri hazırlamağı bacarır.
Qiymətləndirmə meyarları
1. Ayrı–ayrı ərzaq növlərinin ilkin emalını həyata keçirir.
2. Balıq və dəniz məhsullarını təyinatı üzrə hissələrə aparır.
3. Ət və ət məhsullarından mütəlif tikəli yarımfabrikatlar hazırlayır.
4. Reseptura və texnologiyaya uyğun mütəlif növ yeməklər bişirir.
Təlim nəticəsi 2: Mayalı xəmirin hazırlanma texnologiyasını bilir və ondan müxtəlif məmulatları tədarük etməyi bacarır.
Qiymətləndirmə meyarları
1. Tələb olunan ərzaqları seçir.
2. Texnologiyaya əsasən norma üzrə mayalı xəmir hazırlayır.
3. Xəmirdən yarımfabrikatların hazırlanma mərhələlərini həyata keçirir.
4. Temperatur rejimini tənzimləyərək yarımfabrikatları isti emaldan keçirir.
Təlim nəticəsi 3: Barmen içkiləri hazırlanmağı və təqdim etməyi bacarır.
Qiymətləndirmə üsulu
1. Soyuq və isti içkiləri hazırlayır.
2. Qarışıq içkiləri hazırlayır.
3. Kokteyləri bir-birindən fərqləndirir.

4. Hazırlanan içkiləri müştəriyə təqdim edir.
Təlim nətiəsi 4. Qonaqları qarşılamağı, xidmət etməyi və yola salmağı bacarır.
Qiymətləndirmə meyyarı
1. Gələn qonaqları salamlayıb masada yerləşdirir.
2. Menyu əsasında sifarişin qəbulu və təşkili üçün hazırlıq işləri görür.
3. Servis qaydalarına uyğun idmət edir.
4. Hesablaşma və yola salınma prosesini qaydaya uyğun həyata keçirir.

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. Tədris ilinin birinci yarısında qrupda tələbələrin sayının azalması tədris planı ilə müəyyən edilmiş müvafiq fənlərin tədrisində qrupun iki qrupa bölünməsinə məhdudiyyət yaratmır.
5. 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.
6. 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.
7. 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.
8. 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.

9. 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.
10. Kənd təsərrüfatı istiqaməti üzrə olan ixtisasların bəzilərində seçmə modulu kimi təqdim olunan modullar seçilərkən regionun iqtisadi xüsusiyyəti nəzərə alınır.
11. STEM Mərkəzi yaradılmış peşə təhsil müəssisələrində tədris olunan bütün ixtisaslar üzrə həftədə 2 (iki) saat olmaqla “Stem” fənni əlavə olaraq tədris olunur.