

Təlim-tədris proqramı					
Təlim-tədris günü	Mövzunun adı	Nəzəri məşğələlərin saat həcmi	Praktiki təlimin saat həcmi	Praktiki təcrübənin saat həcmi	Cəmi 1 günə düşən saat həcmi
1	Qənnadçılığa Giriş - Şirniyyat sənətinin tarixi və əsas anlayışlar	4			4
2	Gigiyena və Təhlükəsizlik Qaydaları - İş mühitində sanitariya qaydaları	6			6
3	Avadanlıqların İstifadəsi - Fırın, mikser və digər əsas avadanlıqlar	4	2		6
4	Əsas Məhsulların Hazırlanması - Xəmirlərin növləri və hazırlanması	2	2	2	6
5	Şirniyyat Üçün Əsas Tərkiblər - Şəkər, un, yağ və onların təsiri	2	2	2	6
6	Dekorasiya Texnikaları - Şokolad, krema və qida boyaları ilə bəzək	2	2	2	6
7	Milli Şirniyyatlar - Paxlava, şəkərbura və digər ənənəvi məhsullar	2	2	2	6
8	Qənnadçı Şirniyyatlarının Hazırlanması - Tort və biskvitlərin bişirilməsi	2	2	2	6
9	Təhlükəsizlik və İdarəetmə Bacarıqları - İş mühitinin idarəsi	3	2	1	6
10	Meyvə və Çərəz İstifadəsi - Qoz-fındıq və meyvələrlə hazırlanma texnikaları	2	2	2	6
11	Şokolad Məhsulları - Trüfel, pralin və digər şokolad məhsulları	2	2	2	6
12	Dondurma Hazırlanması - Dondurma və sorbet reseptləri	1	2	3	6
13	Xəmirlər Üçün Fermentasiya - Mayalanma və düzgün temperatur idarəsi	1	2	3	6
14	Fransız Şirniyyatları - Kruvasan, makaron və eklair hazırlanması	1	2	3	6
15	Karamel və Şəkər İşləri - Karamel hazırlama və şəkərdən dekorlar	1	2	3	6
16	Yeni Reseptlərin Yaradılması - Kreativ şirniyyat reseptləri	2	4		6
17	Soslar və Garnitürlər - Şirniyyatlara uyğun soslar və garnitürlər	2	2	2	6
18	İtalyan Şirniyyatları - Tiramisu, panna cotta və digər İtalyan desertləri	2	2	2	6
19	Pendir və Süd Məhsulları ilə İş - Cheesecake və digər süd məhsullu şirniyyatlar	2	2	2	6
20	Real Təcrübə Günü - Şirniyyatların hazırlanması və təqdimatı			6	6
21	Dietik Şirniyyatlar - Az şəkərli və sağlam desertlərin hazırlanması	2	2	2	6
22	Müştəri Xidmətləri - Şirniyyat təqdimatı və müştəri ünsiyyəti	2	2	2	6
23	Avadanlıqların Təmizliyi və Baxımı - Avadanlıqların uzun ömürlü istifadəsi	1	2	3	6
24	Simulyasiya Təlimi - Real iş şəraitində desert hazırlanması			6	6
25	Yekun Təkrar - Əsas mövzuların nəzərdən keçirilməsi və təkrarı	6			6
26	İstehsalat Təcrübəsi - Real iş şəraitində fəaliyyətlərin qiymətləndirilməsi			6	6
27	İstehsalat Təcrübəsi - Real iş şəraitində fəaliyyətlərin qiymətləndirilməsi			6	6
28	İstehsalat Təcrübəsi - Real iş şəraitində fəaliyyətlərin qiymətləndirilməsi			6	6
29	Son Qiymətləndirmə - Nəzəri və praktiki biliklərin yekun qiymətləndirilməsi			6	6
30	Sertifikatların Təqdimatı və İmtahan - Təlimin yekun mərhələsi və imtahan			4	4
CƏMİ		54	42	80	176

Müəssisənin adı və təşkilati hüquqi forması	Turan Qastro Turizm MMC
Peşə/ixtisasın adı	Qənnadçı, şirniyyatçı
Təlim-tədrisin nəzəri hissəsinin faizi	31
Təlim-tədrisin praktiki hissəsinin faizi	69
Təlim-tədris proqramının həcmi (saat ilə)	176
Təlim-tədris proqramının həcmi (gün ilə)	30
İstifadə və istinad olunan vəsaitlər (ədəbiyyat siyahısı)	"Qənnadı Məmulatlarının Hazırlanması" kitabı Milli və beynəlxalq qənnadı istehsalat təlimatları. Sanitar-gigiyena qaydaları və qida təhlükəsizliyi standartları. Əsas və köməkçi ərzaqların saxlanması və emal üzrə normativ sənədlər. Azərbaycan milli və beynəlxalq qənnadı reseptlərinin toplusu.
Təlim-tədris nəticələrinə görə müdəvim bilməlidir	Qənnadı məmulatlarının hazırlanma texnologiyasını və sanitariya-gigiyena qaydalarını. Əsas və köməkçi ərzaqların tərkibini və düzgün saxlanılma şəraitini. Qənnadı məhsulları üçün istifadə olunan xammalın xüsusiyyətlərini və emal üsullarını. Tortlar, pirojnalar, peçenyələr və digər şirniyyat növlərinin hazırlanma qaydalarını. Dekorasiya texnikalarını və bədii tərtibat üsullarını.
Təlim-tədris nəticələrinə görə müdəvim bacarmalıdır	Müxtəlif növ xəmirlər (mayalı, mayasız, qat-qatlı və s.) hazırlamaq. İçliklər, souslar və dekorasiyalar üçün yarımfabrikatlar hazırlamaq. Milli və beynəlxalq standartlara uyğun yüksək keyfiyyətli şirniyyatlar bişirmək və təqdim etmək. Qənnadı məhsullarının bədii dekorasiyasını həyata keçirmək və estetik baxımdan cəlbedici tərtibat təqdim etmək. Təhlükəsizlik qaydalarına əməl edərək iş mühitində yüksək gigiyena standartlarını təmin etmək.

Tarix:

Təlimçinin (və ya təlimçilərin) soyadı, adı, ata adı:

İmza:

Müəssisə rəhbərinin soyadı, adı, ata adı:

İmza: