

## Modulların spesifikasiyası

<b>Modulun adı: Ana dilində ünsiyyət</b>
<b>Modulun kodu: 1</b>
<b>Modulun ümumi məqsədi:</b> Bu modulu tamamladıqdan sonra tələbə peşəkar ünsiyyəti təhlil etməyi, peşəkarlıq məsələləri ilə bağlı şifahi və yazılı şəkildə ünsiyyət qurmağı və peşəyə dair yazılı materiallardan istifadə etməyi bacaracaqdır.
<b>Təlim nəticəsi 1: Peşəkar ünsiyyəti təhlil edir.</b>
<b>Qiymətləndirmə meyarları</b>
1. Gələcək iş yerində kimlərlə ünsiyyət quracağını araşdırır.
2. Gələcək iş yerindən kənarında kimlərlə ünsiyyət quracağını araşdırır.
3. Gələcək iş yerində istifadə edilən səciyyəvi ünsiyyət üsullarını təsvir edir.
4. Gələcək iş yerində səciyyəvi ünsiyyət problemlərini qiymətləndirir.
<b>Təlim nəticəsi 2: Peşə məsələləri ilə bağlı şifahi ünsiyyət qurur.</b>
<b>Qiymətləndirmə meyarları</b>
1. Peşəsindəki səciyyəvi ünsiyyəti təhlil edir.
2. Peşə məsələləri ilə bağlı şifahi təqdimat verir.
3. Səmərəli şifahi ünsiyyəti təsvir edir.
<b>Təlim nəticəsi 3: Peşə məsələləri ilə bağlı yazılı ünsiyyət qurur.</b>
<b>Qiymətləndirmə meyarları</b>
1. Peşəsindəki səciyyəvi yazılı ünsiyyəti təhlil edir.
2. Daxili ünsiyyətin yazılı nümunələrini təqdim edir.
3. Səciyyəvi yazılı xarici ünsiyyətin nümunələrini təqdim edir.
<b>Təlim nəticəsi 4: Peşə məsələləri ilə bağlı yazılı materiallardan istifadə edir.</b>
<b>Qiymətləndirmə meyarları</b>
1. Peşəkar istifadə üçün müvafiq Azərbaycan mediasını müəyyən edir.
2. Müvafiq peşə məsələləri ilə bağlı yazılı materialları təhlil edir.
3. Müvafiq peşə ilə bağlı materialı şifahi olaraq təqdim edir.
4. Peşə ilə bağlı yazılı materialın təqdimatını qiymətləndirir.
<b>Modulun adı: Xarici dildə ünsiyyət</b>
<b>Modulun kodu: 2</b>
<b>Modulun ümumi məqsədi:</b> Bu modulu tamamladıqdan sonra tələbə gündəlik ünsiyyət zamanı lazım olan sözlərdən sərbəst şəkildə istifadə etməyi biləcək, özünü aydın ifadə etməyi, və eləcə də müxtəlif sahələrə uyğun terminologiyalar tətbiq etməyi bacaracaqdır.

<b>Təlim nəticəsi 1: Gündəlik məsələlər, təhsil, iş, iş yerində sağlamlıq və təhlükəsizlik mövzularında ünsiyyət qurmağı və özünü ifadə etməyi bacarır.</b>
<b>Qiymətləndirmə meyarları</b>
1. Gündəlik həyatda sadə cümlələr ilə özünü ifadə edir;
2. Təhsil mövzusu ətrafında olan mətnləri təhlil edir;
3. İş həyatında istifadə olunan əsas anlayışlardan istifadə edərək öz sahəsini təsvir edir;
4. İş yerində sağlamlıq və təhlükəsizlik qaydalarını xarici dildə sadalayır.
<b>Təlim nəticəsi 2: Gündəlik məsələlər üzrə baza səviyyəsində ünsiyyət qurmağı bacarır.</b>
<b>Qiymətləndirmə meyarları</b>
1. Müxtəlif ölkələrə səyahətlə bağlı müzakirələrdə iştirak edir;
2. Ətraf mühitlə bağlı ilkin anlayışları təsvir edir;
3. Maliyyə ilə bağlı məsələlərdə ünsiyyət qurur;
4. Gündəlik xəbərlərlə bağlı fikir mübadiləsi aparır.
<b>Təlim nəticəsi 3: Müasir texnologiya ilə bağlı terminləri bilir və diskussiyalar aparmağı bacarır.</b>
<b>Qiymətləndirmə meyarları</b>
1. Ünsiyyətin müxtəlif növlərini tətbiq edir;
2. Müxtəlif rəqəmsal texnologiyalardan məlumat almaq üçün istifadə edir;
3. Texnologiyanın əhəmiyyətini şərh edir.

<b>Modulun adı: Hesablama əməliyyatları</b>
<b>Modulun kodu: 3</b>
<b>Modulun ümumi məqsədi:</b> Bu modulu tamamladıqdan sonra tələbə məsələlərin həllində riyazi düşüncə nümayiş etdirməyi, hesablama aparmağı, cədvəl və qrafiklər hazırlamağı, onlardan istifadə etməyi, cəbri qanunları tətbiq etməyi və təsviri statistikadan istifadə etməyi bacaracaqdır.
<b>Təlim nəticəsi 1: Məsələlərin həllində riyazi düşüncə nümayiş etdirir.</b>
<b>Qiymətləndirmə meyarları</b>
1. Riyazi məsələlərin həllini necə qavradığını izah edir.

2. Məsələlərin həllində nə zaman riyazi üsullardan istifadə edəcəyini müəyyən edir.
3. Riyazi qanunlardan istifadə edərək məsələlərin həlli zamanı hansı texniki vəsaitlərdən istifadə olunacağını tədqiq edir.
4. Praktiki məsələlərdə riyazi termin və modellərdən istifadə etmək üçün nümunələr verir.
<b>Təlim nəticəsi 2: Sadə hesablamalar aparır.</b>
<b>Qiymətləndirmə meyarları</b>
1. İşdən əlavə vaxt üçün hesablanan bonusları və 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.
<b>Təlim nəticəsi 3: Sadə qrafik və cədvəllər hazırlayır və məsələlərin həllində onlardan istifadə edir.</b>
<b>Qiymətləndirmə meyarları</b>
1. Histoqramdan, nöqtəli diaqramdan, xətti qrafik və piktoqramdan alınan məlumatlardan istifadə edir.
2. Nəzərdən keçirilən işdən alınan informasiyalara əsasən, histoqramlar, nöqtəli diaqramlar, xətti qrafik və ya piktoqramlar qurur.
3. Exceldən istifadə etməklə 2-ci qiymətləndirmə meyarındakı diaqramları qurur.
<b>Təlim nəticəsi 4: Məsələlərin həllində sadə cəbri qaydaları tətbiq edir.</b>
<b>Qiymətləndirmə meyarları</b>
1. Mötərizələrdən istifadə etməklə ifadələri aydınlaşdırır və sadələşdirir.
2. Tənliklər və riyazi ifadələrlə düzgün manipulyasiya edir və onları sadələşdirir.
3. Müvafiq dəyişənlərdən istifadə edərək riyazi funksiyalar qurur.
4. İndexslər qanunu tətbiq edir.
5. Sadə xətti funksiyaları praktiki misallarla izah edir.
<b>Təlim nəticəsi 5: Sadə təsviri statistikadan istifadə edir.</b>
<b>Qiymətləndirmə meyarları</b>
1. Çoxluğa qarşı seçim konsepsiyasını izah edir.

2. Mərkəzin tendensiya üzrə məlumatlarını təsvir edir (moda, median, ədədi orta).
3. Dispersiya ölçüləri olan məlumatları təsvir edir.
4. Histoqram və diaqramları təsvir edir.

<b>Modulun adı: İKT-dən istifadə</b>
<b>Modulun kodu: 4</b>
<b>Modulun ümumi məqsədi:</b> 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.
<b>Təlim nəticəsi 1: İnternetdə məlumatları tapmağı, qiymətləndirməyi və idarə etməyi bacarır.</b>
<b>Qiymətləndirmə meyarları</b>
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.
<b>Təlim nəticəsi 2: Sosial media vasitələrindən istifadə edir.</b>
<b>Qiymətləndirmə meyarları</b>
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.
<b>Təlim nəticəsi 3: Rəqəmsal məzmun hazırlayır.</b>
<b>Qiymətləndirmə meyarları</b>

1. Müvafiq formatlarda peşəkar rəqəmsal məzmunu hazırlayır.
2. Yeni müvafiq məzmun hazırlanması üçün mövcud rəqəmsal məzmunu inteqrasiya edərək uyğunlaşdırır.
3. Müəlliflik hüququ və lisenziyaların məlumat göstəricilərinə, məlumat və rəqəmsal məzmununa necə tətbiq edilməsini təsvir edir.
<b>Təlim nəticəsi 4: İnformasiya texnologiyalarından təhlükəsiz şəkildə istifadə etməyi bacarır.</b>
<b>Qiymətləndirmə meyarları</b>
1. Müvafiq cihazları qoruyur.
2. Şəxsi məlumat və məxfiliyi qoruyur.
3. Cihazlardan istifadə edərkən sağlamlığını qoruyur.
4. Cihazlardan istifadə edərkən ətraf mühiti qoruyur.
<b>Təlim nəticəsi 5: Sadə texniki problemləri həll edir.</b>
<b>Qiymətləndirmə meyarları</b>
1. Müvafiq cihazları işlədərkən yaranmış texniki problemləri həll edir.
2. Texnologiyalardan istifadə etməklə işlə əlaqəli müvafiq ehtiyacları müəyyən edərək, bunların texnoloji həlli yollarını seçir.
3. Öz rəqəmsal bacarılarındakı çatışmazlıqları müəyyən edir.
4. Öz rəqəmsal bacarıqlarındakı çatışmazlıqları aradan qaldırmaq üçün inkişaf planını təqdim edir.

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

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

<b>Təlim nəticəsi 4: İş yerində davranış qaydalarını təhlil etməyi bacarır.</b>
<b>Qiymətləndirmə meyarları</b>
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.

<b>Modulun adı: Sahibkarlıq</b>
<b>Modulun kodu: 7</b>
<b>Modulun ümumi məqsədi:</b> Bu modulu tamamladıqdan sonra tələbə sahibkarlıq ideyalarını müəyyənləşdirib qiymətləndirməyi, ideyaların həyata keçirilməsi üçün lazımi resursları müəyyənləşdirib toplamağı və ideyaları həyata keçirilməsi yollarını göstərməyi bacaracaqdır.
<b>Təlim nəticəsi 1: Sahibkarlıq ideyalarını, imkanlarını müəyyən etməyi və qiymətləndirməyi bacarır.</b>
<b>Qiymətləndirmə meyarları</b>
1. Sahibkarlığın mahiyyətini izah edir.
2. Sahibkarlıq fəaliyyəti üçün əlində olan imkanları müəyyən edir.
3. Sahibkarlıq ideyalarını müəyyənləşdirir.
4. Sahibkarlıq ideyasını qiymətləndirir.
<b>Təlim nəticəsi 2: Sadə biznes layihəsini hazırlayır.</b>
<b>Qiymətləndirmə meyarları</b>
1. Biznes planın məqsəd və strukturunu izah edir.
2. Marketing planını hazırlayır.
3. Satış və insan resurslarını planlaşdırır.
4. İnvestisiya və maliyyə planını hazırlayır.
5. Büdcəni planlaşdırır.
6. Qeyri-müəyyənlik və risk hallarında necə qərar qəbul edəcəyini təsvir edir.
<b>Təlim nəticəsi 3: Sahibkarlıq ideyalarını necə həyata keçirməli olduğunu göstərir.</b>
<b>Qiymətləndirmə meyarları</b>



1. Yaradılan müəssisənin hüquqi məsələlərini təsvir edir.
2. Sahibkarlıq prosesində başqaları ilə səmərəli əməkdaşlıq üçün nə edəcəyini təsvir edir.
3. Biznes plan hazırlanmasından sonrakı addımlarını müəyyən edir.

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

<b>Təlim nəticəsi 4: Etiket və nəzakət qaydalarını təhlil edərək onlardan istifadə edir.</b>
<b>Qiymətləndirmə meyarları</b>
1. Ölkəmizə xas nəzakət qaydalarını şərh edir.
2. İş yerində etiket qaydalarını tətbiq edir.
3. Ayrı-ayrı ölkələrdə istifadə edilən etiket və nəzakət qaydalarını təhlil edir.

<b>Modulun adı: Fiziki tərbiyə</b>
<b>Modulun kodu: 9</b>
<b>Modulun ümumi məqsədi:</b> 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.
<b>Təlim nəticəsi 1: Hərəkəti vərdiş və bacarıqları formalaşdıran müxtəlif statik və dinamik hərəkətləri sadə üsullarla icra edir.</b>
<b>Qiymətləndirmə meyarları</b>
1. Hərəkətlərin sağlamlaşdırıcı və inkişafetdirici təsirini izah edir.
2. Hərəkətlərin icra şəraiti və icra üsulunun təkmilləşdirilməsi barədə müzakirə aparır.
3. Şəxsiyyətin harmonik inkişafını təsvir edir.
4. Fiziki tərbiyə üzrə nəzəri bilikləri izah edir.
<b>Təlim nəticəsi 2: Fiziki tərbiyə prosesində intizam və rejim qaydalarına əməl edir, birgə fəaliyyət bacarıqları nümayiş etdirir.</b>
<b>Qiymətləndirmə meyarları</b>
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.
<b>Təlim nəticəsi 3: İdman oyunlarını, o cümlədən milli idman oyunlarını və onların növlərini təqdim edir.</b>
<b>Qiymətləndirmə meyarları</b>

1. Fiziki hazırlığını artırmaq üçün aktiv hərəkətlərdən və xüsusi vasitələrdən müntəzəm istifadə edir.
2. Yaş qrupuna müvafiq hərəkətlərə qadir olduğunu nümayiş etdirir.
3. Hərəkətlərin icrası zamanı əlverişli metodlar tətbiq edir.
4. Aktiv hərəkətlərə qadir olduğunu nümayiş etdirir.

<b>Modulun adı: Çağırışaqədərki hazırlıq</b>
<b>Modulun kodu: 10</b>
<b>Modulun ümumi məqsədi:</b> Bu modul tamamlandıqdan sonra tələbə dövlət təhlükəsizliyinin tarixi və hüquqi əsasları, sıra və intizam nizamnamələrinin ümumi müddəalarını biləcəkdir.
<b>Təlim nəticəsi 1: Azərbaycan Respublikasının Silahlı Qüvvələrində istifadə olunan hərbi texnika və sursatlar haqqında zəruri məlumatlara malik olduğunu nümayiş etdirir.</b>
<b>Qiymətləndirmə meyarları</b>
5. Azərbaycan Silahlı Qüvvələrinin yaradılması və inkişafı barədə məlumatları şərh edir.
6. Vətənin müdafiəsində vətəndaş vəzifələrini sadalayır.
7. Hərbi nizamnamələrin yerinə yetirilmə məsuliyyətini dərk edir.
8. Sıra və intizam nizamnamələrinin ümumi müddəalarını şərh edir.
<b>Təlim nəticəsi 2: Azərbaycan Respublikasının Silahlı Qüvvələrinin nizamnamələrində təsbit olunmuş əsas müddəaları mənimsədiyini, tibbi yardım və mülki müdafiə bacarıqlarına, topoqrafik vərdişlərə yiyələndiyini nümayiş etdirir.</b>
<b>Qiymətləndirmə meyarları</b>
1. Müasir ümumqoşun döyüşü haqqında məlumatları şərh edir.
2. Müasir döyüş vasitələrini təsvir edir.
3. Topoqrafiya üzrə bacarıqlarını nümayiş etdirir.
4. Fövqəladə hadisələr zamanı əhalinin mühafizəsi haqqında biliklərini təsnif edir.
5. Mühafizə vasitələrindən düzgün istifadə edir.
6. Radiasiyaya nəzarət və kimyəvi kəşfiyyat cihazlarından istifadə edir.

<b>Təlim nəticəsi 3: Mülki müdafiə, sıra təlimi və fiziki hazırlığa aid normativləri yerinə yetirir, onların icrası zamanı qrup və komanda tərkibində əlaqəli fəaliyyət göstərir.</b>
<b>Qiymətləndirmə meyarları</b>
1. Sağlam həyat 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 yardımını yerinə yetirir.

<b>Modulun adı: İ.İ.Müəssəsində təhlükəsizlik, sanitariya və gigiyena qaydaları</b>
<b>Modulun kodu: 11</b>
<b>Modulun ümumi məqsədi:</b> Bu modulu tamamladıqdan sonra tələbə əməyin mühafizəsinin ümumi məsələlərini, iş şəraitində təhlükəsizlik-texnikası və sanitariya – gigiyena qaydalarına riayət etməyi bacaracaqdır.
<b>Təlim nəticəsi 1: Sağlamlıq və əməyin mühafizəsi qaydalarına riayət etməyi bilir, ilkin tibbi yardım qaydalarını tətbiq etməyi bacarır.</b>
<b>Qiymətləndirmə meyarları</b>
1. Sağlamlıq və əməyin mühafizəsi ilə əlaqədar əmək qanunvericiliyinin tələblərini sadalayır.
2. Yaranmış fəvqəladə hallarda atılacaq müvafiq addımları sadalayır.
3. İş yerinə dair təhlükəsizlik nişan və təlimatlarını izah edir.
4. Alət və avadanlıqların təhlükəsizlik qaydalarına uyğun istifadəsini izah edir.
5. İstehsalat zədələnmələri və peşə xəstəlikləri haqqında anlayışları izah edir.
6. İlkin tibbi yardım prosedurlarını tətbiq edir.
<b>Təlim nəticəsi 2: İş şəraitində sanitariya və gigiyena qaydalarını bilir .</b>
<b>Qiymətləndirmə meyarları</b>
1. Sanitariya norma və qaydalarını izah edir.
2. İşçilərin şəxsi gigiyena qaydalarını izah edir.
3. Avadanlıq, inventar və qab-qacağa qoyulan sanitar-gigiyenik tələbləri təsvir edir.

<b>Modulun adı: Mətbəxt alət və avadanlıqları</b>
<b>Modulun kodu: 12</b>
<b>Təlim nəticəsi 1: Struktur bölmədə müvafiq alət və avadanlıqlardan istifadənin vəziyyətini qiymətləndirməyi və istifadəni bacarır.</b>
<b>Qiymətləndirmə meyarları</b>
1. İstismardan əvvəl müvafiq alət və avadanlıqların işləkliyini yoxlayır.
2. Əl alətləri və mexaniki alətlərin istifadəsinin sağlamlığa potensial təhlükələrini müəyyən edir.
3. Alət və avadanlıqlardan istifadəni nümayiş etdirir (əhatə olunanlar: <b>xüsusi alətlər</b> – aşpaz bıçağı, doğrama taxtaları, ətçəkən, doğrayıcı, dekor alətləri, spatulalar və s.).
<b>Təlim nəticəsi 2: Mətbəx avadanlıqları və onlara texniki xidmət göstərməyi bacarır.</b>
<b>Qiymətləndirmə meyarları</b>
1. Yemək hazırlama üsuluna uyğun mətbəx ləvazimatlarını müəyyən edir.
2. Mətbəx ləvazimatlarının işlək vəziyyətdə və sanitariya-gigiyenik normalara uyğun olmasına nəzarət edir.
3. Mətbəx ləvazimatlarına istehsalçının təlimatlarına uyğun texniki qulluq qaydalarını müvafiq qaydada izah edir.

<b>Modulun adı: İxtisaslaşmış xarici dil</b>
<b>Modulun kodu: 13</b>
<b>Modulun ümumi məqsədi:</b> Bu modulu bitirdikdən sonra tələbə qida və içki xidmətlərində əsas xarici dildən istifadə ilə bağlı bilik və bacarıqları əldə edəcəkdir.
<b>Təlim nəticəsi 1: Xarici dildə mehmanxananın şöbələri və işçiləri haqqında bilir.</b>
<b>Qiymətləndirmə meyarları</b>
1. Əsas ingilis sözlərindən istifadə edərək mehmanxana şöbələrini sadalayır.
2. Əsas ingilis sözlərindən istifadə edərək iaşə şöbələrini izah edir.
3. Şöbələrdə çalışan işçilər haqqında məlumat verir.

4. İşçilərin rütbəsini və ona uyğun olaraq vəzifələrini izah edir.
5. İşçilərin öz vəzifələrinə uyğun geyindikləri geyimləri izah edərək vəzifələrinə görə uyğunlaşdırır.
<b>Təlim nəticəsi 2: Xarici dildə mətbəx alətləri, təhlükəsizlik və gigiyena qaydaları haqqında bilir.</b>
<b>Qiymətləndirmə meyarı:</b>
1. İngilis dilindən istifadə edərək mətbəx alətlərini izah edir.
2. Müxtəlif alətlər ilə bağlı təhlükəsizlik tədbirlərini izah edir.
3. İngilis dilindən istifadə edərək gigiyena qaydalarını izah edir.
<b>Təlim nəticəsi 3: Xarici dildə yeməklər, qidalar və içki xidməti ilə bağlı anlayışlar haqqında bilir.</b>
<b>Qiymətləndirmə meyarı:</b>
1. Yeməklərin hazırlanmasında istifadə olunan qidalar (meyvə, tərəvəz, ət, un, konserv, sous, qarnir və s.) ingilis sözlərindən istifadə edərək izah edir.
2. Yeməklərin hazırlanması ilə bağlı anlayışları (qaynatma, bişirmə və s.) ingilis dili sözlərindən istifadə edərək izah edir.
3. İngilis sözlərindən istifadə edərək içki adlarını və xidmətini izah edir.
4. Müştərilərin istək və şikayətlərini qəbul edir.
<b>Təlim nəticəsi 4: Xarici dildə rezervasiya və xidmət, otaq xidməti və açıq bufet anlayışları haqqında bilir.</b>
<b>Qiymətləndirmə meyarı:</b>
1. Rezervasiya ilə bağlı anlayışlar üçün ingilis sözləri istifadə edərək izah edir.
2. Restoran xidməti anlayışları üçün ingilis sözlərindən istifadə edərək izah edir.
3. İngilis sözlərindən istifadə edərək otaq xidməti ilə bağlı anlayışları izah edir.

<b>Modulun adı: Qida təhlükəsizliyi</b>
<b>Modulun kodu: 14</b>
<b>Modulun ümumi məqsədi:</b>

<b>Təlim nəticəsi 1: Qida maddələrinin əhəmiyyətini haqqında bilir.</b>
<b>Qiymətləndirmə meyarları</b>
1. İnsan həyatında qidalı maddələrin əhəmiyyətini müəyyən edir.
2. Balanslaşdırılmış qidalanma üçün məhsulların lazımı nisbətini müəyyən edir.
3. Gün ərzində sərf edilən enerjinin miqdarının müəyyən edir.
<b>Təlim nəticəsi 2: Qida infeksiyalarını bilir və iş prosesində onları nəzərə alır.</b>
<b>Qiymətləndirmə meyarları</b>
1. Mikroorqanizmlər və onların təbiətdə yayılma məqamlarını təsvir edir.
2. Mikrobların növləri, onların morfolojiya (quruluşu) və fiziologiyası (vəzifə və fəaliyyəti), insanın həyatında müsbət və mənfi rollarını izah edir.
3. Qida infeksiyalarını bir-birindən ayırır.
4. Qida infeksiyalarının baş vermə səbəblərini və mənbəyini təyin edir.
<b>Təlim nəticəsi 3: Qida zəhərlənmələrini bilir.</b>
<b>Qiymətləndirmə meyarları</b>
1. Qida zəhərlənmələrinin növlərini fərqləndirir.
2. Qida zəhərlənməsinin mənbəyi və baş vermə səbəblərini müəyyən edir.
3. Qida zəhərlənməsinin hər növünün əlamətləri və simptomlarını təyin edir.
<b>Təlim nəticəsi 4: Müalicəvi qidalanmanı anlayır və təşkilini bacarır.</b>
<b>Qiymətləndirmə meyarları</b>
1. Müalicəvi qidalanmanın məqsəd və prinsiplərini bilir.
2. Pəhriz qidalanmasının növlərini pəhriz məhsullarının hazırlanma xüsusiyyətlərini izah edir.
3. Xəstəlik və pəhrizin təyin olunmasından asılı olaraq ərzaq məhsullarından müvafiq qaydada istifadə edir.
4. Müalicəvi qidalanmanın təşkil olunma qaydalarını izah edir.
<b>Modulun adı: Menyunun tərtib edilməsi və bişirilmə üsulları</b>
<b>Modulun kodu: 15</b>
<b>Təlim nəticəsi 1: Menyunu tərtib etməyi bacarır.</b>
<b>Qiymətləndirmə meyarları</b>
1. Bazar araşdırmasını edir.
2. Müştərilərin ehtiyaclarını müəyyən edir.
3. Anbarda olan ərzaq və avadanlıq ehtiyatını yoxlayır, artıq və ya çatışmayan ehtiyat barədə rəhbərinə məlumat verir.
4. Bütçə planlamasını həyata keçirir.
5. Menyunu tərtib edir.

<b>Təlim nəticəsi 2: Yemək reseptini tərtib etməyi bacarır.</b>
<b>Qiymətləndirmə meyarları</b>
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.

<b>Modulun adı: Qida və içki xidməti üzrə işçilərin fəaliyyəti</b>
<b>Modulun kodu: 16</b>
<b>Təlim nəticəsi 1: Öz işini planlaşdırmağı və işi haqqında hesabat verməyi bacarır.</b>
<b>Qiymətləndirmə meyarları</b>
1. Hədəflərə çatmaq üçün resursları müəyyən edir.
2. İş planına uyğun statistik məlumatları toplayaraq müqayisəli şəkildə şərh edir.
3. İşin planına əsasən müəyyən olunmuş ardıcılıqla icra olunmasına nəzarət edir.
4. Öz fəaliyyətinin nəticələri haqqında rəhbərə düzgün hesabat verir.
<b>Təlim nəticəsi 2: Qida və içki xidməti üzrə işçilərin (mətbəx daxili) fəaliyyətini planlaşdırmağı və idarə etməyi bacarır.</b>
<b>Qiymətləndirmə meyarları</b>
1. Bir əvvəlki növbədən qalan işlər haqqında rəhbərindən məlumat alaraq öhdəliyi daxilindəki vəzifələri təhvil alır.
2. Mətbəxdəki işçilər arasında vəzifə bölgüsü aparır.
3. Ehtiyaclara uyğun bazarlıq siyahısını hazırlayaraq məhsulların tədarükünə nəzarət edir.
4. Bir sonrakı növbəyə təhvil veriləcək işlərin siyahısını tutaraq məlumat verir.
<b>Təlim nəticəsi 3: İşinə müştəriyönümlü yanaşma nümayiş etdirməyi bacarır.</b>
<b>Qiymətləndirmə meyarları</b>
1. Müştəri ehtiyaclarını və tələblərini müəyyən edir.
2. Müştərinin ehtiyaclarına cavab verən xidmət göstərir.
3. Xidmətin keyfiyyətinə nəzarət edir.



<b>Modulun adı: Ərzaqların və hazır yeməklərin saxlanması və qablaşdırılması</b>
<b>Modulun kodu: 17</b>
<b>Modulun ümumi məqsədi: Bu modulu tamamladıqdan sonra tələbə inqredientlərin və hazır yeməklərin saxlanması və qablaşdırılması qaydalarını bacaracaqdır.</b>
<b>Təlim nəticəsi 1:Ərzaqların və hazır yeməklərin saxlanmasını nümayiş etdirməyi bacarır.</b>
<b>Qiymətləndirmə meyarları.</b>
1. Ət, quş və dəniz məhsulları və onlardan hazırlanan yeməklərin saxlanma qaydasını izah edir.
2. Meyvə, tərəvəz,dənli və paxlalı bitkilərin saxlanma qaydasına riayət edir.
3. Süd və yumurta məhsulları, onlardan hazırlanan yeməklərin saxlanma qaydasına riayət edir.
<b>Təlim nəticəsi 2: Ərzaqların və hazır yeməklərin qablaşdırmasını bacarır.</b>
<b>Qiymətləndirmə meyarları.</b>
1. Qablaşdırmanın növləri, xüsusiyyətləri və üsulları haqqında məlumat verir.
2. Qablaşdırmanın materialları və avadanlıqlarını nümayiş etdirir.
3. Ərzaqların və hazır yeməklərin keyfiyyətini yoxlayır.
4. Ərzaqların və hazır yeməklərin qablaşdırmasını izah edir.

<b>Modulun adı: Kulinariyanın əsasları və yeməklərin hazırlanması</b>
<b>Modulun kodu: 18</b>
<b>Modulun ümumi məqsədi:</b>
<b>Təlim nəticəsi 1: Meyvə və tərəvəz məhsullarından, dənli və paxlalı bitkilərdən yeməklər hazırlamağı bacarır.</b>
<b>Qiymətləndirmə meyarları</b>
1. Meyvə və tərəvəz yeməkləri üçün ilkin hazırlığı görür.
2. Meyvə və tərəvəzlərdən qarnirlər hazırlayır.
3. Dənli bitkilərdən yeməklər hazırlayır.
4. Paxlalı bitkilərdən yeməklər hazırlayır.
<b>Təlim nəticəsi 2: Şorbaları hazırlamağı bacarır.</b>
<b>Qiymətləndirmə meyarları</b>
1. Aşqarlı şorbaları hazırlayır.
2. Şəffaf şorbaları hazırlayır.

3. Pürəvari şorbaları hazırlayır.
4. Soyuq şorbaları hazırlayır.
5. Qaymaqlı şorbaları hazırlayır.
<b>Təlim nəticəsi 3: İsti və soyuq sousları hazırlamağı bacarır.</b>
<b>Qiymətləndirmə meyarları</b>
1. Bechamel sousunu hazırlayır.
2. Veloute (Velüt) sousunu hazırlayır.
3. Hollandaise (Hallindeyz) sousunu hazırlayır.
4. Tomat sousunu hazırlayır.
5. Demi-glace (Demi-qlas) sousunu hazırlayır.
6. Mayonez sousunu hazırlayır.
7. Salat souslarını hazırlayır.
<b>Təlim nəticəsi 5: Xəmir yeməklərinin hazırlamağı bacarır.</b>
<b>Qiymətləndirmə meyarları</b>
1. Yumurtalı xəmir hazırlayır.
2. Mayalı xəmir hazırlayır.
3. Mayasız xəmir hazırlayır.
4. Yağlı xəmir hazırlayır.
<b>Təlim nəticəsi 6: Süd məhsulları və yumurtadan xörəkləri hazırlamağı bacarır.</b>
<b>Qiymətləndirmə meyarları</b>
1. Süd və yumurta məhsullarının ilkin hazırlığını aparır.
2. Süd məhsullarından yeməklərin hazırlanma texnologiyasını ardıcılıqla yerinə yetirir.
3. Yumurtadan yeməklərin hazırlanma texnologiyasını ardıcılıqla yerinə yetirir.

<b>Modul: Ət, quş və dəniz məhsullarından hazırlanan yeməklər</b>
<b>Modulun kodu: 19</b>
<b>Təlim nəticəsi 1: Ət və ət məhsullarından yeməklərin hazırlanmasını bacarır.</b>
<b>Qiymətləndirmə meyarları</b>
1. Ət və ət məhsullarını haqqında ümumi məlumat verir.
2. Ətin donunun açılması, yuyulması və qurudulmasını nümayiş etdirir.
3. Ət cəmdəklərinin parçalanması və sümükləri çıxarılmasını göstərir.
4. Ətin bişirilmə üsullarını izah edir.
5. Ət və ət məhsullarından yeməklər hazırlayır.
<b>Təlim nəticəsi 2 : Balıq və dəniz məhsullarından yeməklərin hazırlanmasını bacarır.</b>

<b>Qiymətləndirmə meyarları</b>
1. Balıq məhsullarının ilkin hazırlığını nümayiş etdirir.
2. Dəniz məhsullarının ilkin hazırlığını nümayiş etdirir.
3. Balıq məhsullarından yeməklər hazırlayır.
4. Dəniz məhsullarından yeməklər hazırlayır.
<b>Təlim nəticəsi 3 : Ev və ov quşlarından yeməklərin hazırlanmasını bacarır.</b>
<b>Qiymətləndirmə meyarları</b>
1. Ev və ov quşları haqqında ümumi məlumat verir.
2. Ev və ov quşlarının donunun açılması, yuyulması və qurudulmasını nümayiş etdirir.
3. Ev və ov quşlarının cəmdəklərinin parçalanması və sümüklərinin çıxarılmasını göstərir.
4. Ev və ov quşlarının bişirmə üsullarını izah edir.
5. Ev və ov quşlarından yeməklərin hazırlanmasını nümayiş etdirir.

<b>Modul: Şirniyyatlar, qəlyanaltılar, fast food və içkilər</b>
<b>Modulun kodu: 20</b>
<b>Təlim nəticəsi 1: Müxtəlif milli və beynəlxalq şirin xörəkləri hazırlamağı bacarır.</b>
<b>Qiymətləndirmə meyarları</b>
1. Müxtəlif milli şirin xörəkləri hazırlayır.
2. Müxtəlif beynəlxalq şirin xörəkləri hazırlayır.
3. Şirin xörəkləri servis edir.
<b>Təlim nəticəsi 2: İsti və soyuq qəlyanaltıları və salatları hazırlamağı bacarır.</b>
<b>Qiymətləndirmə meyarları</b>
1. İsti qəlyanaltılar hazırlayaraq servis edir.
2. Soyuq qəlyanaltılar hazırlayaraq servis edir.
3. Salatları hazırlayaraq servis edir .
<b>Təlim nəticəsi 3: Fast food yeməklərini hazırlamağı bacarır.</b>
<b>Qiymətləndirmə meyarları</b>
1. Fast food haqqında ətraflı məlumat verir.
2. Beynəlxalq mətbəxtə rolu haqqında məlumat verir.
3. Fast food yeməklərini hazırlayır.
<b>Təlim nəticəsi 4: İsti, soyuq (sərinləşdirici) və alkollu içkiləri hazırlamağı bacarır.</b>
<b>Qiymətləndirmə meyarları</b>
1. İsti içkilərin hazırlayır.
2. Soyuq (sərinləşdirici) içkiləri hazırlayır.
3. Alkollu içkiləri hazırlayaraq servis edir.

**Modulun adı: İstehsalat təlimi**

**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.

**Təlim nəticəsi 1: İctimai işə müəssisələrində iş yerinin təşkilinə dair verilən tələbləri yerinə yetirməyi bacarır.**

**Qiymətləndirmə meyarları**

1. İctimai işə müəssisələrində, təhlükəsizlik texnikası və sanitariya gigiyena qaydalarına əməl edir.
2. İctimai işə müəssisələrində iş yerini təşkil edir.
3. Mətbəx avadanlığı, alət və dəzgahlarla işləməyi bacarır.
4. Yemək və salatlarda müxtəlif doğrama üsullarını nümayiş etdirir
5. Yeməklərin müxtəlif bişirmə üsullarını nümayiş etdirir.

**Təlim nəticəsi 2: Meyvə və tərəvəz məhsullarından, dənli və paxlalı bitkilərdən yeməklər hazırlamağı bacır.**

**Qiymətləndirmə meyarları**

1. Meyvə və tərəvəz yeməkləri üçün ilkin hazırlığı görür.
2. Meyvə və tərəvəzlərdən qarnirlər hazırlayır.
3. Dənli bitkilərdən yeməklər hazırlayır
4. Paxlalı bitkilərdən yeməklər hazırlayır

**Təlim nəticəsi 3: Şorbaları hazırlamağı bacarır.**

**Qiymətləndirmə meyarları**

1. Aşqarlı şorbaları hazırlayır.
2. Şəffaf şorbaları hazırlayır.
3. Pürəvari şorbaları hazırlayır.
4. Soyuq şorbaları hazırlayır.
5. Qaymaqlı şorbaları hazırlayır.

**Təlim nəticəsi 4: İsti və soyuq sousları hazırlamağı bacarır.**

**Qiymətləndirmə meyarları**

1. Bechamel sousunu hazırlayır.
2. Veloute sousunu hazırlayır.

3. Hollandaise sousunu hazırlayır.
4. Tomat sousunu hazırlayır.
5. Demi -glace sousunu hazırlayır.
6. Mayonez sousunu hazırlayır.
7. Salat souslarını hazırlayır.
<b>Təlim nəticəsi 5: Ət, quş və dəniz məhsulu yeməklərini hazırlamağı bacarır.</b>
<b>Qiymətləndirmə meyarları</b>
1. Ət və ət məhsullarının ilkin hazırlığını nümayiş etdirir.
2. Ət və ət məhsullarından yeməklərin hazırlanmasını göstərir
3. Balıq və dəniz məhsullarından ilkin hazırlığını nümayiş etdirir.
4. Balıq və dəniz məhsullarından yeməklər hazırlanmasını göstərir.
5. Ev və ov quşlarının ilkin hazırlığını nümayiş etdirir.
6. Ev və ov quşlarından yeməklərin hazırlanmasını nümayiş etdirir.
<b>Təlim nəticəsi 6: Xəmir yeməklərinin hazırlamağı bacarır.</b>
<b>Qiymətləndirmə meyarları</b>
1. Yumurtalı xəmir hazırlayır.
2. Mayalı xəmir hazırlayır.
3. Mayasız xəmir hazırlayır.
4. Yağlı xəmir hazırlayır.
<b>Təlim nəticəsi 7: Süd məhsulları və yumurtadan xörəkləri hazırlamağı bacarır.</b>
<b>Qiymətləndirmə meyarları</b>
1. Süd və yumurta məhsullarının ilkin hazırlığını aparır.
2. Süd məhsullarından yeməklərin hazırlanma texnologiyasını ardıcılıqla yerinə yetirir.
3. Yumurtadan yeməklərin hazırlanma texnologiyasını ardıcılıqla yerinə yetirir.
<b>Təlim nəticəsi 8: Şirin xörəklər, qəlyanaltılar ,fast food yeməkləri və içkiləri hazırlamağı bacarır.</b>
<b>Qiymətləndirmə meyarları</b>
1. Müxtəlif şirin xörəkləri hazırlayır.
2. İsti və soyuq qəlyanaltıları hazırlayır.
3. Fast food yeməklərini nümayiş etdirir.
4. İsti və soyuq içkiləri hazırlamağı bacarır.

<b>Modulun adı: İstehsalat təcrübəsi</b>
<b>İş yerində öyrənmənin ümumi məqsədi:</b> Bu modulu tamamladıqdan sonra tələbə işə müəssisələrində 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.
<b>Təlim nəticəsi 1: İctimai işə müəssisələrində iş yerinin təşkilinə dair verilən tələbləri yerinə yetirməyi bacarır.</b>
<b>Qiymətləndirmə meyarları</b>
1. İctimai işə müəssisələrində, təhlükəsizlik texnikası və sanitariya gigiyena qaydalarına əməl edir.
2. İctimai işə müəssisələrində iş yerini təşkil edir.
3. Mətbəx avadanlığı, alət və dəzgahlardan istifadə edir.
4. Yemək və salatlarda müxtəlif doqrama üsullarını nümayiş etdirir
5. Yeməklərin müxtəlif bişirmə üsullarını nümayiş etdirir.
<b>Təlim nəticəsi 2: Meyvə və tərəvəz məhsullarından, dənli və paxlalı bitkilərdən yeməklər hazırlamağı bacır.</b>
<b>Qiymətləndirmə meyarları</b>
1. Meyvə və tərəvəz yeməkləri üçün ilkin hazırlığı görür.
2. Meyvə və tərəvəzlərdən qarnirlər hazırlayır.
3. Dənli bitkilərdən yeməklər hazırlayır.
4. Paxlalı bitkilərdən yeməklər hazırlayır.
<b>Təlim nəticəsi 3: Şorbaları hazırlamağı bacır.</b>
<b>Qiymətləndirmə meyarları</b>
1. Aşqarlı şorbaları hazırlayır.
2. Şəffaf şorbaları hazırlayır.
3. Pürəvari şorbaları hazırlayır.
4. Soyuq şorbaları hazırlayır.
5. Qaymaqlı şorbaları hazırlayır.
<b>Təlim nəticəsi 4: İsti və soyuq sousları hazırlamağı bacır.</b>
<b>Qiymətləndirmə meyarları</b>
1. Bechamel sousunu hazırlayır.
2. Veloute sousunu hazırlayır.
3. Hollandaise sousunu hazırlayır.
4. Demi-glace sousunu hazırlayır.

5. Tomat sousunu hazırlayır.
6. Mayonez sousunu hazırlayır.
7. Salat souslarını hazırlayır.
<b>Təlim nəticəsi 5: Ət, quş və dəniz məhsulu yeməklərini hazırlamağı bacarır.</b>
<b>Qiymətləndirmə meyarları</b>
1. Ət və ət məhsullarının ilkin hazırlığını nümayiş etdirir.
2. Ət və ət məhsullarından yeməklərin hazırlanmasını göstərir
3. Balıq və dəniz məhsullarından ilkin hazırlığını nümayiş etdirir.
4. Balıq və dəniz məhsullarından yeməklər hazırlanmasını göstərir.
5. Ev və ov quşlarının ilkin hazırlığını nümayiş etdirir.
6. Ev və ov quşlarından yeməklərin hazırlanmasını nümayiş etdirir.
<b>Təlim nəticəsi 6: Xəmir yeməklərinin hazırlamağı bacarır.</b>
<b>Qiymətləndirmə meyarları</b>
1. Yumurtalı xəmir hazırlayır.
2. Mayalı xəmir hazırlayır.
3. Mayasız xəmir hazırlayır.
4. Yağlı xəmir hazırlayır.
<b>Təlim nəticəsi 7: Süd məhsulları və yumurtadan xörəkləri hazırlamağı bacarır.</b>
<b>Qiymətləndirmə meyarları</b>
1. Süd və yumurta məhsullarının ilkin hazırlığını aparır.
2. Süd məhsullarından yeməklərin hazırlanma texnologiyasını ardıcılıqla yerinə yetirir.
3. Yumurtadan yeməklərin hazırlanma texnologiyasını ardıcılıqla yerinə yetirir.
<b>Təlim nəticəsi 8: Şirin xörəklər, qəlyanaltılar, fast food yeməkləri və içkiləri hazırlamağı bacarır.</b>
<b>Qiymətləndirmə meyarları</b>
1. Müxtəlif şirin xörəkləri hazırlayır.
2. İsti və soyuq qəlyanaltıları hazırlayır.
3. Fast food yeməklərini nümayiş etdirir.
4. İsti və soyuq içkiləri hazırlamağı bacarır.