

**TQTA Səviyyə 2 Kulinariya Bacarıqları Sertifikatı - 27 Günlük Azərbaycan Aşpazlıq Proqramı (80 Saat)**

<b>Təlim-Tədris Günü</b>	<b>Mövzunun Adı</b>		<b>Nəzəri Məşğələlərin Saat Həcmi</b>	<b>Praktiki Təlimin Saat Həcmi</b>	<b>Cəmi 1 Günə Düşən Saat Həcmi</b>
1--3	Mətbəx Praktikas (PKP)	Peşə Təhlükəsizliyi və Gigiyena	4	7	11
4 -- 7	Tərəvəz və Şorba Hazırlama (BVSD)	Tərəvəz və Şorba Texnikaları	3	8	11
8--10	Tərəvəz və Şorba Hazırlama (BVSD)	Milli Şorbalar və Tərəvəz Yeməkləri	2	9	11
11--14	Tort, Peçenye, Çörək Hazırlama (BCPBB)	Xəmir Məmulatları və Konfet Texnikaları	3	8	11
15-17	Tort, Peçenye, Çörək Hazırlama (BCPBB)	Milli Şirniyyatlar və Xəmir Məmulatları	2	9	11
18-21	Ət, Quş Əti, Balıq Yeməkləri (BMPFD)	Ət və Balıq Bişirmə Texnikaları	3	8	11
22-26	Ət, Quş Əti, Balıq Yeməkləri (BMPFD)	Milli Ət və Balıq Yeməkləri	2	9	11
27	Yekun Qiymətləndirmə	Yazılı və Praktiki İmtahan	1	2	3
<b>YEKUN</b>			<b>20</b>	<b>60</b>	<b>80</b>
<b>Müəssisənin adı və təşkilati hüquqi forması</b>			<b>Turan MMC</b>		
<b>Peşə/ixtisasın adı</b>			<b>Aşpazlıq Level 2</b>		
<b>Təlim-tədrisin nəzəri hissəsinin faizi</b>			25		
<b>Təlim-tədrisin praktiki hissəsinin faizi</b>			75		
<b>Təlim-tədris proqramının həcmi (saat ilə)</b>			80		
<b>Təlim-tədris proqramının həcmi (gün ilə)</b>			27		
<b>İstifadə və istinad olunan vəsaitlər (ədəbiyyat siyahısı)</b>			<p>Tədris materialları:</p> <p>Təhlükəsizlik texnikası qaydaları üzrə dərs vəsaitləri</p> <p>Kulinariya nəzəriyyəsi üzrə dərs kitabları</p> <p>Qida gigiyenası üzrə mövcud tədris materialları</p> <p>Hüquqi</p> <p>Qaynaqlar:</p> <p>Azərbaycan Respublikasının Əmək Məcəlləsi</p> <p>Qida Təhlükəsizliyi Normaları</p> <p>Beynəlxalq Tərəfdaşların Metodiki Sənədləri:</p> <p>CTH Təhsil və Qiymətləndirmə Rəhbərliyi</p> <p>Tərəfdaş universitetlərin təhsil materialları</p>		
<b>Təlim-tədris nəticələrinə görə müdavim bilməlidir</b>			<p>Təhlükəsizlik Bilgiləri:</p> <p>İlkin tibbi yardım qaydalarını bilmək</p> <p>Potensial təhlükələri müəyyən etmək</p> <p>Təhlükəsizlik nişanlarını anlamaq</p> <p>Kulinariya Bilgiləri:</p> <p>Qida məhsullarının xüsusiyyətləri və insan orqanizminə təsiri</p> <p>Qida məhsullarının hazırlanma, saxlanma və daşınma qaydaları</p> <p>Qida gigiyenası və sanitariya normaları</p>		
<b>Təlim-tədris nəticələrinə görə müdavim bacarmalıdır</b>			<p>Praktiki Bacarıqlar:</p> <p>Yemək hazırlama texnologiyasını tətbiq etmək</p> <p>Balıq, ət, tərəvəz və digər məhsullardan yeməklər hazırlamaq</p> <p>İstehsalat Təcrübəsi:</p> <p>Ərzaq seçiminə yeməyin təqdimatına qədər bütün mərhələləri yerinə yetirmək</p> <p>Müxtəlif milli yeməklər hazırlamaq (bozbaş, dovğa, kabablar)</p> <p>Məşğulluq bazarında praktiki təcrübə qazanmaq</p> <p>Sanitariya və gigiyena qaydalarına əməl edərək işləmək</p>		
<b>Yekun Qiymətləndirmə:</b>			<p>Yekun Qiymətləndirmə:</p> <p>Süresi: 3 saat</p> <p>İki mərhələdən ibarət:</p> <p>Praktiki sınaq: 2 saat</p> <p>Yazılı sınaq: 1 saat</p> <p>Qiymətləndirmə Kriteriləri:</p> <p>Hər vahid (unit) ayrı-ayrılıqda qiymətləndirilir:</p> <p>Uğursuz (Fail)</p> <p>Keçər (Pass)</p> <p>Orta (Merit)</p> <p>Əla (Distinction)</p> <p>Ümumi sertifikat yalnız "Nail Olundu" və ya "Nail Olunmadı" şəklində verilir</p> <p>Keçid Balları:</p> <p>Nəzəri sınaq: Minimum 60%</p> <p>Praktiki sınaq: Minimum 70%</p> <p>Ümumi uğur həddi: Minimum 65%</p> <p>Əlavə Tələblər:</p> <p>3 praktiki vahid üçün resept jurnalı doldurulmalıdır</p> <p>Bütün 4 vahid keçilməlidir</p> <p>Sertifikat almaq üçün hər iki sınaq bölməsindən müvəffəqiyyətlə keçmək lazımdır</p>		