

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	Əməyin mühafizəsi və təhlükəsizlik texnikası qaydaları (İlkin tibbi yardım, təhlükələr)	2	4	-	6
2	Kulinariyanın Əsasları - Kulinariya haqqında ümumi məlumat	2	4	-	6
3	Qida Məhsullarının Təhlükəsizliyi və Giyiyəni - Qida zərərçəkənləri - Sanitar mühafizə qaydaları	2	4	-	6
4	Yərmələr, Paxlalar, Makaronlardan Yemək Hazırlanması - Tərəvəz və taxıl xörəkəri - İlk hazırlıq üsulları	2	4	-	6
5	Şəhər Yeməkləri və Süd Məhsulları - Şəhər yeməklərinin texnologiyası - Yumurta yeməklərinin hazırlanması	2	4	-	6
6	Balıq və Ət Yeməklərinin Hazırlanması - Əsas balıq yeməkləri - Ət yeməklərinin xüsusiyyətləri	4	-	-	4
7	İstehsalat Təcürbəsi - Dovğa hazırlanması və təqdimatı	2	4	6	
8	İstehsalat Təcürbəsi - Piti hazırlanması və təqdimatı	2	4	6	
9	İstehsalat Təcürbəsi - Plov növlərinin hazırlanması və təqdimatı	2	4	6	
10	İstehsalat Təcürbəsi - Şorba növlərinin hazırlanması və təqdimatı	2	4	6	
11	İstehsalat Təcürbəsi - Kabab növlərinin hazırlanması və təqdimatı	2	4	6	
12	İstehsalat Təcürbəsi - Balıq yeməklərinin hazırlanması və təqdimatı	2	4	6	
13	İstehsalat Təcürbəsi - Sımiyyat və xəmir yeməklərinin hazırlanması və təqdimatı	2	4	6	
14	İstehsalat Təcürbəsi - Milli yeməklərin hazırlanması və təqdimatı (badımcan dolması, yarpaq dolması və s.)	2	4	6	
15	İstehsalat Təcürbəsi - Xinqal hazırlanması və təqdimatı	2	-	4	6
16	İstehsalat Təcürbəsi - Ərşetə yeməklərinin hazırlanması və təqdimatı	2	-	4	6
17	İstehsalat Təcürbəsi - Kəftə-paça hazırlanması və təqdimatı	2	-	4	6
18	İstehsalat Təcürbəsi - Kəftə-bozbaça hazırlanması və təqdimatı	2	-	4	6
19	İstehsalat Təcürbəsi - Badımcan çıdırması hazırlanması və təqdimatı	2	-	4	6
20	İstehsalat Təcürbəsi - Qarırsız tərəvəz cəmiri hazırlanması və təqdimatı	2	-	4	6
21	İstehsalat Təcürbəsi - Kələm dolması hazırlanması və təqdimatı	2	-	4	6
22	İstehsalat Təcürbəsi - Balıq plovunun hazırlanması və təqdimatı	2	-	4	6
23	İstehsalat Təcürbəsi - Toyuq kababı hazırlanması və təqdimatı	2	-	4	6
24	İstehsalat Təcürbəsi - Qarırsız meyvəli desertlərin hazırlanması və təqdimatı	2	-	4	6
25	İstehsalat Təcürbəsi - Lobyə çıdırması hazırlanması və təqdimatı	2	-	4	6
26	İstehsalat Təcürbəsi - Ciz-biz yeməyinin hazırlanması və təqdimatı	2	-	4	6
27	İstehsalat Təcürbəsi - Fərqli salat növlərinin hazırlanması və təqdimatı	2	0	4	6
28	İstehsalat Təcürbəsi - Xəmir işlərinin hazırlanması (piroq, bülkərlər və s.)	2	0	4	6
29	İstehsalat Təcürbəsi - Paslanmayan qabırdan milli yeməklərin hazırlanması	2	0	4	6
30	İstehsalat Təcürbəsi - Ət qutabının hazırlanması və təqdimatı	2	0	4	6
31	İstehsalat Təcürbəsi - Dolma çeşidlərinin hazırlanması və təqdimatı	2	0	4	6
32	İstehsalat Təcürbəsi - Fərqli qovurma növlərinin hazırlanması və təqdimatı	2	0	4	6
33	İstehsalat Təcürbəsi - Südü sıyıqların hazırlanması və təqdimatı	2	0	4	6
34	İstehsalat Təcürbəsi - Sımiyyat qablaşdırma texnikaları	2	0	4	6
35	İstehsalat Təcürbəsi - Qutab növlərinin hazırlanması və təqdimatı	2	0	4	6
36	İstehsalat Təcürbəsi - Şorba növlərinin müxtəlif üsullarla hazırlanması	2	0	4	6
37	İstehsalat Təcürbəsi - Kabab texnikalarının tətbiqi	2	0	4	6
38	İstehsalat Təcürbəsi - Piti hazırlama və təqdimatı etmə üsulları	2	0	4	6
39	İstehsalat Təcürbəsi - Yuxa ilə yeməklərin hazırlanması	2	0	4	6
40	İstehsalat Təcürbəsi - Milli desertlərdən paxlava hazırlanması	2	0	4	6
41	İstehsalat Təcürbəsi - Təvə yeməklərinin müxtəlif üsullarla hazırlanması	2	0	4	6
42	İstehsalat Təcürbəsi - Müxtəlif yeməklərin bəzədilməsi və təqdimatı	2	0	4	6
43	İstehsalat Təcürbəsi - Fərqli plov növlərinin hazırlanması və təqdimatı	2	0	4	6
44	İstehsalat Təcürbəsi - İtalyan mətbəxi yeməklərinin hazırlanması (makaron, risotto və s.)	2	0	4	6
45	İstehsalat Təcürbəsi - Sımiyyat növlərinin dekorasiyası	0	6	6	
46	İstehsalat Təcürbəsi - Qarab mətbəxindən yeməklərin hazırlanması və təqdimatı	0	6	6	
47	İstehsalat Təcürbəsi - Türk desertlərin hazırlanması və təqdimatı	0	6	6	
48	İstehsalat Təcürbəsi - Yeməklərin servis texnikalarının təkrarı	0	6	6	
49	Yekun Qiymətləndirmə - Yazılı və praktiki imtahan	0	0	6	6
	Nəzəri və Praktiki	90	52	150	292

Tarix: 22.01.2025