

Təlim-tədris programı					
Təlim-tədris günü	Mövzunun adı	Nəzəri məşğələrin saat həcmi	Praktiki təlimin saat həcmi	Praktiki təcrübənin saat həcmi	Cəmi 1 günə düşən saat həcmi
1	Əmeyin mühafizəsi və təhlükəsizlik texnikası qaydaları (likin tibbi yardım, təhlükələr)	2	4	-	6
2	Kulinariyanın Əsasları - Kulinariya haqqında ümumi məlumat	2	4	-	6
3	Qida Məhsullarının Təhlükəsizliyi və Gigiyenəsi - Qida zəharlılımları - Sanitar mühafizə qaydaları	2	4	-	6
4	Yarmalar, Paxlalar, Makaronlardan Yemek Hazırlanması - Tərəvez və taxıl xörəkləri - lik hazırlığı əsərləri	2	4	-	6
5	Səhər Yeməkləri və Süd Məhsulları - Səhər yeməklerinin texnologiyası - Yumurta yeməklerinin hazırlanması	2	4	-	6
6	Balıq və Ət Yeməklerinin Hazırlanması - Əsas balıq yeməkləri - Ət yeməklerinin hazırlanması	4		-	4
7	İstehsalat Tacribəsi - Dovğa hazırlanması ve təqdimatı	2	4		6
8	İstehsalat Tacribəsi - Piti hazırlanması ve təqdimatı	2	4		6
9	İstehsalat Tacribəsi - Pilav növlərinin hazırlanması ve təqdimatı	2	4		6
10	İstehsalat Tacribəsi - Sörba növlərinin hazırlanması ve təqdimatı	2	4		6
11	İstehsalat Tacribəsi - Kabab növlərinin hazırlanması ve təqdimatı	2	4		6
12	İstehsalat Tacribəsi - Balıq yeməklerinin hazırlanması ve təqdimatı	2	4		6
13	İstehsalat Tacribəsi - Sırımıyat və xəmir yeməklerinin hazırlanması ve təqdimatı	2	4		6
14	İstehsalat Tacribəsi - Milli yeməklerin hazırlanması ve təqdimatı (badımcان dolması, yarpaq dolması v.s.)	2	4		6
15	İstehsalat Tacribəsi - Xingal hazırlanması ve təqdimatı	2	-	4	6
16	İstehsalat Tacribəsi - Ermiş yeməklerinin hazırlanması ve təqdimatı	2	-	4	6
17	İstehsalat Tacribəsi - Kelle-paća hazırlanması ve təqdimatı	2	-	4	6
18	İstehsalat Tacribəsi - Küftə-bozbəş hazırlanması ve təqdimatı	2	-	4	6
19	İstehsalat Tacribəsi - Badımcan çıxırmasının hazırlanması ve təqdimatı	2	-	4	6
20	İstehsalat Tacribəsi - Qarışqı tərəvez qarnıfının hazırlanması ve təqdimatı	2	-	4	6
21	İstehsalat Tacribəsi - Kələm dolması hazırlanması ve təqdimatı	2	-	4	6
22	İstehsalat Tacribəsi - Balıq plovunun hazırlanması ve təqdimatı	2	-	4	6
23	İstehsalat Tacribəsi - Toyuq kababının hazırlanması ve təqdimatı	2	-	4	6
24	İstehsalat Tacribəsi - Qarışqı meyvalı desertlərin hazırlanması ve təqdimatı	2	-	4	6
25	İstehsalat Tacribəsi - Loba çırğıtlarının hazırlanması ve təqdimatı	2	-	4	6
26	İstehsalat Tacribəsi - Ciz-bız yeməyinin hazırlanması ve təqdimatı	2	-	4	6
27	İstehsalat Tacribəsi - Fırqlı salat növlərinin hazırlanması ve təqdimatı	2	0	4	6
28	İstehsalat Tacribəsi - Xəmir işləmənin hazırlanması (pirəq, bulkalar v.s.)	2	0	4	6
29	İstehsalat Tacribəsi - Paslanıyan qabardaların milli yeməklerin hazırlanması	2	0	4	6
30	İstehsalat Tacribəsi - Ət qutabının hazırlanması ve təqdimatı	2	0	4	6
31	İstehsalat Tacribəsi - Dolma çeşidlərinin hazırlanması ve təqdimatı	2	0	4	6
32	İstehsalat Tacribəsi - Fergi gəvvarına növlərinin hazırlanması ve təqdimatı	2	0	4	6
33	İstehsalat Tacribəsi - Şirdi süyolların hazırlanması ve təqdimatı	2	0	4	6
34	İstehsalat Tacribəsi - Sırımıyat qablaşdırma texnikaları	2	0	4	6
35	İstehsalat Tacribəsi - Qutab növlərinin hazırlanması ve təqdimatı	2	0	4	6
36	İstehsalat Tacribəsi - Sörba növlərinin müxtəlif əsərlərinə hazırlanması	2	0	4	6
37	İstehsalat Tacribəsi - Kabab texnikalarının tətbiqi	2	0	4	6
38	İstehsalat Tacribəsi - Piti hazırlanma ve təqdim etmə əsərləri	2	0	4	6
39	İstehsalat Tacribəsi - Yuxa ilə yeməklerin hazırlanması	2	0	4	6
40	İstehsalat Tacribəsi - Milli desertlərdən paxlaşa hazırlanması	2	0	4	6
41	İstehsalat Tacribəsi - Tava yeməklerinin müxtəlif əsərlərinə hazırlanması	2	0	4	6
42	İstehsalat Tacribəsi - Müxtəlif yeməklerin bəzədilməsi ve təqdimatı	2	0	4	6
43	İstehsalat Tacribəsi - Fırqlı plov növlərinin hazırlanması ve təqdimatı	2	0	4	6
44	İstehsalat Tacribəsi - İtalyan metəbəxi yeməklerinin hazırlanması (makaron, risotto v.s.)	2	0	4	6
45	İstehsalat Tacribəsi - Sırımıyat növrətinin dekorasiyası		0	6	6
46	İstehsalat Tacribəsi - Qarışqı metəbəxindən yeməklerin hazırlanması ve təqdimatı		0	6	6
47	İstehsalat Tacribəsi - Türk desertlərinin hazırlanması ve təqdimatı		0	6	6
48	İstehsalat Tacribəsi - Yeməklerin servis texnikalarının təkrarı		0	6	6
49	Yekun Qiymətləndirme - Yazılı və praktiki imtahan Nəzəri və Praktik	0	0	6	6
<b>CƏMI</b>		<b>90</b>	<b>52</b>	<b>150</b>	<b>292</b>

  

Müəssisenin adı və təsdiqilat həlqəsi forması:	Turan Qastro Turizm MMC
Pəşə/ixtisasın adı:	Aşpaz
Təlim-tədrisin nəzəri hissəsinin faizi	31
Təlim-tədrisin praktiki hissəsinin faizi	69
Təlim-tədris programının həcmi (saat ilə)	292
Təlim-tədris programının həcmi (gün ilə)	49
İstifadə və istinad olunan vəsaitlər (ədəbiyyat siyahısı)	<p>Tədris materialları: Təhlükəsizlik texnikası qaydaları, Kulinariya nezəriyyəsi, qida gigiyenəsi və s. üzrə mövcud dərs vəsaitləri.</p> <p>Əlavə vəsaitlər: Azərbaycan Respublikasının Əmək Qanunu və Qida Təhlükəsizliyi Nömrələri.</p> <p>Beynəlxalq resurslar: ECVET sistemi və digər Avropanın Peşə Təhsilli standartları.</p> <p>Təhlükəsizlik bilikləri:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>likin tibbi yardım göstərə bilmə</li> <li>Potensial təhlükələri müəyən etmək.</li> <li>Təhlükəsizlik nisənlərinə başa düşmək.</li> </ul> <p>Kulinariya bilikləri:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Qida məhsullarının xüsusiyyətləri və onların insan organizmindən təsir.</li> <li>Qida məhsullarının hazırlanması, saxlanması və daşınması qaydaları.</li> <li>Qida gigiyenəsi və sanitər normaları.</li> </ul>
Təlim-tədris nəticələrə görə müdəvəm bilməlidir	<p>Praktik bacarıqlar:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Yeməklerin hazırlanma texnologiyasını tətbiq etmək.</li> <li>Balıq, ət, tərəvez və digər məhsullardan yeməklerin hazırlanması, İstehsalat Tacribəsi:</li> <li>Əzraq seçimindən yeməyin təqdim olunmasına qədər bütün mərhələləri yerinə yetirmək.</li> <li>Müxtəlif milli yeməkler hazırlanma (bozbəş, dovğa, kabablar və s.).</li> </ul> <p>Məşğulluluq bazasında praktiki tacribə qazanmaq.</p> <p>Sanitar və gigiyenik qaydalarla emal edərək işləmək. Yekun qiymətləndirilirən son həftənin axırıcı dərs gündündə 5 saatda təşkil edilir və iki mərhələli şəkildə aparılır: 3 saat texniki tapşırıqların nümayişine və 2 saat test tapşırıqlarının yerinə yetirilməsinə ayrılır, hər mərhələ üzrə orta riyazi qiymət çıxanır.</p>
Təlim-tədris nəticələrə görə müdəvəm bacarmalıdır	

Tarix: 22.01.2025

Təliminin (və təlimçilərin) soyadı, adı, ata adı:

İmza:

Müəssise rehberinin soyadı, adı, ata adı:

Şamil Ağacan

İmza: