



Nümunəvi peşə standartı
Peşə standartı üzrə qiymətləndirmə nümunəsi
Müəssisələr  c n nümunəvi təlim standartı

Şirə v  şərbət istehsalı ustası

İngilis dilində adı: Juice and syrup processing master

N: 2145-4-00083-01

Azərbaycan Respublikasının  m k və  halinin Sosial Müdafiəsi Nazirliyi və Dünya Bankının birgə həyata keçirdiyi “Sosial M dafi nin İnkışafı” layihəsinin “ISCO 88/08-  uyğun t kmill şdirilm ş peşə standartlarının v  əlaqədar təlim standartlarının hazırlanması” tapşırığı c rçiv sində “GOPA Consultants” v  “SEFT Consulting” tərəfindən hazırlanmışdır.

Bakı
Yanvar, 2013-c  il

İSTİFADƏ OLUNAN ANLAYIŞLAR

Bacarıq

Verilmiş iş üzrə vəzifə və fəaliyyətləri yerinə yetirmək qabiliyyətidir.

Bacarıq səviyyəsi

Həyata keçirilən fəaliyyətlərin əhatəliliyi və mürəkkəbliyi ilə müəyyən olunur, burada fəaliyyətlərin mürəkkəbliyi əhatə üzərində üstünlüyə malikdir. Hər bir bacarıq səviyyəsi üzrə müvafiq bilik səviyyəsi tələb olunur. ISCO-da, eləcə də Məşğulluq Təsnifatında aşağıdakı dörd geniş bacarıq səviyyəsi müəyyən edilir:

Birinci bacarıq səviyyəsi

Birinci bacarıq səviyyəsi üzrə peşələr sadə və dövri fiziki fəaliyyətlərin yerinə yetirilməsini zəruri edir. Bundan əlavə, birinci bacarıq səviyyəsində bir çox peşələr fiziki güc və dözümlülük tələb etdiyi halda, əksəriyyətində sadə yazıb-oxuma və rəqəmlərlə işləmə bacarığı tələb olunur. Bu bacarıqlara ehtiyac duyulduğu halda belə, onlar işin əsas hissəsini təşkil etmir.

Birinci bacarıq səviyyəsinə daxil olan bəzi peşələrdə səriştəli fəaliyyət üçün ibtidai təhsili və ya əsas təhsilin birinci mərhələsini başa vurmaq (ISCED üzrə 1-ci səviyyə) tələb oluna bilər. Bəzi işlər üçün isə iş yerlərində qısamüddətli təlimlər tələb oluna bilər.

Birinci bacarıq səviyyəsi üzrə təsnifatlaşdırılan peşələr ixtisası olmayan işçi qüvvəsini əhatə edir.

İkinci bacarıq səviyyəsi

İkinci bacarıq səviyyəsi üzrə bütün peşələrdə səriştəli fəaliyyət üçün tələb olunan bilik və bacarıqlar, adətən, ümumi orta təhsilin birinci mərhələsini başa vurmaqla (ISCED üzrə 2-ci səviyyə) əldə olunur. Bəzi peşələrdə ümumi orta təhsilin ikinci mərhələsini bitirmək zəruri hesab olunur (ISCED üzrə 3-cü səviyyə) ki, bura ixtisaslaşmış peşə təhsili və iş yerlərində həyata keçirilən təlim də daxil ola bilər. Müəyyən peşələr ümumi orta təhsili bitirdikdən sonra ilk peşə-ixtisas təhsili almağı (ISCED üzrə 4-cü səviyyə) tələb edir. Bəzi hallarda isə iş təcrübəsi və iş yerlərində həyata keçirilən təlim formal təhsili əvəz edə bilər.

İkinci bacarıq səviyyəsi üzrə təsnifatlaşdırılan peşələrə ixtisaslı işçilər daxildir.

Üçüncü bacarıq səviyyəsi

Üçüncü bacarıq səviyyəsindəki peşələr, adətən, ixtisaslaşmış sahə üzrə geniş praktiki, texniki və metodoloji biliklər tələb edən mürəkkəb texniki və praktiki fəaliyyətlərin yerinə yetirilməsini əhatə edir. Bu bacarıq səviyyəsi üzrə peşələr, ümumiyyətlə, yüksək səviyyədə yazıb-oxuma və rəqəmlərlə işləmə bacarığı, eləcə də inkişaf etmiş ünsiyyət bacarığı tələb edir.

Üçüncü bacarıq səviyyəsi üzrə tələb olunan bilik və bacarıqlar, adətən, ümumi orta təhsil bazasına əsaslanan təhsil müəssisələrində 1-3 illik təhsil vasitəsi ilə əldə olunur (ISCED üzrə 5b səviyyəsi). Azərbaycanda bu bacarıq səviyyəsinə uyğun təhsil adətən orta ixtisas təhsili müəssisələrində (kolleclər) verilir. Bəzi hallarda müvafiq sahə üzrə geniş iş təcrübəsi və iş yerlərində həyata keçirilən uzunmüddətli təlim formal təhsili əvəz edə bilər.

Üçüncü bacarıq səviyyəsi üzrə təsnifatlaşdırılan peşələr əsasən texniki işçiləri əhatə edir.

Dördüncü bacarıq səviyyəsi

Dördüncü bacarıq səviyyəsinə, adətən, ixtisaslaşmış sahə üzrə geniş nəzəri və praktiki biliklər əsasında mürəkkəb problemlərin həlli və qərarların qəbul edilməsini tələb edən fəaliyyətlərin yerinə yetirilməsi daxildir. Bu bacarıq səviyyəsi üzrə peşələr, ümumiyyətlə, yüksək səviyyədə yazıb-oxuma və rəqəmlərlə işləmə bacarığı, eləcə də təkmilləşmiş ünsiyyət bacarığı tələb edir.

Dördüncü bacarıq səviyyəsi üzrə tələb olunan bilik və bacarıqlar, adətən, ali təhsil müəssisələrində birinci və ya daha yüksək elmi dərəcənin verilməsi ilə yekunlaşan 3-6 illik təhsil vasitəsi ilə əldə olunur (ISCED üzrə 5a səviyyəsi və ya daha yüksək səviyyə). Bu bacarıq səviyyəsi üçün Azərbaycanda adətən bakalavriat və daha yüksək təhsil pillələri uyğun gəlir.

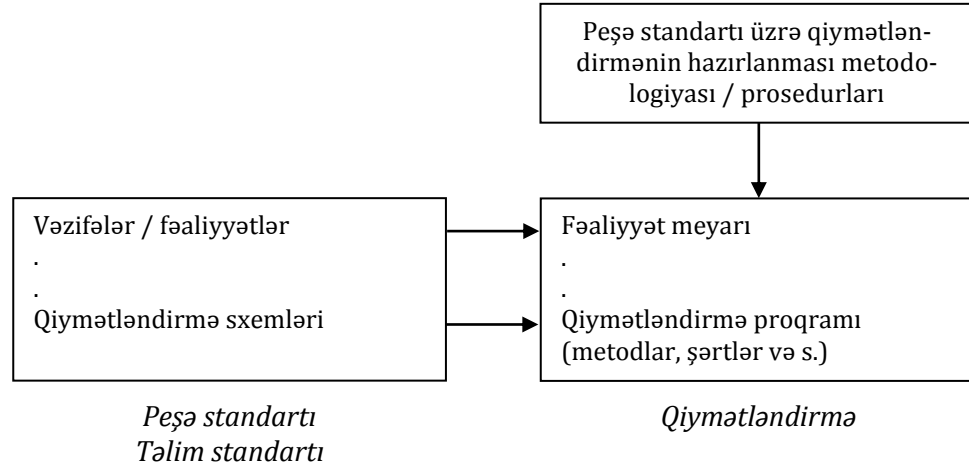
Dördüncü bacarıq səviyyəsi üzrə təsnifatlaşdırılan peşələrə menecerlər, mühəndislər, müəllimlər, həkimlər və s. daxildir ki, bunlar çox vaxt peşəkarlar adlandırılır.

Bilik	Təhsil və ya təcrübə vasitəsilə əldə edilən məlumat və faktlar toplusunu əhatə edir.
Əlavə / ümumi səriştələr	Müvafiq əmək fəaliyyətini həyata keçirə bilmək üçün tələb olunan səriştələrə əlavə olaraq, arzuolunan faydalı səriştələri əhatə edir. Buraya əmək fəaliyyətini təkmilləşdirə bilən, bir çox peşələr üçün ümumi olan və gələcəkdə tələb olunacaq səriştələr daxildir. Bunlar işçilərin fəaliyyətinin qiymətləndirilməsi üçün əsas kimi çıxış etmir.
Əvvəlki təlimin tanınması	Harada və necə təhsil almasından asılı olmayaraq, qeydə alınmış ixtisaslar və vahid standartlar baxımından insanların əvvəlki təliminin tanınması prosesidir. İnsanlar təhsil müəssisəsində formal təlim keçmələrindən və ya qeyri-formal təlim əldə etmələrindən asılı olmayaraq, öyrənmə prosesini heç vaxt dayandırmırlar. Əvvəlki təlimin qiymətləndirilməsi və tanınması prosesi aşağıdakı kimidir: <ul style="list-style-type: none">• Şəxsin nə bildiyi və nə bacardığının müəyyənləşdirilməsi;• Şəxsin bilik və bacarıqlarının xüsusi standartlar, səriştələrin qiymətləndirilməsi üzrə əlaqəli meyarlar ilə müqayisə edilməsi;• Bu standartlara münasibətdə təlimin qiymətləndirilməsi;• Şəxsin formal, qeyri-formal və informal təlimlər vasitəsilə keçmişdə topladığı bacarıq, bilik və təcrübənin tanınması.
Fəaliyyət	Fərdin vəzifələrinin bir hissəsi olan iş və ya məsuliyyəti əks etdirir. Buna görə də vəzifə bir sıra fəaliyyətlərə bölünür.
Formal təlim	Azərbaycan Respublikasının təhsil və təlim müəssisələrində həyata keçirilir, dövlət təhsil sənədinin verilməsi ilə nəticələnir. Təhsil müəssisələrində formal təlimlər dövlət təhsil standartlarına uyğun olaraq aparılır. Əldə edilən səriştələr testlər vasitəsilə yoxlanılır və dövlət təhsil sənədi verilir.
İnformal təlim	Özünü-təlim yolu ilə bilik və bacarıqlara yiyələnmənin formasıdır. Təhsil və təlim müəssisələrindən kənarında həyata keçirilir və təbii olaraq gündəlik həyatımızda müşahidə olunur. Formal və qeyri-formal təlimdən fərqli olaraq, informal təlim çox vaxt qeyri-ixtiyari baş verir və beləliklə, hətta fərdlərin özləri də səriştələrinin artırılmasında onun rolunu hiss etməyə bilər (məsələn, kütləvi informasiya vasitələrindən, ictimaiyyət arasında gündəlik qarşılıqlı əlaqələrdən və ümumi münasibətlərdən məlumatın əldə edilməsi).

	<p>O, təlimin həyata keçirilməsi sahəsində (xüsusilə) ixtisaslaşmamış hər hansı bir şəxs (yəni ailə üzvləri, digər əlaqəli şəxslər və s.) tərəfindən istiqamətləndirildiyi halda, məqsədli xarakter daşıya bilər. İnfomal təlim ölkə səviyyəsində qəbul edilən diplom və sertifikatların verilməsi ilə nəticələnir.</p>
İş	<p>Fərdin işəgötürən üçün və ya sərbəst məşğulluq şəraitində həyata keçirdiyi vəzifə və ya fəaliyyətlərin toplusudur (ISCO-08 -ə uyğun olaraq).</p>
İşə yanaşma	<p>Müəyyən ideya, obyekt, şəxs və ya vəziyyətə müsbət və ya mənfi münasibəti əks etdirir.</p> <p>Yanaşma fərdin fəaliyyət seçimini, çətinlik, həvəsləndirmə və mükafatlara (hamısı birlikdə stimulyasiya adlanır) cavab reaksiyasını müəyyən edir. Bu baxımdan yanaşma iş üçün xeyli vacibdir.</p> <p>Yanaşmanın 4 əsas komponenti var: (1) Emosional: hiss və həyəcan; (2) İdrak: məntiqlə həyata keçirilən inam və fikirlər; (3) İrədi: fəaliyyət meyilləri; (4) Qiymət: stimullara mənfi və ya müsbət münasibət.</p>
Qeyri-formal təlim	<p>Təhsil sistemi ilə paralel şəkildə aparılır və dövlət təhsil sənədinin verilməsi ilə müşayiət olunmur. Qeyri-formal təlimlər iş yerlərində və ya formal təlim sistemlərinə yardım üçün yaradılmış təşkilat və ya mərkəzlərdə, dərnlərdə, fərdi məşğələlərdə, vətəndaş cəmiyyəti təşkilatları və qruplarında həyata keçirilə bilər.</p>
Qiymətləndirmə metodu	<p>Səriştəni ölçmək üçün üsul və ya alətdir.</p>
Qiymətləndirmə paketi	<p>Fəaliyyət meyarı da daxil olmaqla fərdin səriştələrinin qiymətləndirilməli olduğu müxtəlif qiymətləndirmə metodlarıdır.</p>
Qiymətləndirmə sxemi	<p>Qiymətləndirmə standartlarının vəzifələrini və onların yerinə yetirilmə istiqamətlərini müəyyən edir.</p> <p>Peşə standartları üzrə qiymətləndirmənin məqsədi fərdin müvafiq peşə standartını fəaliyyətlər, vəzifələr və ya tapşırıqlar üzrə həyata keçirə bilməsini müəyyən etməkdir. Sözügedən tapşırıqlar, peşə standartında müəyyən edilən texniki bacarıqları, planlaşdırma və problemləri həll etmə biliklərini, gözlənilməz vəziyyətlərdə hərəkət etmək bacarığını, digər şəxslər ilə işləmək bacarığını və ünsiyyət bacarıqlarını əhatə etməlidir.</p> <p>Peşə standartları üzrə qiymətləndirmənin məqsədlərinə, digər məsələlərlə yanaşı, aşağıdakılar daxildir:</p> <ul style="list-style-type: none">• İşəgötürmə;• Karyera yüksəlişi;• Bilik və bacarıqlarda olan boşluqların və təlim ehtiyaclarının müəyyən edilməsi;• İşçi heyətinin qiymətləndirilməsi. <p>Qiymətləndirməni planlaşdırma zamanı onun xarakterik cəhətlərinə xüsusi diqqət yetirmək lazımdır: qiymətləndirmə hansı interval çərçivəsində həyata keçirilməlidir, hansı hədəflər müəyyən edilməlidir, hansı qiymətləndirmə metodları daha məqsədəuyğundur. Qiymətləndirmə sxemi aşağıdakı qiymətləndirmə metodlarından 2 və ya 3-nü əhatə etməlidir: i) Əmək fəaliyyətinin müşahidə edilməsi; ii) İşin nəticəsinin qiymətləndirilməsi; iii) Simulyasiya; iv) Suallar (şifahi və ya yazılı); v) Layihə işi; vi) Portfel əsasında qiymətləndirmə; vii) Dinləmə qiymətləndirilməsi; viii) Fərdi</p>

araşdırmalar; ix) Müştəri qiymətləndirməsi (məsələn, müştəri sorğu formaları), ekspert və şəxsi qiymətləndirmə və s.

Peşə standartı və peşə standartı üzrə qiymətləndirmə arasındakı əlaqə aşağıdakı sxemdə göstərilmişdir.



Məşğulluq təsnifatı (MT)

Ölkədə əmək bazarının inkişafına, beynəlxalq təcrübədə qəbul edilmiş uçot və statistikaya uyğun olaraq ISCO-08 təsnifatından istifadə edilməklə, onun genişləndirilməsi əsasında 2010-cu ildə hazırlanmışdır. Onun strukturu ISCO-08 təsnifatının strukturu ilə eynidir. MT Standartlaşdırma, Metrologiya və Patent üzrə Dövlət Komitəsinin 20 Dekabr 2010-cu il 180 sayılı qərarı ilə təsdiq edilmiş və AZT041-2010 nömrəsi ilə dövlət qeydiyyatına alınmışdır.

Peşə

Yüksək oxşarlıq dərəcəsinə malik əsas vəzifə və fəaliyyətlərdən ibarət olan işlərin məcmusudur. Şəxsin hər hansı bir peşə ilə bağlılığı onun hazırda tutduğu vəzifə, əlavə və ya əvvəlki işləri vasitəsi ilə müəyyən olunur.

Peşə standartı

Konkret peşə sahələrində işçilərin yerinə yetirdikləri əmək funksiyalarına qoyulan ümumi tələbləri sistemli şəkildə əks etdirən normativ sənəddir. O, müvafiq səriştələr çərçivəsində işçinin bilik, bacarıq və vərdisləri nəzərə alınmaqla, onun əmək funksiyalarını yerinə yetirməsinə imkan verəcək konkret vəzifə öhdəliklərinin və fəaliyyətlərin siyahısını özündə ehtiva edir. Peşə standartı işdəki rolu təyin etməyə, işçinin fəaliyyətini qiymətləndirməyə, eləcə də, təkmilləşmə, peşə yüksəlişi üçün yollar müəyyən etməyə və hazırlamağa kömək edə bilər.

Peşə standartları ISCO-ya və Məşğulluq təsnifatına uyğun olaraq təsnifatlaşdırılır.

Peşə standartı üzrə qiymətləndirmə nümunəsi

Qiymətləndirmə hər hansı bir sahədə səriştənin aşkar edilməsi məqsədilə fərdin fəaliyyətinin aydın şəkildə müəyyən edilmiş standartlar ilə müqayisədə ədalətli və dəqiq şəkildə ölçülməsinə imkan verən prosesdir. İş yerinin qiymətləndirilməsi prosesi iş yeri ilə bağlı gündəlik fəaliyyətin tərkib hissəsini təşkil edir. Qiymətləndirmə zamanı əldə edilən nəticələr fərdlərə öz işlərini necə yerinə yetirdiyini öyrənməyə imkan verir. Bu, biliklərin, bacarıqların, yanaşma və davranışın inkişaf etdirilməsində, beləliklə, səriştənin nümayiş etdirilməsində onlara yardım edir.

Peşə standartı üzrə qiymətləndirmə nümunəsi qiymətləndirmə sxemi, fəaliyyət meyarları, qiymətləndirməni həyata keçirmək üçün zəruri

Peşələrin Beynəlxalq Standart Təsnifatı (ISCO)	<p>qiymətləndirmə metodları və resurslarını əhatə edir.</p> <p>Beynəlxalq Əmək Təşkilatının (BƏT) məsul olduğu əsas beynəlxalq təsnifatlardan biri olmaqla, beynəlxalq iqtisadi və sosial təsnifat qrupuna daxildir.</p> <p>ISCO iş prosesində qarşıya qoyulan vəzifə və fəaliyyətlərə müvafiq şəkildə müəyyən edilmiş qruplara uyğun olaraq işlərin təşkilində vasitə rolunu oynayır. Onun əsas vəzifələri aşağıdakıları təmin etməkdən ibarətdir:</p> <ul style="list-style-type: none">• Peşələrə dair statistik və inzibati məlumatların beynəlxalq hesabatını, müqayisəsini və mübadiləsini həyata keçirmək üçün baza rolunu oynamaq;• Peşələrin milli və regional təsnifatlarının hazırlanması üçün model rolunu oynamaq;• Bilavasitə özlərinin milli təsnifatını hazırlamayan ölkələrdə tətbiq oluna biləcək sistem rolunu oynamaq. <p>O, statistik və müştəri yönümlü proqramlar üçün nəzərdə tutulmuşdur. Müştəri yönümlü proqrama iş axtaranların iş yerlərinə yönəldilməsi, ölkələr arasında işçilərin qısa və uzunmüddətli miqrasiyasının idarə edilməsi, peşə təlimi proqramları və təlimatlarının hazırlanması daxildir.</p> <p>ISCO-nun ilk versiyası 1957-ci ildə qəbul edilmiş, daha sonra isə ISCO-68, ISCO-88 və hazırkı ISCO-08 versiyaları hazırlanmışdır.</p>
Səriştə	<p>Müvafiq əmək fəaliyyətini həyata keçirə bilmək üçün lazımi səviyyədə bilik, bacarıq, yanaşma və davranışa malik olmaqdır.</p> <p>İş kontekstində istifadə olunan “Səriştə” anlayışı iş yerində tətbiq olunan bacarıqları əks etdirir. Səriştə şəxs nəyi bilir (bilik), nəyi bacarır (bacarıq), nəyi etmək istəyir (yanaşma) və bunu necə edir (davranış) məhfumlarının birləşməsinin nəticəsidir. Beləliklə, səriştə işi yerinə yetirmək üçün lazım olan texniki peşə elementləri, ümumi şəxsi xüsusiyyətlər və istəklərin birləşməsidir.</p> <p>Səriştələr həmçinin işçinin fəaliyyətinin qiymətləndirilməsi üçün baza rolunu oynayır.</p>
Təhsilin Beynəlxalq Standart Təsnifatı (ISCED)	<p>1970-ci illərin əvvəllərində UNESCO tərəfindən həm ayrı-ayrı ölkələrdə, həm də beynəlxalq səviyyədə təhsilə dair statistik məlumatların əldə olunması, toplanması və təqdim olunmasına xidmət edən bir vasitə kimi hazırlanmışdır. ISCED 1975-ci ildə Cenevrədə keçirilən Təhsilə dair Beynəlxalq Konfransda qəbul edilmiş və daha sonra 1978-ci ildə Parisdə keçirilən UNESCO-nun Ümumi Konfransında qüvvəyə minmişdir. Hazırda istifadə edilən təsnifat ISCED 2011-dir.</p>
Təlim standartı	<p>İş yerində vəzifə və fəaliyyətlərin yerinə yetirilməsi üçün zəruri <i>səriştələri</i> (bilik, bacarıq və yanaşmaları, həmçinin əlavə ümumi səriştələri) təsvir edir. Bu səbəbdən, onlar fəaliyyət meyarları hesab edilir və aşağıdakı hallarda istifadə olunur:</p> <ul style="list-style-type: none">• istehsaldan ayrılmadan peşə təlimlərinin hazırlanması;• istifadəyə yararlı səriştələrin inkişaf etdirilməsi və təmin olunması üçün təlim institutları ilə müəssisələr arasında əlaqə;• peşə təlimləri üçün təhsil standartları və kurikulumların hazırlanması.
Vəzifə	<p>İşin icrası üçün zəruri olan fəaliyyətləri əhatə edir.</p>

MÜNDƏRİCAT

A. NÜMUNƏVİ PEŞƏ STANDARTI	8
A.1. İşə dair xüsusi məlumat	8
A.1.1. Əmək şəraiti	8
A.1.2. İşə qəbul tələbləri	8
A.1.3. Tabeçilik	8
A.1.4. Peşə standartları üçün məsuliyyət və müstəqillik səviyyələri	9
A.1.5. Karyera yüksəlişi və sərbəst məşğulluq imkanları	10
A.2. Əsas vəzifələrin (V) və vəzifələr daxilində fəaliyyətlərin (F) siyahısı	10
A.3. Səriştələr haqqında	11
A.4. Qiymətləndirmələr haqqında	11
B. PEŞƏ STANDARTI ÜZRƏ QIYMƏTLƏNDİRMƏ NÜMUNƏSİ	12
B.1. Fəaliyyət meyarları	12
B.2. Qiymətləndirmə ilə bağlı resurslar	13
B.3. Qiymətləndirmə metodları	13
B.3.1. Fəaliyyətin qiymətləndirilməsi	13
B.3.2. Yazılı qiymətləndirmə	14
B.4. Nəticələrin qeydə alınması	16
C. NÜMUNƏVİ TƏLİM STANDARTI	17
C.1. Səriştələrin qısa təsviri	17
C.2. Təlim ilə bağlı xüsusi məlumat	20
C.2.1. Təlimin növləri	20
C.2.2. Təlimin istiqaməti	21
C.2.3. Əvvəlki təlimin tanınması	21
Peşə standartının hazırlanması prosesində iştirak etmiş müəssisə nümayəndələrinin siyahısı	21
ISCO88/08-ə uyğun təkmilləşdirilmiş peşə standartlarının və əlaqədar təlim standartlarının hazırlanması layihəsi tərəfindən prosesin əlaqələndirilməsində iştirak etmiş şəxslərin siyahısı	Error! Bookmark not defined.
İstinadlar	Error! Bookmark not defined.

A. NÜMUNƏVİ PEŞƏ STANDARTI

Şirə və şərbət istehsalı ustası

Peşənin qısa təsviri

Şirə və şərbət istehsalı ustası xammal qəbul edir, onun keyfiyyətini yoxlayır eyni zamanda, istehsalat prosesinə nəzarət sistemlərini hazırlayır və monitorinq edir. O, bəzi hallarda, müştərilərə yerli və idxal olunmuş məhsullara dair məsləhət verir, keyfiyyətin qorunması üçün məsuliyyət daşıyır.

Məşğulluq Təsnifatında (MT) peşənin kodu:	2145 (Texnoloq, yeyinti məhsulları və içkilər)
MT-də ixtisas (bacarıq) səviyyəsi:	4
ISCO 08-də işin kodu:	2145 (Technologist, food and drink)
ISCO 08-də ixtisas (bacarıq) səviyyəsi:	4
Hazırlanma tarixi:	Yanvar, 2013-cü il
Təsdiq edən qurum:	
Təsdiq tarixi:	
Təklif olunan yenilənmə tarixi:	Yanvar, 2018-ci il

A.1. İŞƏ DAİR XÜSUSİ MƏLUMAT

A.1.1. ƏMƏK ŞƏRAİTİ

- İş əsasən şirə və şərbət istehsalı zavodunun daxilində həyata keçirilir;
- Fəaliyyət normal iş saatlarında həyata keçirilsə də, məhsul yığımı dövründə iş saatları əhəmiyyətli dərəcədə artmaqla gecələri və həftə sonlarını əhatə edə bilər;
- Əməyin mühafizəsi və təhlükəsizlik texnikası qaydaları Azərbaycan Respublikasının Konstitusiyası, Əmək Məcəlləsi, Texniki təhlükəsizlik haqqında Qanun və digər müvafiq qanunvericilik aktları ilə müəyyən olunur.

A.1.2. İŞƏ QƏBUL TƏLƏBLƏRİ

- Əmək münasibətləri Azərbaycan Respublikasının Konstitusiyası, Əmək Məcəlləsi və digər normativ-hüquqi aktlarla tənzimlənir;
- İşə qəbul olunarkən sağlamlıq haqqında tibbi arayış, sonradan vaxtaşırı icbari tibbi müayinədən keçmək haqqında tibbi arayış (Azərbaycan Respublikasının Nazirlər Kabinetinin qərarı və Azərbaycan Respublikasının Səhiyyə Nazirliyinin müvafiq əmrləri ilə nəzərdə tutulduğu hallarda) təqdim olunur;
- Əməyin mühafizəsi və təhlükəsizlik texnikası qaydaları ilə təlimatlandırılmalar və fərdi mühafizə vasitələri ilə təminat məcburi xarakter daşıyır.

A.1.3. TABEÇİLİK

Kimə tabedir: Şirə və şərbət anbarı müdiri.

Kim ona tabedir: İstehsal operatorları və digər yardımçı işçi heyəti.

A.1.4. PEŞƏ STANDARTLARI ÜÇÜN MƏSULİYYƏT VƏ MÜSTƏQİLLİK SƏVİYYƏLƏRİ

Səviyyələr	Məsuliyyət, fəaliyyətlərin mürəkkəbliyi və müstəqillik	Uyğun gələn səviyyə
1	Planlaşdırılmış qaydada birbaşa nəzarət altında işləmək. İş təkrarlanan xarakterə malikdir və mürəkkəb olmayan bir neçə funksiyanı əhatə edir.	
2	Nəzarət altında işləmək, kiçik səlahiyyətlərə malik olmaq. Təcrübə tələb edən fəaliyyətlərin yerinə yetirilməsi və əlaqələndirilməsi üçün məsuliyyət daşımaq. Öz fəaliyyətlərini planlaşdırmaq və nəticələri barədə hesabat vermək. Digər şəxslərlə əməkdaşlıq etmək və komandada işləmək.	
3	Əvvəlcədən məlum olan vəzifə və fəaliyyətlər çərçivəsində müstəqil idarəetmə və komandanın idarə edilməsini həyata keçirmək (eyni zamanda həm idarəetmə, həm də istehsal subyekti kimi çıxış etmək). İşə yanaşmasını dəyişən şəraitə uyğunlaşdırmaq və dövri problemlərin həlli zamanı elementar nəzəriyyələrdən istifadə etmək. Digər şəxslərin gündəlik işinə nəzarət etmək, əmək fəaliyyətinin qiymətləndirilməsi üçün məsuliyyət daşımaq və işin təkmilləşdirilməsi ilə bağlı təkliflər vermək. İşçilərə rəhbərlik etmək. Mürəkkəb fəaliyyətləri əlaqələndirmək və yerinə yetirmək. Ümumi təcrübədən istifadə etməklə xüsusi yeni fəaliyyətlər müəyyən etmək.	
4	Yeni və çox vaxt yaradıcı metodlar tələb edən məsələlərlə məşğul olmaq. Mürəkkəb məsələlərin həllində geniş təcrübədən istifadə etmək. Gözlənilməz dəyişiklik olduğu halda əmək fəaliyyətinə rəhbərlik və nəzarəti həyata keçirmək. Özü və başqaları üçün fəaliyyət meyarları hazırlamaq, onları nəzərdən keçirmək və təkmilləşdirmək. Gözlənilən və ya gözlənilməz iş rejimi şəraitində qərarların qəbul edilməsinə məsuliyyət daşımaq. Fərdlərin və qrupların peşəkar inkişafının idarə olunmasına məsuliyyət daşımaq. Fəaliyyətləri müşahidə etmək, qiymətləndirmək, müvafiq hesabatlar hazırlamaq və dəyişikliklər təklif etmək.	<input checked="" type="checkbox"/>

A.1.5. KARYERA YÜKSƏLİŞİ VƏ SƏRBƏST MƏŞĞULLUQ İMKANLARI

- Müvafiq təcrübə və ixtisas əldə etdikdən sonra rəhbər vəzifələrə yüksəlmək imkanı vardır.

A.2. ƏSAS VƏZİFƏLƏRİN (V) VƏ VƏZİFƏLƏR DAXİLİNDƏ FƏALİYYƏTLƏRİN (F) SİYAHISI

- V.1. Çatdırılan xammal qəbul etmək, keyfiyyətini yoxlamaq və saxlamaq:
- F.1.1. Sifarişin təfərrüatlarını müəyyən etmək məqsədi ilə nümayəndələr ilə əlaqə qurmaq;
 - F.1.2. Xammal qəbul etmək və keyfiyyətini yoxlamaq.
- V.2. Şirə və şərbət hazırlanması ilə bağlı əsas strategiyalar barədə məsləhət vermək:
- F.2.1. İllik və dövrü istehsal planları hazırlamaq və meyvələrin istehsal prosesi üçün hazırlanması məqsədi ilə əsas tədbirləri müəyyən etmək;
 - F.2.2. Əzmə, sıxma, doyma, təmizləmə, filtrdən keçirmə, qablara doldurma və paketləmə prosesini, onun məqsədini izah etmək;
 - F.2.3. Əməliyyatların ardıcılığını müəyyən etmək və əsas avadanlıqlardan düzgün istifadəni təmin etmək;
 - F.2.4. Emal prosesini və meyvələrin xüsusiyyətlərini təsvir etmək, informasiya metarillərindən məzmunu barədə təkliflər vermək.
- V.3. Şirə və şərbət istehsalı prosesini və funksiyaları idarə etmək:
- F.3.1. Əsas istehsal sahələrini müəyyən etmək və onların rolunu izah etmək;
 - F.3.2. Əsas funksiyaları təyin etmək, onların istehsalın keyfiyyətinə və kəmiyyətinə təsirini izah etmək;
 - F.3.3. Şirə və şərbət istehsalında əsas mərhələləri müəyyən etmək.
- V.4. Əsas satış və marketing strategiyaları barədə təkliflər vermək:
- F.4.1. Paketləmə və etiketlərin vurulması ilə bağlı standart formaları müəyyən etmək;
 - F.4.2. Əsas istehsal brendlərini müəyyən etmək;
 - F.4.3. Məhsulun ekspert və istehlakçı tərəfindən standart qiymətləndirmə metodlarını və şərtlərini, o cümlədən təqdimatları, analizləri, test qeydlərini müəyyən etmək.
- V.5. Satış strategiyalarını dəstəkləmək:
- F.5.1. Şirə istehsalı xətti və müəssisə tərəfindən göstərilən xidmətlər barədə təkliflər vermək;
 - F.5.2. Butulka və karton üzərində etiketlər və təqdimatlar barədə məsləhətlər vermək.
- V.6. Məhsulu test etmək və keyfiyyəti yoxlamaq:
- F.6.1. Test tələblərinə uyğun olaraq nümunələr hazırlamaq;
 - F.6.2. Qatılığı, turşuluğu ölçən cihazla və ya hidrometr kimi test avadanlıqlarından istifadə etməklə qatılığı, turşuluğu, xüsusi ağırlığı və ya konsentrasiya dərəcəsini müəyyən etmək üçün nümunələri test etmək;
 - F.6.3. Keyfiyyət, rəng, struktur və dadı müəyyən etmək üçün istehsal prosesi zamanı məhsul nümunələrini nəzərdən keçirmək, dadına baxmaq, yoxlamaq, nəticələri sənədləşdirmək;
 - F.6.4. Meyvə nümunələrinin nəmlik, turşuluq, xüsusi ağırlıq, yağlılıq və səviyyəsini müəyyən etmək məqsədi ilə onları test etmək və arzu olunan nəticələr əldə edilənə qədər emal prosesini davam etdirmək;
 - F.6.5. Hökumətin normativ tələblərinə, növ, rəng, buket və nəmlik tərkibinə uyğun olaraq meyvə məhsullarını dərəcələrə bölmək;

- F.6.6. Temperaturun təsirləri və xüsusi inqrediyentlərin həll olma qabiliyyəti barədə biliklər əsasında qarışdırma ardıcılığını müəyyən etmək;
 - F.6.7. Nəticələri oxumaq və şərh etmək;
 - F.6.8. Standartlardan kənar nəticələri müəyyən etmək və müvafiq addımlar atmaq;
 - F.6.9. Hesablamalara uyğunluğu təmin etmək məqsədi ilə müəyyən edilən kəmiyyətləri yoxlamaq.
- V.7. İstehsalın idarə edilməsi sistemlərini hazırlamaq və monitorinq etmək:
- F.7.1. Xidmət və saxlama proseslərini dəstəkləmək məqsədi ilə öz səlahiyyəti çərçivəsində və müvafiq rəhbərlik ilə məsləhətləşmələr əsasında müvafiq avadanlıq barədə araşdırma aparmaq, seçmək və almaq;
 - F.7.2. Məhsul ilə bağlı məsələlər üzrə həmkarlar arasında effektiv ünsiyyəti təmin etmək məqsədi ilə müvafiq sistemlər yaratmaq və onlara nəzarət etmək;
 - F.7.3. Məhsul və xidmətlərin keyfiyyətinə nəzarət etmək, həmkarlara fəal yardım və dəstək göstərmək.
- V.8. Müştərilərə yerli və idxal olunmuş məhsullar barədə məsləhətlər vermək:
- F.8.1. Məhsulun müxtəlif növlərinin seçimləri ilə bağlı dəqiq informasiya vermək və yardım göstərmək;
 - F.8.2. Məhsul növlərinin xarakterik xüsusiyyətləri, mənşəyi və istehsal prosesləri barədə müştərilər ilə müzakirələr aparmaq;
 - F.8.3. Dad, qiymət və digər xüsusi ehtiyaclar nəzərə alınmaqla məhsul seçimində müştərilərə yardım etmək;
 - F.8.4. Proseslər barədə qeydlər aparmaq üçün texniki məlumatlar təqdim etmək və kataloqlar üçün məhsulların xassələri və dadı barədə qeydlər aparmaqda yardım etmək;
 - F.8.5. İstehsal prosesi ilə bağlı xüsusiyyətləri və digər məsələləri qeyd etmək üçün zəruri məlumatlar təqdim etmək və köməklik göstərmək.
- V.9. İşçi heyətinə rəhbərlik etmək və ünsiyyət qurmaq:
- F.9.1. Şirə istehsalına cəlb olunan işçilərə, o cümlədən onların təliminə nəzarət etmək;
 - F.9.2. Seminarlar və ixtisasartırma kursları təşkil etmək.
- V.10. Qeydlər aparmaq:
- F.10.1. Məhsulun keyfiyyətinə nəzarət etmək və illik dərəcələr barədə hesabat vermək;
 - F.10.2. Statistika və nəticələrdəki meylləri şərh etmək, aşkar edilən qeyri-adi göstəricilər barədə dərhal aidiyyəti şəxslərə məlumat vermək.

A.3.SƏRİŞTƏLƏR HAQQINDA

Fərdin "Şirə və şərbət istehsalı ustası" peşə standartı üzrə vəzifə və fəaliyyətləri həyata keçirməsi üçün zəruri olan əsas sərişmələr "Şirə və şərbət istehsalı ustası" peşəsi üzrə müvafiq təlim standartında göstərilmişdir (formal, qeyri-formal və informal təlimlər vasitəsilə əldə olunan bilik, bacarıq, yanaşma və davranış).

A.4. QIYMƏTLƏNDİRMƏLƏR HAQQINDA

Bu peşədə fərdin fəaliyyətinin qiymətləndirilməsi prosesi "Şirə və şərbət istehsalı ustası" peşəsi üzrə müvafiq peşə standartının qiymətləndirilməsində öz əksini tapır. Fərdin sistemli qiymətləndirilmələr vasitəsilə qiymətləndirilməsi işəgötürənə müxtəlif məqsədlər (yəni işəgötürmə, karyerada irəli çəkmə, heyətin qiymətləndirilməsi, təlim ehtiyaclarının qiymətləndirilməsi) baxımından faydalı ola bilər.

B. PEŞƏ STANDARTI ÜZRƏ QIYMƏTLƏNDİRMƏ NÜMUNƏSİ

Şirə və şərbət istehsalı ustası

Qiymətləndirməyə dair qısa məlumat

Şirə və şərbət istehsalı ustası üçün qiymətləndirmə nümunəsi xammalın qəbul edilməsi onun keyfiyyətinin yoxlanılması eyni zamanda, istehsalat prosesinə nəzarət sistemlərinin hazırlanması və monitorinqi üçün tələb olunan bilik və bacarıqları müəyyən edir və qiymətləndirir.

Hazırkı peşə üçün **tövsiyə edilən qiymətləndirmə metodları** aşağıdakılardır: (i) fəaliyyətin qiymətləndirilməsi və (ii) yazılı testlər. Sözügedən peşə üçün qiymətləndirmə proqramının nümunəsi aşağıda verilmişdir.

Məşğulluq Təsnifatında (MT) peşənin kodu:	2145 (Texnoloq, yeyinti məhsulları və içkilər)
MT-də ixtisas (bacarıq) səviyyəsi:	4
ISCO 08-də işin kodu:	2145 (Technologist, food and drink)
ISCO 08-də ixtisas (bacarıq) səviyyəsi:	4
Test versiyası:	01
Hazırlanma tarixi:	Yanvar, 2013-cü il
Təsdiq edən qurum:	
Təsdiq tarixi:	

B.1. FƏALİYYƏT MEYARLARI

Bu meyarlar peşə standartındakı vəzifə və fəaliyyətlərlə birbaşa əlaqəlidir. Onlar ölçülə bilən formada müəyyən edilməlidir ki, qiymətləndirmə nümunələri hazırlayanlar üçün qiymətləndirmə maddələrinin formalaşdırılması baxımından faydalı olsun. Birinci (V.1) və sonuncu (V.10) vəzifələrə uyğun gələn fəaliyyət meyarları ilə bağlı nümunə aşağıda göstərilmişdir.

Fəaliyyət meyarı nümunəsi:

- V.1. Çatdırılan xammalı qəbul etmək, keyfiyyətini yoxlamaq və saxlamaq:
- F.1.1. Sifarişin təfərrüatlarını müəyyən etmək məqsədi ilə nümayəndələr ilə əlaqə qurmaq;
 - F.1.2. Xammalı qəbul etmək və keyfiyyətini yoxlamaq.
- ...
- V.10. Qeydlər aparmaq:
- F.10.1. Məhsulun keyfiyyətinə nəzarət etmək və illik dərəcələr barədə hesabat vermək;
 - F.10.2. Statistika və nəticələrdəki meylləri şərh etmək, aşkar edilən qeyri-adi göstəricilər barədə dərhal aidiyyəti şəxslərə məlumat vermək.

B.2. QIYMƏTLƏNDİRMƏ İLƏ BAĞLI RESURSLAR

- a) Material və komponentlər: vacib deyil.
- b) Alət və avadanlıqlar: vacib deyil.
- c) İstehlak malları: vacib deyil.

B.3. QIYMƏTLƏNDİRMƏ METODLARI

Fərdin səriştəsini qiymətləndirmək məqsədilə aşağıdakı iki metoddan istifadə olunur: (i) fəaliyyətin qiymətləndirilməsi və (ii) yazılı test.

B.3.1. FƏALİYYƏTİN QIYMƏTLƏNDİRİLMƏSİ

İcra müddəti: 2 saat.

İşlərin sayı: 4.

İşlərin icrasını qiymətləndirmək üçün meyarlar işəgötürən tərəfindən müəyyən olunur.

Əhatə olunan sahələr:

- 20% Çatdırılan xammalı qəbul etmək, keyfiyyətini yoxlamaq və saxlamaq;
Sifarişin təfərrüatlarını müəyyən etmək məqsədi ilə nümayəndələr ilə əlaqə qurmaq;
Xammalı qəbul etmək və keyfiyyətini yoxlamaq.
- 30% Şirə və şərbət istehsalı prosesini və funksiyaları idarə etmək;
Əsas istehsal sahələrini müəyyən etmək və onların rolunu izah etmək;
Əsas funksiyaları təyin etmək, onların istehsalın keyfiyyətinə və kəmiyyətinə təsirini izah etmək;
Şirə və şərbət istehsalında əsas mərhələləri müəyyən etmək.
- 30% Məhsulu test etmək və keyfiyyəti yoxlamaq;
Test tələblərinə uyğun olaraq nümunələr hazırlamaq;
Qatılığı, turşuluğu ölçən cihazla və ya hidrometr kimi test avadanlıqlarından istifadə etməklə qatılığı, turşuluğu, xüsusi ağırlığı və ya konsentrasiya dərəcəsini müəyyən etmək üçün nümunələri test etmək;
Keyfiyyət, rəng, struktur və dadı müəyyən etmək üçün istehsal prosesi zamanı məhsul nümunələrini nəzərdən keçirmək, dadına baxmaq, yoxlamaq, nəticələri sənədləşdirmək;
Meyvə nümunələrinin nəmlik, turşuluq, xüsusi ağırlıq, yağlılıq və səviyyəsini müəyyən etmək məqsədi ilə onları test etmək və arzu olunan nəticələr əldə edilənə qədər emal prosesini davam etdirmək;
Hökumətin normativ tələblərinə, növ, rəng, buket və nəmlik tərkibinə uyğun olaraq meyvə məhsullarını dərəcələrə bölmək;
Temperaturun təsirləri və xüsusi inqrediyentlərin həll olma qabiliyyəti barədə biliklər əsasında qarışdırma ardıcılığını müəyyən etmək;
Nəticələri oxumaq və şərh etmək;
Standartlardan kənar nəticələri müəyyən etmək və müvafiq addımlar atmaq;
Hesablamalara uyğunluğu təmin etmək məqsədi ilə müəyyən edilən kəmiyyətləri yoxlamaq.

- 20% İstehsalın idarə edilməsi sistemlərini hazırlamaq və monitorinq etmək:
Xidmət və saxlama proseslərini dəstəkləmək məqsədi ilə öz səlahiyyəti çərçivəsində və müvafiq rəhbərlik ilə məsləhətləşmələr əsasında müvafiq avadanlıq barədə araşdırma aparmaq, seçmək və almaq;
Məhsul ilə bağlı məsələlər üzrə həmkarlar arasında effektiv ünsiyyəti təmin etmək məqsədi ilə müvafiq sistemlər yaratmaq və onlara nəzarət etmək;
Məhsul və xidmətlərin keyfiyyətinə nəzarət etmək, həmkarlara fəal yardım və dəstək göstərmək.

İş nümunəsi 1: Yüksək təzyiqli emal.

Maksimum müddət: 30 dəqiqə.

İştirakçının görəcəyi işlər: “Orchard Fresh Juices” şirkəti yüksək təzyiqli emal adlanan müasir texnologiyadan istifadə etməklə müxtəlif meyvə şirələri istehsal edin.

- Yüksək təzyiqli emal prosesinin tətbiqi ilə məhsulun necə istehsal edildiyini izah edin.
- Yüksək təzyiqli emal prosesinin istehsalçılar və ya istehlakçılar üçün üç üstün cəhətini sadalayın.

İş nümunəsi 2: Zəmanətli təbii məhsullar.

Maksimum müddət: 30 dəqiqə.

İştirakçının görəcəyi işlər: “Orchard Fresh Juices” şirkəti yüksək təzyiqli texnologiya ilə emal olunmuş meyvə şirələrinin istehsalı üçün zəmanətli təbii məhsullar sertifikatını əldə etmişdir. Nə üçün fermerlərin məhsul yetişdirmək üçün təbii becərmə metodlarını tətbiq etməli olduqlarını izah edin.

İş nümunəsi 3: İstehsal prosesi.

Maksimum müddət: 30 dəqiqə.

İştirakçının görəcəyi işlər: Verilmiş prosesi izah edin. Proses necə adlanır və şirə emalının hansı mərhələsi təsvir edilmişdir?

İş nümunəsi 4: Meyvələrin saxlanması.

Maksimum müddət: 30 dəqiqə.

İştirakçının görəcəyi işlər: Meyvə istehsalı ilə məşğul olan böyük şirkət artıq məhsulları gələcək istehsal üçün saxlamaq niyyətindədir.

- Meyvələrin mümkün korlanma və keyfiyyətinin aşağı düşməsi ehtimalı nə qədərdir?
- Meyvənin istehlak müddətinin artırılması məqsədilə tətbiq edilən bilən İKİ saxlama prosesini izah edin.

B.3.2. YAZILI QIYMƏTLƏNDİRMƏ

İcra müddəti: 13 dəqiqə.

Sualların sayı: 13.

Yazılı qiymətləndirməni keçmək üçün tələb olunan düzgün cavabların sayı işəgötürən tərəfindən müəyyən olunur.

Təvsiyə olunan nisbət: 70%.

Əhatə olunan vəzifələr:

- 20% Çatdırılan xammal qəbul etmək, keyfiyyətini yoxlamaq və saxlamaq

20%	Şirə və şərbət hazırlanması ilə bağlı əsas strategiyalar barədə məsləhət vermək
30%	Əsas satış və marketing strategiyaları barədə təkliflər vermək
30%	Məhsulu test etmək və keyfiyyəti yoxlamaq

Sual nümunələri:

1. Saxarozanı tərkibini təşkil edən üç element hansıdır?
2. Nə üçün şəkər qamışı siropu korlanmaması üçün otaq temperaturunda saxlanılmalıdır?
3. Şəkər qamışı siropunun hazırlanmasının əsas prosesini izah edin.
4. Dilimlənmiş almaların rənginin qəhvəyi rəngə çevrilməsinin səbəbi nədir?
 - a) karamelləşmə
 - b) çox saxlanma
 - c) ferment təsiri
 - d) zülalların köhnəlməsi
5. Meyvələrin yetişməsinə səbəb olan qaz hansıdır?
 - a) karbon monoksid
 - b) azot
 - c) propan
 - d) etilen
6. Aşağıdakılardan hansı alternativ şirinləşdirici maddə deyildir?
 - a) şəkər spirti
 - b) maltodekstrin
 - c) akesulfam - K
 - d) sukraloz
 - e) aspartam
7. Meyvə içkisinin etiketində aşağıdakı inqrediyentlər yazılmışdır: su, şəkər, portağal şirəsi, yüksək fruktoza toxumu siropu, vitamin C, sodium benzoat (konservant), Qırmızı 40, Mavi 1. Meyvəli içkinin tərkibi haqqında hansı qənaətə gəlmək olar?
 - a) Məhsulun tərkibində konservant yoxdur.
 - b) Məhsulun tərkibində su ilə müqayisədə daha çox şirə vardır.
 - c) Məhsulun tərkibində şirə ilə müqayisədə daha çox şəkər vardır.
 - d) Məhsulun tərkibində şəkərin həcmi digər inqrediyentlər ilə müqayisədə daha yüksəkdir.
8. HFCS (yüksək fruktoza toxumu siropu) – şirin sərinləşdirici içki istehsalı üçün hansı emal texnologiyası tələb olunur?
 - a) içki
 - b) yağ və piy
 - c) toxum
 - d) (a) və (b)

- e) (a) və (c)
9. Aşağıdakı reaksiya seçimlərin hansında daha yaxşı təsvir olunub?
Saxaroza → qlükoza + fruktoza
- a) oksidləşmə
 - b) reduksiya
 - c) hidroliz
 - d) qeyri-fermentləşmə
 - e) yüksəlmə
10. Almaların ilkin emalı hansı prosesləri əhatə edir?
- a) dərmə, yuma və ölçü üzrə çeşidləmə
 - b) məhsul yığılı, yuma, rəng və ölçü üzrə çeşidləmə və qablaşdırma
 - c) yuma, ölçü və forma üzrə bölmə, çeşidləmə, sürətli dondurma
 - d) dərmə, ölçü üzrə çeşidləmə, ağartma və gigiyenik paketə qablaşdırma
11. Ərzaq istehsalı zamanı nə üçün HACCP-dən istifadə edilir?
- a) Ərzağın istehsal səviyyəsini artırmaq üçün
 - b) Ərzaq əlavələrinin istifadə həcmi azaltmaq üçün
 - c) İşçilər üçün ədalətli iş şəraiti yaratmaq üçün
 - d) Ərzaq istehsalı zamanı potensial təhlükələri aşkar etmək üçün
12. Aşağıdakılardan hansı birinə cavab olaraq soyuq-pasterizə edilmiş meyvə şirəsi istehsal edilir?
- a) Pəhriz səbəbindən
 - b) Ətraf mühit məsələləri
 - c) Münasiblik tələbi
 - d) Texnoloji inkişaf
13. Tərkibində 30-40 faizdən çox miqdarda meyvə şirəsi olan meyvəli içki necə adlanır?
- a) Şirə içkisi
 - b) Nektar
 - c) Ade
 - d) Şirə

B.4. NƏTİCƏLƏRİN QEYDƏ ALINMASI

Hər bir iştirakçı üçün fərdi hesabatlar hazırlanmalı və fəaliyyətin qiymətləndirilməsi, eləcə də yazılı qiymətləndirmə üzrə toplanan balların hesabatı onlara təqdim edilməlidir. Qiymətləndirmə bir nəfər üçün bir dəfədən artıq istifadə edildiyi təqdirdə hesabatda qiymətləndirmədən əvvəlki və sonrakı ballar arasındakı faiz dəyişikliyi də əks olunmalıdır.

“Peşə standartları üzrə qiymətləndirmənin hazırlanması prosedurları” adlı sənəddə qiymətləndirmə üzrə geniş nəzəri və praktiki məlumatlar verilmişdir.

C. MÜƏSSISƏLƏR ÜÇÜN NÜMUNƏVİ TƏLİM STANDARTI

Şirə və şərbət istehsalı ustası

Təlim standartına dair qısa məlumat

Hazırkı təlim standartı müəssisələr, təlim mərkəzləri və institutları, təlim iştirakçıları üçün hazırlanmışdır, şirə və şərbət istehsalı ustası üçün tələb olunan səriştələri əks etdirir. İşlə bağlı səriştənin nümayiş etdirilməsi üçün tələb olunan bilik və bacarıqların əldə edilməsinə xidmət edən təlim proqramları, kurikulumlar və təlim materiallarının hazırlanmasında bu standartdan təlimat kimi istifadə etmək olar. Bu standart əsasında hazırlanmış təlim digər peşələr üzrə səriştələrə malik olan, mövcud səriştələrini inkişaf etdirmək, mövcud iş yerində digər vəzifələri icra edə bilmək, yaxud digər müəssisədə və ya digər peşə üzrə iş tapmaq üçün yeni ümumi səriştələr əldə etmək istəyən şəxslər üçün də uyğun ola bilər.

Məşğulluq Təsnifatında (MT) (bu təlimin müvafiq olduğu) peşənin kodu:	2145 (Texnoloq, yeyinti məhsulları və içkilər)
MT-də ixtisas (bacarıq) səviyyəsi:	4
ISCO 08-də işin kodu:	2145 (Technologist, food and drink)
ISCO 08-də ixtisas (bacarıq) səviyyəsi:	4
Milli İxtisas Çərçivəsi ilə əlaqə:	
ISCED-də kodu:	
Hazırlanma tarixi:	Yanvar, 2013-cü il
Təsdiq edən qurum:	
Təsdiq tarixi:	
Təklif olunan yenilənmə tarixi:	Yanvar, 2018-ci il

C.1. SƏRİŞTƏLƏRİN QISA TƏSVİRİ

Bilik:	<ul style="list-style-type: none">• Azərbaycanın, xarici ölkələrin şirə və şərbət istehsalı ənənələri, əsas məhsullar və onların xarakterik xüsusiyyətləri barədə baza biliklər;• Şirə və şərbət istehsalının bütün mərhələləri və istifadə edilən avadanlıq;• Azərbaycanın içki bazarının xarakterik xüsusiyyəti, o cümlədən yerli pərakəndə satış və birbaşa satış, ixrac bazarları;• İçki sənayesi terminləri;• Şirə və şərbətlərin həssaslığının standart qiymətləndirilməsi məqsədi və prinsipləri;• Avadanlıqların və materialların keyfiyyət xüsusiyyətləri;• Əsas şirə istehsalı üsullarının xarakterik xüsusiyyətləri;• Şirə istehsalında yerli və beynəlxalq meyllər, o cümlədən:<ul style="list-style-type: none">○ üsullar;○ istehsal metodları;○ şirə və ərzağın uyğunluğu;○ bazarın üstünlük verdiyi seçimlər;○ istehlakın strukturu;
---------------	--

	<ul style="list-style-type: none">○ qiymətdoyma.• Şirə və şərbət satışı və xidmət texnologiyaları sahəsində cari meyllər;• Məhsul üçün anbar və saxlama tələbləri, o cümlədən avadanlıq və ehtiyatlara nəzarət sistemləri;• Məhsulların anbara yerləşdirilməsi və saxlanması zamanı nəzərə alınmalı olan təhlükəsizlik və gigiyena normaları;• Müvafiq sənaye sektoru kontekstində şirə və şərbət növləri üçün təşviqat imkanları;• Azərbaycanda istehsal mütəxəssisləri üçün peşəkar inkişaf imkanları;• Sənayenin strukturu;• SƏTƏM (Sağlamlıq, Əməyin təhlükəsizliyi və Ətraf mühitin Mühafizəsi) tələbləri barədə biliklər;• Yerli meyvəçilik regionları;• Müəssisənin kommunikasiya və hesabatlıq prosedurları;• Texniki informasiya mənbələri, yenilənmə və çıxış imkanları ilə bağlı tələblər və prosedurlar.
Bacarıq:	<ul style="list-style-type: none">• Müxtəlif mənbələrdən olan informasiyanın şərh edilməsi, uyğunlaşdırılması və tətbiq edilməsi;• Zəruri məhsulların və materialların müəyyən edilməsi;• Baza hesablamalar;• Məhsulun idarə edilməsi sisteminin yaradılması;• Monitoring;• Müəssisənin məqsədlərinin və məhsulun çeşidinin müəyyən edilməsi;• Xüsusi müştəri ehtiyaclarının proqnozlaşdırılması və müəyyən edilməsi;• Qüsurların və müvafiq həll yollarının müəyyən edilməsi;• İşçilərin funksiya və vəzifələrinin müəyyən edilməsi;• İş yerində fəaliyyət qrafikinə müəyyən edilməsi;• Həssas qiymətləndirmə metodundan istifadə edilməsi;• Test edilən məhsulun keyfiyyətinin qiymətləndirilməsi;• Standartdan kənar nəticələr, anormal hadisələr və ya uyğunsuzluqlar ilə bağlı müvafiq korreksiya tədbirlərinin həyata keçirilməsi;• Qeydiyyatın aparılması və hesabatlıq;• Problemləri həll etmək bacarığı;• Vaxtı idarə etmək bacarığı;• Komandada işləmək bacarığı.
Yanaşma:	<ul style="list-style-type: none">• Liderlik, məsuliyyətin üzərinə götürülməsi və məsləhət vermə;• Müəssisənin məhsulları barədə müsbət fikir;• Məhsullar barədə bilikləri genişləndirmək və yeniləmək;• Açıqlıq və digər şəxsləri dinləmə;• Çeviklik.
Əlavə / ümumi səriştələr:	<ul style="list-style-type: none">• Əməkdaşlıq edən və ünsiyyətçil;• Xarici dil bilikləri;• Fəal internet istifadəçisi;• Şirə və şərbət istehsalı sahəsində texnologiyalar və sistemlər ilə maraqlanmaq.

Peşə standartına uyğun olaraq, bu peşə üzrə təcrübə və nəzəri təlim keçən şirə və şərbət istehsalı ustasıyuxarıda göstərilən səriştələri qazanmaqla, aşağıdakı vəzifə və fəaliyyətləri yerinə yetirə bilər:

Əsas vəzifələrin (V) və vəzifələr daxilində fəaliyyətlərin (F) siyahısı¹

- V.1. Çatdırılan xammalı qəbul etmək, keyfiyyətini yoxlamaq və saxlamaq:
- F.1.1. Sifarişin təfərrüatlarını müəyyən etmək məqsədi ilə nümayəndələr ilə əlaqə qurmaq;
 - F.1.2. Xammalı qəbul etmək və keyfiyyətini yoxlamaq.
- V.2. Şirə və şərbət hazırlanması ilə bağlı əsas strategiyalar barədə məsləhət vermək:
- F.2.1. İllik və dövrü istehsal planları hazırlamaq və meyvələrin istehsal prosesi üçün hazırlanması məqsədi ilə əsas tədbirləri müəyyən etmək;
 - F.2.2. Əzmə, sıxma, doyma, təmizləmə, filtdən keçirmə, qablara doldurma və paketləmə prosesini, onun məqsədini izah etmək;
 - F.2.3. Əməliyyatların ardıcılığını müəyyən etmək və əsas avadanlıqlardan düzgün istifadəni təmin etmək;
 - F.2.4. Emal prosesini və meyvələrin xüsusiyyətlərini təsvir etmək, informasiya metarillərindən məzmunu barədə təkliflər vermək.
- V.3. Şirə və şərbət istehsalı prosesini və funksiyaları idarə etmək:
- F.3.1. Əsas istehsal sahələrini müəyyən etmək və onların rolunu izah etmək;
 - F.3.2. Əsas funksiyaları təyin etmək, onların istehsalın keyfiyyətinə və kəmiyyətinə təsirini izah etmək;
 - F.3.3. Şirə və şərbət istehsalında əsas mərhələləri müəyyən etmək.
- V.4. Əsas satış və marketinq strategiyaları barədə təkliflər vermək:
- F.4.1. Paketləmə və etiketlərin vurulması ilə bağlı standart formaları müəyyən etmək;
 - F.4.2. Əsas istehsal brendlərini müəyyən etmək;
 - F.4.3. Məhsulun ekspert və istehlakçı tərəfindən standart qiymətləndirmə metodlarını və şərtlərini, o cümlədən təqdimatları, analizləri, test qeydlərini müəyyən etmək.
- V.5. Satış strategiyalarını dəstəkləmək:
- F.5.1. Şirə istehsalı xətti və müəssisə tərəfindən göstərilən xidmətlər barədə təkliflər vermək;
 - F.5.2. Butulka və karton üzərində etiketlər və təqdimatlar barədə məsləhətlər vermək.
- V.6. Məhsulu test etmək və keyfiyyəti yoxlamaq:
- F.6.1. Test tələblərinə uyğun olaraq nümunələr hazırlamaq;
 - F.6.2. Qatılığı, turşuluğu ölçən cihazla və ya hidrometr kimi test avadanlıqlarından istifadə etməklə qatılığı, turşuluğu, xüsusi ağırlığı və ya konsentrasiya dərəcəsini müəyyən etmək üçün nümunələri test etmək;
 - F.6.3. Keyfiyyət, rəng, struktur və dadı müəyyən etmək üçün istehsal prosesi zamanı məhsul nümunələrini nəzərdən keçirmək, dadına baxmaq, yoxlamaq, nəticələri sənədləşdirmək;
 - F.6.4. Meyvə nümunələrinin nəmlik, turşuluq, xüsusi ağırlıq, yağlılıq və səviyyəsini müəyyən etmək məqsədi ilə onları test etmək və arzu olunan nəticələr əldə edilənə qədər emal prosesini davam etdirmək;
 - F.6.5. Hökumətin normativ tələblərinə, növ, rəng, buket və nəmlik tərkibinə uyğun olaraq meyvə məhsullarını dərəcələrə bölmək;
 - F.6.6. Temperaturun təsirləri və xüsusi inqrediyentlərin həll olma qabiliyyəti barədə biliklər əsasında qarışdırma ardıcılığını müəyyən etmək;
 - F.6.7. Nəticələri oxumaq və şərh etmək;

¹Müvafiq sahə üçün olan peşə standartındakı ilə eynidir.

- F.6.8. Standartlardan kənar nəticələri müəyyən etmək və müvafiq addımlar atmaq;
- F.6.9. Hesablamalara uyğunluğu təmin etmək məqsədi ilə müəyyən edilən kəmiyyətləri yoxlamaq.
- V.7. İstehsalın idarə edilməsi sistemlərini hazırlamaq və monitorinq etmək:
- F.7.1. Xidmət və saxlama proseslərini dəstəkləmək məqsədi ilə öz səlahiyyəti çərçivəsində və müvafiq rəhbərlik ilə məsləhətləşmələr əsasında müvafiq avadanlıq barədə araşdırma aparmaq, seçmək və almaq;
- F.7.2. Məhsul ilə bağlı məsələlər üzrə həmkarlar arasında effektiv ünsiyyəti təmin etmək məqsədi ilə müvafiq sistemlər yaratmaq və onlara nəzarət etmək;
- F.7.3. Məhsul və xidmətlərin keyfiyyətinə nəzarət etmək, həmkarlara fəal yardım və dəstək göstərmək.
- V.8. Müştərilərə yerli və idxal olunmuş məhsullar barədə məsləhətlər vermək:
- F.8.1. Məhsulun müxtəlif növlərinin seçimləri ilə bağlı dəqiq informasiya vermək və yardım göstərmək;
- F.8.2. Məhsul növlərinin xarakterik xüsusiyyətləri, mənşəyi və istehsal prosesləri barədə müştərilər ilə müzakirələr aparmaq;
- F.8.3. Dad, qiymət və digər xüsusi ehtiyaclar nəzərə alınmaqla məhsul seçimində müştərilərə yardım etmək;
- F.8.4. Proseslər barədə qeydlər aparmaq üçün texniki məlumatlar təqdim etmək və kataloqlar üçün məhsulların xassələri və dadı barədə qeydlər aparmaqda yardım etmək;
- F.8.5. İstehsal prosesi ilə bağlı xüsusiyyətləri və digər məsələləri qeyd etmək üçün zəruri məlumatlar təqdim etmək və köməklik göstərmək.
- V.9. İşçi heyətinə rəhbərlik etmək və ünsiyyət qurmaq:
- F.9.1. Şirə istehsalına cəlb olunan işçilərə, o cümlədən onların təliminə nəzarət etmək;
- F.9.2. Seminarlar və ixtisasartırma kursları təşkil etmək.
- V.10. Qeydlər aparmaq:
- F.10.1. Məhsulun keyfiyyətinə nəzarət etmək və illik dərəcələr barədə hesabat vermək;
- F.10.2. Statistika və nəticələrdəki meylləri şərh etmək, aşkar edilən qeyri-adi göstəricilər barədə dərhal aidiyyəti şəxslərə məlumat vermək.

C.2. TƏLİM İLƏ BAĞLI XÜSUSİ MƏLUMAT

C.2.1. TƏLİMİN NÖVLƏRİ

Bu peşə üçün zəruri səriştelər aşağıda göstərilən təlim metodları vasitəsilə əldə edilə bilər:

Formal təlim

Tövsiyə olunan formal təlim	Uyğun gələn təlim növü	Qeydlər
Tam orta təhsil ²		

²Ümumi orta təhsil ölkə vətəndaşları üçün icbari xarakter daşdığından cədvəldə əks olunmayıb.

Texniki peşə təhsili və ya akkreditasiyadan keçmiş təlim müəssisəsində təlim		
Orta ixtisas təhsili		
Ali təhsil	<input checked="" type="checkbox"/>	Tətbiqi riyaziyyat, ekologiya, kimya, biologiya və coğrafiya üzrə kurslar zəruridir.
Digər:		

Qeyri-formal və (və ya) informal təlim tələb olunan səriştələrin genişləndirilməsinə şərait yarada bilər.

Qeyri-formal təlim

Qeyri-formal təlimin ən yaxşı yolu iş yerində təlimatçı yanında öyrənməkdir. Bu təlim istehsalatdan ayrılmadan aparılan təlim kursları ilə əlaqələndirilə bilər.

İnformal təlim

İnformal təlim də həmçinin tələb olunan nəzəri və təcrübi bilikləri verir, lakin bu, məhdud səviyyədə olur və səriştələrin tanınması haqqında rəsmi sənədi təmin etmir.

C.2.2. TƏLİMİN İSTİQAMƏTİ

Normal təlim istiqaməti tam orta təhsili bitirdikdən sonra ali təhsil almaqdan, eyni zamanda müvafiq sənaye müəssisəsi və ya laboratoriyada təcrübə keçməkdən ibarətdir. Kimya, biologiya, ekologiya, və riyaziyyat sahələrində biliklər bu peşədə vacibdir. Fizika və coğrafiya kimi sahələr də tətbiqi bilik olaraq faydalıdır.

C.2.3. ƏVVƏLKİ TƏLİMİN TANINMASI³

Gələcəkdə şirə və şərbət istehsalı sahəsində ən azı iki il iş təcrübəsi olanlar praktiki və ümumi səriştələrin yoxlanması üçün imtahana müraciət edə və yalnız imtahanı keçdikdən sonra səriştələrin tanınması haqqında rəsmi sənəd əldə edə bilər.

³Azərbaycanda səriştələrin tanınması üçün qiymətləndirmə sistemi hazırda mövcud deyildir.