

Təlim-tədris programı						
Təlim-tədris günü	Mövzunun adı	Nəzəri möşgələrin saat həcmi	Praktiki təlimin saat həcmi	Praktiki təcrübənin saat həcmi	Cəmi 1 günə düşən saat həcmi	
1	Qənnadılığa Giriş - Şirniyyat sanatının tarixi və əsas anlayışlar	4			4	
2	Gigiyena və Təhlükəsizlik Qaydaları - İş mühitində sanitər qaydalar	6			6	
3	Avadanlıqların İstifadəsi - Fırın, mikser və digər əsas avadanlıqlar	4	2		6	
4	Əsas Məhsulların Hazırlanması - Xəmirlerin 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 - Sokolad, krema və qida boyaları ilə bəzək	2	2	2	6	
7	Milli Şirniyyatlar - Paxlava, şəkərbura və digər onənəvi məhsullar	2	2	2	6	
8	Qənnadı Şirniyyatlarının Hazırlanması - Tort və biskvitlərin bıştriləməsi	2	2	2	6	
9	Təhlükəsizlik və idarəetmə Bacarıqları - İş mühitinin idarəsi	3	2	1	6	
10	Meyvə və Çərəz İstifadəsi - Qoz-fındıq və meyvələrə hazırlanma texnikaları	2	2	2	6	
11	Sokolad Məhsulları - Trüfəl, pralın və digər sokolad məhsulları	2	2	2	6	
12	Dondurma Hazırlanması - Dondurma və sorbet reseptləri	1	2	3	6	
13	Xəmirlər Üçün Fermentasiya - Mayalama və düzgün temperatur idarəsi	1	2	3	6	
14	Fransız Şirniyyatları - Kruvasan, makaron və eklat hazırlanması	1	2	3	6	
15	Karamel və Şəkər İsləri - Karamel hazırlama və şəkərdən dekorlar	1	2	3	6	
16	Yeni Receptlərin Yaradılması - Kreativ şirniyyat reseptləri	2	4		6	
17	Soslar və Garnitürələr - Şirniyyatlara uyğun soslar və garnitürələr	2	2	2	6	
18	İtalyan Şirniyyatları - Tiramisu, panna cotta və digər İtalyan desertləri	2	2	2	6	
19	Pendir və Süd Məhsulları ilə iş - Cheesecake və digər süd məhsullu şirniyyatlar	2	2	2	6	
20	Real Təcrübə Günü - Şirniyyatların hazırlanması və təqdimatı				6	
21	Dietik Şirniyyatlar - Az şəkərlər və sağlam dessertlərin hazırlanması	2	2	2	6	
22	Müştəri Xidmətləri - Şirniyyat təqdimatı və müştəri ünsiyyəti	2	2	2	6	
23	Avadanlıqların Temizliyi və Baxımı - Avadanlıqların uzun ömürlü istifadəsi	1	2	3	6	
24	Simulyasiya Təlimi - Real iş şəraitində desert hazırlanması				6	
25	Yekun Təkrar - Əsas mövzuların nəzərdən keçirilməsi və təkrarı	6			6	
26	İstehsalat Təcrübəsi - Real iş şəraitində fəaliyyətlərin qiymətləndirilməsi				6	
27	İstehsalat Təcrübəsi - Real iş şəraitində fəaliyyətlərin qiymətləndirilməsi				6	
28	İstehsalat Təcrübəsi - Real iş şəraitində fəaliyyətlərin qiymətləndirilməsi				6	
29	Son Qiymətləndirme - Nəzəri və praktiki biliklərin yekun qiymətləndirilməsi				6	
30	Sertifikatların Təqdimatı və İmtahan - Təlimin yekun mərhələsi və imtahan				4	
CƏMI		54	42	80	176	

Müəssisənin adı və təşkilati hüquqi forması Peşə/ixtisasın adı	Turan Qastro Turizm MMC Qənnadıcı, şirniyyatçı
Təlim-tədrisin nəzəri hissəsinin faizi	31
Təlim-tədrisin praktiki hissəsinin faizi	69
Təlim-tədris programının həcmi (saat ilə)	176
Təlim-tədris programının həcmi (gün ilə)	30
İstifadə və istinad olunan vəsaitlər (ədəbiyyat siyahısı)	"Qənnadı Məmulatlarının Hazırlanması" kitabı Milli və beynəlxalq qənnadı istehsalı təlimatları. Sanitar-gigiyena qaydaları və qida təhlükəsizliyi standartları. Əsas və köməkçi ərzaqların saxlanılması və emal üzrə normativ sənədlər. Azərbaycan milli və beynəlxalq qənnadı reseptlərinin topluları.
Təlim-tədris nəticələrinə görə mündəvəm bilməlidir	Qənnadı məmulatlarının hazırlanma texnologiyasını və sanitər-gigiyena qaydalarını. Əsas və köməkçi ərzaqların tərkibini və düzgün saxlanılma şəraitini. Qənnadı məhsulları üçün istifadə olunan xammallın xüsusiyyətlərini və emal üsullarını. Tortlar, pirojinalar, peçeniyelər və digər şirniyyat növlərinin hazırlanma qaydalarını. Dekorasiya texnikalarını və bədii tərtibat üsullarını.
Təlim-tədris nəticələrinə görə mündəvəm bacarmalıdır	Müxtəlif növ xəmirlər (mayalı, mayasız, qat-qatlı və s.) hazırlanmaq. İçliklər, souslar və dekorasiyalar üçün yarımfabrikatlar hazırlanmaq. Milli və beynəlxalq standartlara uyğun yüksək keyfiyyəti. Şirniyyatlar bışirmək və təqdim etmək. Qənnadı məhsullarının bədii dekorasiyasını həyata keçirmək və estetik baxımdan əlverici tərtibat təqdim etmək. Təhlükəsizlik qaydalarına əməl edərək iş mühitində yüksək gigiyena standartlarını tömən etmək.

Tarix:

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

İmza:

Müəssisə rəhbərinin soyadı, adı, ata adı:

İmza: