

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

Təlim-Tədris Güñü	Mövzunun Adı	Nəzəri Məşğələrin Saat Həcmi	Praktiki Təlimin Saat Həcmi	Cəmi 1 Gündə Saat Həcmi	
1-3	Mətbəx Praktikası (PKP)	Pəşə 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 Bışırma 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
YEKUN		20	60	80	
Müəssisənin adı və təşkilati hüquqi forması		Turan MMC			
Peşə/ixtisasın adı		Aşpazlıq Level 2			
Təlim-tədrisin nəzəri hissəsinin faizi		25			
Təlim-tədrisin praktiki hissəsinin faizi		75			
Təlim-tədris programının həcmi (saat ilə)		80			
Təlim-tədris programının həcmi (gün ilə)		27			
İstifadə və istinad olunan vəsaitlər (ədəbiyyat siyahısı)		Tədris materialları: Təhlükəsizlik texnikası qaydaları üzrə dərs vəsaitləri Kulinariya nəzəriyyəsi üzrə dərs kitabları Qida gigiyenasi üzrə mövcud tədris materialları Hüquqi Qaynaqlar: Azərbaycan Respublikasının Əmək Məcəlləsi Qida Təhlükəsizliyi Normaları Beynəlxalq Tərəfdəşərlərin Metodiki Sənədləri: CTH Təhsil və Qiymətləndirmə Rəhbərliyi Tərəfdəs universitetlərinin təhsil materialları			
Təlim-tədris nəticələrinə görə müdadim bilməlidir		Təhlükəsizlik Bilgiləri: İlkin tibbi yardım qaydalarını bilmək Potensial təhlükələri müəyyən etmək Təhlükəsizlik nişanlarını anlamaq Kulinariya Bilgiləri: Qida məhsullarının xüsusiyyətləri və insan orqanızminə təsiri Qida məhsullarının hazırlanma, saxlama və daşınma qaydaları Qida gigiyenasi və sanitariya normaları			
Təlim-tədris nəticələrinə görə müdadim bacarmalıdır		Praktiki Bacarıqlar: Yemək hazırlama texnologiyasını tətbiq etmək Balıq, ət, tərəvəz və digər məhsullardan yeməklər hazırlamaq İstehsalat Təcrübəsi: Orzaq seçimindən yeməyin təqdimatına qədər bütün marhələləri yerinə yetirmək Müxtəlif milli yeməklər hazırlamaq (bozbaş, dovğa, kabablar) Məşğulluq bazarında praktiki təcrübə qazanmaq Sanitariya və gigiyena qaydalarına əmlə edərkə işləmək			
Yekun Qiymətləndirmə:		Yekun Qiymətləndirmə: Süresi: 3 saat İki mərhələdən ibarət: Praktiki sinəq: 2 saat Yazılı sinəq: 1 saat Qiymətləndirmə Kriteriləri: Hər vahid (unit) ayrı-ayrılıqla qiymətləndirilir: Uğursuz (Fail) Keçər (Pass) Orta (Merit) Öla (Distinction) Ümumi sertifikat yalnız "Nail Olundu" və ya "Nail Olunmadı" şəklində verilir Keçid Balları: Nəzəri sinəq: Minimum 60% Praktiki sinəq: Minimum 70% Ümumi uğur həddi: Minimum 65% Ölavə Tələblər: 3 praktiki vahid üçün resept jurnalı doldurulmalıdır Bütün 4 vahid keçilməlidir Sertifikat almaq üçün hər iki sinəq bölməsindən müvəffəqiyyətlə keçmək lazımdır			