

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 kənarında 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 diskussiyyalar 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 |

| |
|---|
| <p>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.</p> |
| <p>Təlim nəticəsi 1: Məsələlərin həllində riyazi düşüncə nümayiş etdirir.</p> |
| <p>Qiymətləndirmə meyarları</p> |
| <p>1. Riyazi məsələlərin həllini necə qavradığını izah edir.</p> |
| <p>2. Məsələlərin həllində nə zaman riyazi üsullardan istifadə edəcəyini müəyyən edir.</p> |
| <p>3. Riyazi qanunlardan istifadə edərək məsələlərin həlli zamanı hansı texniki vəsaitlərdən istifadə olunacağını tədqiq edir.</p> |
| <p>4. Praktiki məsələlərdə riyazi termin və modellərdən istifadə etmək üçün nümunələr verir.</p> |
| <p>Təlim nəticəsi 2: Sadə hesablamalar aparır.</p> |
| <p>Qiymətləndirmə meyarları</p> |
| <p>1. İşdən əlavə vaxt üçün hesablanan bonusları və çıxımları nəzərə almaqla əmək haqqından xalis gəliri hesablayır.</p> |
| <p>2. Faizləri və yenidən ödənişləri (qaytarımları) bank krediti üzrə hesablayır.</p> |
| <p>3. Formul və reseptlər əsasında xammalın müxtəlif qarışıqlarını hesablayır.</p> |
| <p>4. Sifarişlərlə əlaqəli tipik hesabatlar aparır.</p> |
| <p>5. Digər tipik işlərlə bağlı hesablamaları yerinə yetirir.</p> |
| <p>Təlim nəticəsi 3: Sadə qrafik və cədvəllər hazırlayır və məsələlərin həllində onlardan istifadə edir.</p> |
| <p>Qiymətləndirmə meyarları</p> |
| <p>1. Histoqramdan, nöqtəli diaqramdan, xətti qrafik və piktoqramdan alınan məlumatlardan istifadə edir.</p> |
| <p>2. Nəzərdən keçirilən işdən alınan informasiyalara əsasən, histoqramlar, nöqtəli diaqramlar, xətti qrafik və ya piktoqramlar qurur.</p> |
| <p>3. Exceldən istifadə etməklə 2-ci qiymətləndirmə meyarındakı diaqramları qurur.</p> |
| <p>Təlim nəticəsi 4: Məsələlərin həllində sadə cəbri qaydaları tətbiq edir.</p> |
| <p>Qiymətləndirmə meyarları</p> |
| <p>1. Mötərizələrdən istifadə etməklə ifadələri aydınlaşdırır və sadələşdirir.</p> |
| <p>2. Tənliklər və riyazi ifadələrlə düzgün manipulyasiya edir və onları sadələşdirir.</p> |

| |
|---|
| 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 konsepsiyasını 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: İnformasiya texnologiyaları |
| Modulun kodu: 4 |
| Modulun ümumi məqsədi: Bu modulu tamamladıqdan sonra tələbə işlə əlaqəli məlumatları tapmağı, qiymətləndirməyi və idarə etməyi, müxtəlif müvafiq mediadan istifadə etməklə peşəkarcasına əlaqə qurmağı və əməkdaşlıq etməyi, peşəkar rəqəmsal məzmun hazırlamağı, İT-dən təhlükəsiz şəkildə istifadə etməyi və texnologiyadan istifadə etməklə problemləri həll etməyi bacaracaqdır. |
| Təlim nəticəsi 1: İnternetdə məlumatları tapmağı, qiymətləndirməyi və idarə etməyi bacarır. |
| Qiymətləndirmə meyarları |
| 1. Müvafiq məlumat göstəricilərini (verilənlər), məlumat və rəqəmsal məzmunu müəyyən edir. |
| 2. Müvafiq məlumat göstəricilərinin, məlumat və rəqəmsal məzmunun keyfiyyətini dəyərləndirir. |
| 3. Rəqəmsal mühitlərdə məlumat göstəricilərini, məlumatları və rəqəmsal məzmunu idarə edir. |
| Təlim nəticəsi 2: Sosial media vasitələrindən istifadə edir. |
| Qiymətləndirmə meyarları |
| 1. Müvafiq rəqəmsal texnologiyalar vasitəsilə peşəkarcasına işləyir. |
| 2. Müvafiq rəqəmsal texnologiyalardan istifadə etməklə məlumat göstəricilərini, məlumat və rəqəmsal məzmunu paylaşır. |

| |
|---|
| 3. Rəqəmsal texnologiyalar vasitəsilə öz işlərini yerinə yetirir. |
| 4. Müvafiq rəqəmsal texnologiyalar vasitəsilə peşəkarcasına davranır. |
| 5. Peşəkar şəbəkə vasitəsilə ünsiyyət qurur. |
| 6. Rəqəmsal kimliyi idarə edir. |
| Təlim nəticəsi 3: Rəqəmsal məzmun hazırlayır. |
| Qiymətləndirmə meyarları |
| 1. Müvafiq formatlarda peşəkar rəqəmsal məzmunu hazırlayır. |
| 2. Yeni müvafiq məzmun hazırlanması üçün mövcud rəqəmsal məzmunu inteqrasiya edərək uyğunlaşdırır. |
| 3. Müəlliflik hüququ və lisenziyaların məlumat göstəricilərinə, məlumat və rəqəmsal məzmununa necə tətbiq edilməsini təsvir edir. |
| 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 Azərbaycan qanunvericiliyi barədə ümumi anlayışları biləcək, dövlət və özəl müəssisələri fərqləndirməyi, |

müasir iş axtarma üsullarından istifadə etməyi və ətraf mühitin mühafizəsi üçün ilkin tədbirləri həyata keçirməyi bacaracaqdır.

Təlim nəticəsi 1: Azərbaycan cəmiyyətinin xüsusiyyətləri və əsas qanunvericilik sənədlərini şərh edir.

Qiymətləndirmə meyarları

1. Azərbaycan vətəndaşı kimi özünə müvafiq olan qanunları nəzərdən keçirir.
2. Azərbaycan vətəndaşı kimi hüquqlarını təhlil edir.
3. Azərbaycanda bir işçi kimi öz peşəsi üçün müvafiq olan qanunları nəzərdən keçirir.
4. Azərbaycanlı işçi kimi hüquqlarını təhlil edir.

Təlim nəticəsi 2: Dövlət və özəl müəssisələrin fərqlərini və onların əsas xüsusiyyətlərini təhlil edir.

Qiymətləndirmə meyarları

1. Müəssisə anlayışının mənasını izah edir.
2. Dövlət müəssisələrinin əsas xarakterik xüsusiyyətlərini təhlil edir.
3. Özəl müəssisələrin əsas xarakterik xüsusiyyətlərini təhlil edir.
4. Dövlət və özəl müəssisələrini fərqləndirən əsas xüsusiyyətləri ayırd 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.

Təlim nəticəsi 4: Ətraf mühitin mühafizəsi və yanğınsöndürmə vasitələrinə dair ilkin tədbirləri tətbiq edir.

Qiymətləndirmə meyarları

1. Ekoloji qanunları təsvir edir.
2. Ekoloji şəraitin yaxşılaşdırılmasına yardımçı olan üsulları sadalayır.
3. Müəssisədə olan yanğınsöndürmə vasitələrindən düzgün istifadə edir.
4. Yanğın baş verərkən yanğın təhlükəsizliyinin əsas və fərdi ehtiyat tədbirləri ilə otaqlardan çıxma qaydalarını uyğunlaşdırır.

5. İşləri başa çatdırdıqdan sonra ətraf mühitin qorunması naminə ərazini təmizləyir.

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 etikasını anlayışını və fərdi etik davranışların nə olduğunu izah edir. |
| 3. Müəssisə və təşkilatlarda gündəlik etik davranış qaydalarını sadalayır. |
| 4. Ətraf mühiti bir işçi kimi necə qoruya biləcəyini təsvir edir. |
| 5. Müəssisə və təşkilatlarda davranış qaydalarının idarə olunması prinsiplərini müəyyənləşdirir. |

| |
|--|
| Modulun adı: Sahibkarlıq |
| Modulun kodu: 7 |
| Modulun ümumi məqsədi: Bu modulu tamamladıqdan sonra tələbə sahibkarlıq ideyalarını müəyyənləşdirib qiymətləndirməyi, ideyaların həyata keçirilməsi üçün lazımı resursları müəyyənləşdirib toplamağı və ideyaları həyata keçirilməsi yollarını göstərməyi bacaracaqdır. |
| Təlim nəticəsi 1: Sahibkarlıq ideyalarını, imkanlarını müəyyən etməyi və qiymətləndirməyi bacarır. |
| Qiymətləndirmə meyarları |
| 1. Sahibkarlığın mahiyyətini izah edir. |
| 2. Sahibkarlıq fəaliyyəti üçün əlində olan imkanları müəyyən edir. |
| 3. Sahibkarlıq ideyalarını müəyyənləşdirir. |
| 4. Sahibkarlıq ideyasını qiymətləndirir. |
| Təlim nəticəsi 2: Sadə biznes layihəsini hazırlayır. |
| Qiymətləndirmə meyarları |
| 1. Biznes planının məqsəd və strukturunu izah edir. |
| 2. Marketing planını hazırlayır. |
| 3. Satış və insan resurslarını planlaşdırır. |
| 4. İnvestisiya və maliyyə planını hazırlayır. |
| 5. Bütçəni 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 sonraki 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 kreativ 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: Hərəkəti vərdiş və bacarıqları formalaşdıran müxtəlif statik və dinamik hərəkətləri sadə üsullarla icra edir.

Qiymətləndirmə meyarları

1. Hərəkətlərin sağlamlaşdırıcı və inkişafetdirici təsirini izah edir.
2. Hərəkətlərin icra şəraiti və icra üsulunun təkmilləşdirilməsi barədə müzakirə aparır.
3. Şəxsiyyətin hormonik inkişafını təsvir edir.
4. Fiziki tərbiyə üzrə nəzəri bilikləri izah edir.

Təlim nəticəsi 2: Fiziki tərbiyə prosesində intizam və rejim qaydalarına əməl edir, birgə fəaliyyət bacarıqları nümayiş etdirir.

Qiymətləndirmə meyarları

1. Aktiv hərəkətlərlə bağlı bacarıq və vərdişlərini nümayiş etdirir.
2. Aktiv hərəkətlərin icrasında əlverişli üsullarından istifadə edir.
3. Aktiv hərəkətlərinə nəzarət edir.
4. Şəraitə uyğun ilkin tibbi yardım göstərir.
5. Bərpaedici vasitələrdən səmərəli istifadə edir.

Təlim nəticəsi 3: İdman oyunlarını, o cümlədən milli idman oyunlarını və onların növlərini təqdim edir.

Qiymətləndirmə meyarları

1. Fiziki hazırlığını artırmaq üçün aktiv hərəkətlərdən və xüsusi vasitələrdən müntəzəm istifadə edir.
2. Yaş qrupuna müvafiq hərəkətlərə qadir olduğunu nümayiş etdirir.

3. Hərəkətlərin icrası zamanı əlverişli metodlar tətbiq edir.

4. Aktiv hərəkətlərə qadir olduğunu nümayiş etdirir.

Modulun adı: Çağırışa qədərki 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 əhəlinin 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 təzi 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: İş şəraitində əməyin mühafizəsi, təhlükəsizlik texnikası qaydaları

Modulun kodu:

Modulun ümumi məqsədi: Bu modulu tamamladıqdan sonra tələbə əməyin mühafizəsinin ümumi məsələlərini, iş şəraitində təhlükəsizlik-texnikası və sanitariya –gigiyena qaydalarına riayət etməyi bacaracaqdır.

Təlim nəticəsi 1: İş şəraitində əmək münasibətlərinin təşkilini bilir.

Qiymətləndirmə meyarları

1. İş şəraitində əmək münasibətlərinin hüquqi məsələlərini sadalayır.
2. İş şəraitində əməyin mühafizəsinin təşkilati məsələlərini sadalayır.
3. İstehsalat zədələnmələri və peşə xəstəlikləri haqqında anlayışları izah edir

Təlim nəticəsi 2: İş şəraitində təhlükəsizlik texnikası qaydalarını təlimata uyğun olaraq tətbiq etməyi bilir.

Qiymətləndirmə meyarları

1. İctimai işə müəssisələrinin sexlərində tətbiq olunan təhlükəsizlik qaydalarını izah edir.
2. İşə müəssisələrinin avadanlıqları ilə işləyərkən təhlükəsizlik texnikası qaydaları haqqında məlumat verir.
3. Yanğından profilaktikasının əsaslarını izah edir.

Təlim nəticəsi 3: İş şəraitində sanitariya və gigiyena qaydalarını bilir .

Qiymətləndirmə meyarları

1. İstehsal sanitariyası və gigiyenasının əsaslarını izah edir
2. İstehsal binalarına olan sanitariya-gigiyenik tələbləri sadalayır.
3. İşə müəssisələrinin avadanlıqlarına, tara və qablaşdırma materiallarına qoyulan sanitariya-gigiyenik tələbləri izah edir.

| |
|--|
| Modulun adı: Müştəri-yönümlülük |
| Modulun kodu: |
| Modulun ümumi məqsədi: |
| Təlim nəticəsi 1: Komandanın mövcud müştəriyönümlülük səviyyəsini müşahidə edir. |
| Qiymətləndirmə meyarları |
| 1. Müştəriyönümlülük üzrə əsas sahələri müəyyən edir |
| 2. Müştəri xidmətləri planını hazırlayır. |
| 3. Müştəriyönümlülük üzrə müəyyən edilmiş əsas sahələr üçün monitorinq vasitələrini tətbiq edir və ya hazırlayır. |
| 4. Monitorinq vasitələrindən səmərəli şəkildə istifadə etməklə müvafiq sahələri müştəriyönümlülük üzrə monitorinq edir |
| 5. Monitorinqin nəticələri barədə aidyyəti üzrə maraliterəflərə düzgün məlumat verir. |
| Təlim nəticəsi 2: Əsas müştəri xidmətini həyata keçirir. |
| Qiymətləndirmə meyarları |
| 1. Müştərinin əsas ehtiyaclarını dəqiq şəkildə müəyyən edir; |
| 2. Müştərinin əsas ehtiyaclarını qarşılamaq üçün lazımlı olan resursları müəyyən edir; |
| 3. Əsas müştərilər üçün xidməti dəstəkləyir; |
| 4. Əsas müştəri xidmətinin effektivliyini qiymətləndirir. |
| Təlim nəticəsi 3: İşçilərə müştəriyönümlülük üzrə təlim keçir. |
| Qiymətləndirmə meyarları |
| 1. Müştəri xidmətləri planını rəhbərlik və aidyyəti işçilərə təqdim edir; |
| 2. İşçilərin bacarıq ehtiyaclarını müəyyən edir; |
| 3. Uyğun əhatəli metodlardan istifadə etməklə işçilərin müştəriyönümlülük üzrə təlim ehtiyaclarını dəqiq təhlil edir; |
| 4. Təlim ehtiyaclarının təhlilinin nəticələrini əsaslanan müvafiq təlim məqsədlərini hazırlayır; |
| 5. Təlim məqsədlərinin qarşılınmasını təmin etməklə müştəriyönümlülük üzrə effektiv təlim planları və materialları hazırlayır; |
| 6. Real həyatdan götürülmüş nümunələrdən istifadə etməklə təlim planlarını həyata keçirir; |
| 7. Müntəzəm qiymətləndirmə tədbirləri həyata keçirir. |

| |
|--|
| Modulun adı: Əl alətləri və mexaniki alətlərdən istifadə |
| Modulun kodu: |
| Modulun ümumi məqsədi: |
| Təlim nəticəsi 1: Struktur bölmədə müvafiq əl alətləri və mexaniki alətlərdən istifadənin vəziyyətini qiymətləndirir. |
| Qiymətləndirmə meyarları |
| 1. Alətlərin effektivliyinin təhlilini aparır; |
| 2. Yeni alətlərin potensial istifadəsini təcrübədə sınaqdan keçirir; |
| 3. Əl alətləri və mexaniki alətlərin istifadəsinin sağlamlığa potensial təhlükələrini müəyyən edir |
| Təlim nəticəsi 2: Alətlərə göstərilən texniki xidməti və onların yenilənməsini monitoring edir. |
| Qiymətləndirmə meyarları |
| 1. Texniki xidmətin mövcud vəziyyətini qiymətləndirir; |
| 2. Müvafiq texniki xidmət planı hazırlayır. |
| Təlim nəticəsi 3: Xüsusi əl alətləri və mexaniki alətlərdən istifadə edir. |
| Qiymətləndirmə meyarları |
| 1. Xüsusi alətlərdən effektiv istifadəni nümayiş etdirir (əhatə olunanlar: xüsusi alətlər – aşpaz bıçağı, dilim bıçağı, kommunal bıçaq, parça bıçaq növləri, ətçəkən, doğrayıcı və s.). |

| |
|---|
| Modulun adı: Planlaşdırma və hesabatvermə |
| Modulun kodu: |
| Modulun ümumi məqsədi: |
| Təlim nəticəsi 1: Öz işini planlaşdırır. |
| Qiymətləndirmə meyarları |
| 1. Tapşırığa əsasən işini zamana görə planlaşdırır; |
| 2. Mövcud resursları yoxlayır; |
| 3. Plana və mövcud resurslara uyğun olaraq özünün komanda daxilindəki vəzifələri və fəaliyyət məqsədlərini müəyyən edir |

Təlim nəticəsi 2: Öz işi haqqında şifahi və yazılı hesabat verir.

Qiymətləndirmə meyarları

1. Öz fəaliyyətinin nəticələri haqqında rəhbərdüzgün şifahi hesabat verir;
2. Müvafiq formalardan (şablonlar, sxemlərdən) istifadə etməklə öz işi haqqında düzgün yazılı hesabat verir

Təlim nəticəsi 3: Statistik məlumatları şərh edir.

Qiymətləndirmə meyarları

1. Tələb olunan statistik məlumatları düzgün toplayır;
2. Müvafiq statistik məlumatları fəaliyyət planı ilə müqayisə edir;
3. Plandan kənarlaşmaları izah edir.

Modulun adı: Qida maddələri və qida zəhərlənmələri

Modulun kodu:

Modulun ümumi məqsədi:

Təlim nəticəsi 1: Qida maddələrinin əhəmiyyətini anlayır.

Qiymətləndirmə meyarları

1. İnsan həyatında qidalı maddələrin əhəmiyyətini müəyyən edir;
2. Qida məhsullarının kalorililiyini müəyyən edir;
3. Balanslaşdırılmış qidalanma üçün məhsulların lazımlı nisbətini müəyyən edir;
4. Gün ərzində sərf edilən enerjinin miqdarını düzgün qaydada müəyyən edir.

Təlim nəticəsi 2: Qida infeksiyalarını bilir və iş prosesində onları nəzərə alır.

Qiymətləndirmə meyarları

1. Qida infeksiyalarını bir-birindən ayırır;
2. Qida infeksiyaların baş vermə səbəblərini və mənbəyini təyin edir;
3. Mikroorqanizmlər və onların təbiətdə yayılmaməqamlarını təsvir edir;
4. Mikrobların növləri, onların morfolojiya (quruluşu) və fiziologiyası (vəzifə və fəaliyyəti), insanın həyatında müsbət və mənfi rollarını izah edir.

Təlim nəticəsi 3: Qida zəhərlənməsini anlayır.

Qiymətləndirmə meyarları

1. Qida zəhərlənmələrinin növlərini fərqləndirir;

| |
|--|
| 2. Qida zəhərlənməsinin mənbəyi və baş verməsəbəblərini müəyyən edir; |
| 3. Qida zəhərlənməsinin hər növünün əlamətlərinə və simptomlarını təyin edir. |
| Təlim nəticəsi 4: Müalicəvi qidalanmanı anlayır və təşkil edir. |
| Qiymətləndirmə meyarları |
| 1. Pəhriz qidalanmasının növlərini sadalayır; |
| 2. Pəhriz yeməklərinin hazırlanma xüsusiyyətlərini izah edir; |
| 3. Xəstəlik və pəhrizin təyin olunmasından asılı olaraq ərzaq məhsullarından müvafiq qaydada istifadə edir; |
| 4. Müalicəvi qidalanmanın təşkil olunma qaydalarını izah edir; |
| 5. Pəhriz yeməklərinin hazırlanma xüsusiyyətlərini təsvir edir. |
| Təlim nəticəsi 5: Hazır yeməyin keyfiyyətinə qoyulan tələbləri müəyyən edir. |
| Qiymətləndirmə meyarları: |
| 1. Hazırlanmış yeməyin orqanoleptik (rəngi, qoxusu, iyi, dadı, görünüşü, konstensiyası) göstəricilərinə əsasən brakerajını aparır; |
| 2. Orqanoleptik göstəricilərə görə hazırlanmış yeməyin keyfiyyətini qiymətləndirir; |
| 3. Hazırlanmış yeməyi fiziki (refraksiya əmsalı, özlülüyü və yapışqanlılığı) göstəricilərə görə qiymətləndirir. |
| 4. Hazır yeməyin tələb olunan keyfiyyətini saxlayır; |
| 5. Hazırlanmış yeməklərdə qüsur əmələ gətirənmümkün səbəbləri aradan qaldırır. |

| |
|---|
| Modulun adı: Menyü və yemək reseptinin tərtib edilməsi |
| Modulun kodu: |
| Modulun ümumi məqsədi: |
| Təlim nəticəsi 1: Menyunu tərtib edir. |
| Qiymətləndirmə meyarları |
| 1. İşə obyektinin planları və fəaliyyətini təhlil etməklə potensial bazar segmentləri və biznes hədəflərini müəyyən edir. |
| 2. Potensial müştərilərin ehtiyaclarını müəyyən edir. |
| 3. Bazar və arzu edilən biznes hədəfləri üçün müvafiq qaydada yemək menyusu hazırlayır |
| Təlim nəticəsi 2: Yemək resepti tərtib edir. |
| Qiymətləndirmə meyarları |
| 1. Yemək növünə uyğun istifadə olunan inqrediyentlərin miqdarını müəyyən edir |
| 2. Yeməyin bişirilmə üsulu və müddətini təyin edir. |
| 3. Mövcud yemək reseptlərinə faydalı yeniliklər təklif edir |

| |
|--|
| Modulun adı: İaşə xidməti işçilərin fəaliyyətinin idarə olunması |
| Modulun kodu: |
| Modulun ümumi məqsədi: |
| Təlim nəticəsi 1: İaşə xidməti işçilərinin (mətbəx daxili) fəaliyyətini planlaşdırır. |
| Qiymətləndirmə meyarları |
| 1. Müəssisə daxili qaydalara və iaşə standartlarına uyğun olaraq iaşə obyektində mətbəxinin daxili əməliyyatlara dair təlimatlarını tərtib edir; |
| 2. Müəssisədəxili prosedurlara uyğun olaraq iş növbəsini təhvil alır; |
| 3. İş növbəsindən əvvəl iaşə obyektinin işçiləri ilə iclasları və hesabat görüşləri keçirməklə gündəlik planları hazırlayır; |
| 4. Tabeliyində olan işçilər arasında vəzifə bölgüsü aparır;; |
| 5. İaşə xidməti işçilərin şəxsi qulluq və gigiyena qaydalarına əməl etmələrinə nəzarətdə saxlayır; |
| 6. İaşə xidməti işçilərinin fəaliyyəti planı ilə bağlı elan lövhələri, qeydiyyat jurnalları, təhvil-təslim hesabatları hazırlayır; |
| 7. Gündəlik və əlavə ehtiyacları uyğun olaraq bazarlıq (o cümlədən, sifariş) siyahıları hazırlayır; |
| Təlim nəticəsi 2: İaşə xidməti işçilərin (mətbəx daxili) fəaliyyətini idarə edir |
| Qiymətləndirmə meyarları |
| 1. İaşə xidməti işçilərinin effektiv fəaliyyətinə müvafiq qaydada nəzarət edir; |
| 2. İaşə xidməti işçilərinin fəaliyyətini təkmilləşdirmək üçün onlara faydalı məsləhətlər verir; |
| 3. Ehtiyaca uyğun məhsulların tədarükünə nəzarət edir; |
| 4. İaşə xidmətindəki uyğunsuzluqları aradan qaldırılması üçün faydalı təkliflər verir; |
| 5. Müəssisədəxili prosedurlara uyğun olaraq iş növbəsinin təhvil vermək üçün təhvil veriləcək işlərin siyahısını müvafiq qaydada tərtib edir. |

| |
|--|
| Modulun adı: İnqrediyentlərin emal edilməsi |
|--|

| |
|---|
| Modulun kodu: |
| Modulun ümumi məqsədi: |
| Təlim nəticəsi 1: Yemək növünə uyğun ət və ət məhsullarını hazırlayır. |
| Qiymətləndirmə meyarları |
| 1. Reseptə uyğun inqrediyentlərin həcmi hesablayır; |
| 2. Məhsulların (mal, dana, qoyun və dəniz məhsulları) dondurma və donunun açılma prosesini izah edir; |
| 3. Tullantıları azaltmaqla, reseptə və bişirmə formasına uyğun olaraq əti emal edir (əhatə olunanlar: sümükdən ayırmaq, çeşid və hissələrə bölmək, qiymə halına salmaq, duzlamaq, ədviyyatlarla qarışdırmaq və basdırmaq) |
| 4. Reseptə uyğun olaraq (mal, qoyun, dana, quş əti və dəniz məhsulları) yarımfabrikatları hazırlayır. |
| Təlim nəticəsi 2: Yemək növünə uyğun tərəvəzləri hazırlayır. |
| Qiymətləndirmə meyarları |
| 1. Meyvə -tərəvəzlərin ilkin hazırlıq mərhələsini nümayiş etdirir; |
| 2. Tərəvəzlərin keyfiyyət göstəricilərini müəyyənləşdirir; |
| 3. Bişirmə formasına uyğun olaraq tərəvəzləri emal edir (əhatə olunanlar – xırdalamaq, çəkmək, sürtgəcdən keçirmək, üyütmək, əzmək, süzmək, döymək və doğramaq (sadə və mürəkkəb-dilim, dairəvi və çubuq)) |

| |
|---|
| Modulun adı: Yeməyin hazırlanması |
| Modulun kodu: |
| Modulun ümumi məqsədi: |
| Təlim nəticəsi 1: Yemək növünə uyğun inqrediyentləri hazırlayır. |
| Qiymətləndirmə meyarları |
| 1. Reseptə uyğun olaraq yeməyin hazırlanması üzrə tələbləri müəyyənləşdirir; |
| 2. Reseptə uyğun inqrediyentlərin iş masasında sanitariya-gigiyenik normalara uyğun toplanmasını müvafiq qaydada nümayiş etdirir; |
| 3. Reseptə uyğun olaraq inqrediyentlərin həcmi müvafiq qaydada ölçür; |
| 4. Təkrar istifadə oluna bilən qalıqları uyğun şəraitdə saxlayır. |
| Təlim nəticəsi 2: Reseptə uyğun olaraq yemək bişirir (əhatə olunanlar: şorbalar; |

| |
|--|
| xəmir yeməkləri; ət, toyuq və dəniz məhsulları). |
| Qiymətləndirmə meyarları |
| 1. Reseptə, bişirmə formasına və sanitariya-gigiyena normalarına uyğun olaraq inqrediyentləri birləşdirir; |
| 2. Reseptə, sifarişə, bişirmə və təhlükəsizlik qaydalarına, sanitariya-gigiyena normalarına uyğun olaraq bişirmə üsullarını tətbiq edir (əhatə olunanlar: qaynatma, dəmləmə, buxarda bişirmə, sobada bişirmə, qızartma, qovurma, qril və közdə bişirmə); |
| 3. Yeməyin lazımi şəkildə bişməsinə nəzarət edir; |
| 4. Yemək və qida məhsullarının dadına baxmaqla dəqiq rəy bildirir; |
| 5. Reseptə, sifarişə, sanitariya-gigiyena normalarına uyğun olaraq yeməyə əlavə ediləcək qarnirləri bişirir; |
| 6. Xəmirin hazırlanmasını nümayiş etdirir (əhatə olunanlar: mayalı və mayasız); |
| 7. Müştərilərin haqlı şikayətləri əsasında yeməyin tərkibi, təqdim edilmə forması, həcmi, istiliyi kimi keyfiyyətlərində müvafiq dəyişikliklər edir. |
| Təlim nəticəsi 3: Təzə tərəvəzlərdən salatlar hazırlayır. |
| Qiymətləndirmə meyarları: |
| 1. Hazırlanma formasına və sanitariya-gigiyena normalarına uyğun olaraq tərəvəzlərdən müvafiq qaydada istifadə edir; |
| 2. Hazırlanma, təhlükəsizlik qaydalarına və sanitariya-gigiyena normalarına uyğun olaraq bişirmə üsullarını tətbiq edir (əhatə olunanlar: tərəvəz, mövsümi meyvələr, dənli bitkilər, xama və mayonezli, bitki yağı); |
| 3. Servisdən əvvəl yeməklərə/salatlara estetik görünüş verir. |
| Təlim nəticəsi 4: Müxtəlif meyvə və giləmeyvələrdən içkilər hazırlayır. |
| Qiymətləndirmə meyarları: |
| 1. Reseptə uyğun olaraq təzə, quru və konservləşdirilmiş meyvələrdən sərbəst şəkildə kompot hazırlayır; |
| 2. Reseptə uyğun olaraq giləmeyvələr və müxtəlif konsistensiyalı meyvələrdən sərbəst şəkildə kisellər hazırlayır. |

| |
|--|
| Modulun adı: İstehsalat təlimi |
| Saatlar və kredit: |
| İş yerində öyrənmənin ümumi məqsədi: Bu modulu tamamladıqdan sonra tələbə işə müəssisələrində təhlükəsizlik-texnikası, sanitariya-gigiyena qaydalarına riayət edərək müxtəlif növ Milli və Dünya mətbəxinə məxsus yeməklərin ilkin hazırlığını və isti emalını texnologiyaya əsasən ardıcılıqla yerinə yetirməyi və süfrəyə təqdim etməyi bacaracaqdır. |
| Hüquqi şərtlər və müqavilə: |

| |
|---|
| Təlim nəticəsi 1: İctimai iaşə müəssisələrində iş yerinin təşkilinə dair verilən tələbləri yerinə yetirməyi bacarır. |
| Qiymətləndirmə meyarları |
| 1. İctimai iaşə müəssisələrində iş yerini təşkil edir. |
| 2. İctimai iaşə müəssisələrində əməyin mühafizəsi, təhlükəsizlik texnikası qaydalarına əməl edir. |
| 3. İctimai iaşə müəssisələrində tətbiq edilən sanitariya və gigiyena qaydalarını nümayiş etdirir. |
| 4. İctimai iaşə müəssisələrində ərzaq və qeyri -ərzaq məhsullarının uçotunu aparır. |
| Təlim nəticəsi 2: Tərəvəz və taxıl məhsullarından yeməklərin hazırlanma texnologiyasını ardıcılıqla yerinə yetirməyi bacarır. |
| Qiymətləndirmə meyarları |
| 1. Tərəvəz və taxıl məhsullarının ilkin hazırlığını nümayiş edir. |
| 2. Əsas tərəvəz yeməklərinin hazırlanma texnologiyasını ardıcılıqla heyata keçirir. |
| 3. Taxıl məhsullarından əsas yeməklərin hazırlanma texnologiyasını ardıcılıqla yerinə yetirir. |
| Təlim nəticəsi 3: Ət və ət məhsullarından, ev və ov quşlarından yeməklərin hazırlanma texnologiyasını ardıcılıqla nümayiş etdirməyi bacarır. |
| Qiymətləndirmə meyarları |
| 1. Ət və ət məhsullarının, ev və ov quşlarının ilkin hazırlığını aparır. |
| 2. Əsas ət yeməklərinin hazırlanma texnologiyasını ardıcılıqla heyata keçirir. |
| 3. Ev və ov quşlarından yeməklərin hazırlanma texnologiyasını ardıcılıqla edir. |
| Təlim nəticəsi 4: Balıq və dəniz məhsullarından yeməklərin hazırlanma texnologiyasını ardıcılıqla nümayiş etdirməyi bacarır. |
| Qiymətləndirmə meyarları |
| 1. Balıq və dəniz məhsullarının ilkin hazırlığını aparır. |
| 2. Balıq məhsullarından yeməklərin hazırlanma texnologiyasını ardıcılıqla yerinə yetirir. |
| 3. Dəniz məhsullarından yeməklərin hazırlanma texnologiyasını ardıcılıqla yerinə yetirir. |
| Təlim nəticəsi 5: Süd məhsulları və yumurtadan xörəklərin hazırlanma texnologiyasını ardıcılıqla nümayiş etdirməyi bacarır. |
| Qiymətləndirmə meyarları |
| 1. Süd və yumurta məhsullarının ilkin hazırlığını aparır. |

| |
|--|
| 2.Süd məhsullarından yeməklərin hazırlanma texnologiyasını ardıcılıqla yerinə yetirir. |
| 3.Yumurta yeməklərinin hazırlanma texnologiyasını ardıcılıqla yerinə yetirir. |
| Təlim nəticəsi 6: Milli və dünya mətbəxinə mətbəxə məxsus olan yeməkləri hazırlayır və tərtib etməyi bacarır. |
| Qiymətləndirmə meyarları |
| 1. Milli mətbəxə məxsus yeməklərin ilkin hazırlığını aparır. |
| 2. Milli mətbəxə məxsus yeməklərin hazırlanma texnologiyasını ardıcılıqla yerinə yetirir. |
| 3. Dünya mətbəxinə məxsus yeməklərin ilkin hazırlığını nümayiş etdirir. |
| 4. Dünya mətbəxinə məxsus yeməklərin hazırlanma texnologiyasını ardıcılıqla yerinə yetirir. |

| |
|--|
| Modulun adı: İstehsalat təcrübəsi |
| Saatlar və kredit: |
| İş yerində öyrənmənin ümumi məqsədi: Bu modulu tamamladıqdan sonra tələbə iaşə müəssəsisələrində təhlükəsiz iş üsullarına və sanitariya-gigiyena qaydalarına riayət edərək müxtəlif növ Milli və Dünya mətbəxinə məxsus yeməklərin hazırlanma texnologiyasını ardıcılıqla yerinə yetirməyi və süfrəyə təqdim etməyi bacaracaqdır. |
| Təlim nəticəsi 1: Aşpaz işinin funksiyalarını tətbiq etməyi bacarır. |
| Qiymətləndirmə meyarları |
| 1. Aşpaz vəzifəsinin öhdəliklərini yerinə yetirməyi bacarır. |
| 2. Mətbəxdə işləyərkən təhlükəsiz iş üsullarını tətbiq edir. |
| 3. Sənaye sanitariyası və gigiyenası ilə bağlı olan bütün prinsipləri həyata keçirir. |
| 4. Ərzaq və qeyri-ərzaq məhsullarının istehsalatda uçotunu aparır. |
| Təlim nəticəsi 2: Tərəvəz və taxıl məhsullarından yeməklərin hazırlanma texnologiyasını ardıcılıqla yerinə yetirir və süfrəyə təqdim etməyi bacarır. |
| Qiymətləndirmə meyarları |
| 1. Tərəvəz və taxıl məhsullarının ilkin hazırlığını aparır. |
| 2. Əsas tərəvəz yeməklərinin hazırlanma texnologiyasını ardıcılıqla heyata keçirir və süfrəyə təqdim edir. |
| 3. Taxıl məhsullarından yeməklərin hazırlanma texnologiyasını ardıcılıqla yerinə yetirir və süfrəyə təqdim edir. |

| |
|---|
| Təlim nəticəsi 3: Ət və ət məhsullarından, ev və ov quşlarından yeməklərin hazırlanma texnologiyasını ardıcılıqla yerinə yetirir və süfrəyə təqdim etməyi bacarır. |
| Qiymətləndirmə meyarları |
| 1. Ət və ət məhsullarının, ev və ov quşlarının ilkin hazırlığını aparır. |
| 2. Əsas ət yeməklərinin hazırlanma texnologiyasını ardıcılıqla heyata keçirir. |
| 3. Ev və ov quşlarından yeməklərin hazırlanma texnologiyasını ardıcılıqla edir. |
| Təlim nəticəsi 4: Balıq və dəniz məhsullarından yeməklərin hazırlanma texnologiyasını ardıcılıqla yerinə yetirir və süfrəyə təqdim etməyi bacarır. |
| Qiymətləndirmə meyarları |
| 1. Balıq və dəniz məhsullarının ilkin hazırlığını aparır. |
| 2. Balıq məhsullarından yeməklərin hazırlanma texnologiyasını ardıcılıqla yerinə yetirir. |
| 3. Dəniz məhsullarından yeməklərin hazırlanma texnologiyasını ardıcılıqla yerinə yetirir. |
| Təlim nəticəsi 5: Süd məhsulları və yumurtadan xörəklərin hazırlanma texnologiyasını ardıcılıqla yerinə yetirir və süfrəyə təqdim etməyi bacarır. |
| Qiymətləndirmə meyarları |
| 1. Süd və yumurta məhsullarının ilkin hazırlığını aparır. |
| 2. Süd məhsullarından yeməklərin hazırlanma texnologiyasını ardıcılıqla yerinə yetirir. |
| 3. Yumurta yeməklərinin hazırlanma texnologiyasını ardıcılıqla yerinə yetirir. |
| Təlim nəticəsi 6: Milli və dünya mətbəxinə mətbəxə məxsus olan yeməkləri hazırlayır və tərtib etməyi bacarır. |
| Qiymətləndirmə meyarları |
| 1. Milli mətbəxə məxsus yeməklərin ilkin hazırlığını aparır. |
| 2. Milli mətbəxə məxsus yeməklərin hazırlanma texnologiyasını ardıcılıqla yerinə yetirir. |
| 3. Dünya mətbəxinə məxsus yeməklərin ilkin hazırlığını nümayiş etdirir. |
| 4. Dünya mətbəxinə məxsus yeməklərin hazırlanma texnologiyasını ardıcılıqla yerinə yetirir. |