



Nümunəvi peşə standartı  
Peşə standartı üzrə qiymətləndirmə nümunəsi  
M u ssis l r  c n nümunəvi təlim standartı

# Aşpaz

İngilis dilində adı: Cook

**N: 3434-2-00091-01**

Azərbaycan Respublikasının Əmək və Əhalinin 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 rciv sində “GOPA Consultants” v  “SEFT Consulting” tərəfindən hazırlanmışdır.

## 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

	<p>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.</p> <p>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.</p> <p>Dördüncü bacarıq səviyyəsi üzrə təsnifatlaşdırılan peşələrə menecerlər, mühəndislər, müəllimlər, həkimlər və s. daxildir ki, bunlar çox vaxt peşəkarlar adlandırılır.</p>
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	<p>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.</p> <p>Əvvəlki təlimin qiymətləndirilməsi və tanınması prosesi aşağıdakı kimidir:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Şəxsin nə bildiyi və nə bacardığının müəyyənləşdirilməsi;</li><li>• Şəxsin bilik və bacarıqlarının xüsusi standartlar, səriştələrin qiymətləndirilməsi üzrə əlaqəli meyarlar ilə müqayisə edilməsi;</li><li>• Bu standartlara münasibətdə təlimin qiymətləndirilməsi;</li><li>• Şəxsin formal, qeyri-formal və informal təlimlər vasitəsilə keçmişdə topladığı bacarıq, bilik və təcrübənin tanınması.</li></ul>
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). O, təlimin həyata keçirilməsi sahəsində (xüsusilə) ixtisaslaşmamış hər hansı bir şəxs (yəni ailə üzvləri, digər əlaqəli şəxslər və s.) tərəfindən

	<p>istiqləşdirildiyi 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 stimullaşdırılır) 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) İradə: 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 qiymətləndirilməsi olduğu müxtəlif qiymətləndirmə metodlarıdır.</p>
Qiymətləndirmə sxemi	<p>Qiymətləndirmə standartlarının vəzifələrini və onların yerinə yetirilməsi 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"><li>• İşəgötürmə;</li><li>• Karyera yüksəlişi;</li><li>• Bilik və bacarıqlarda olan boşluqların və təlim ehtiyaclarının müəyyən edilməsi;</li><li>• İşçi heyətinin qiymətləndirilməsi.</li></ul> <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 qiymətləndirməsi; viii) Fərdi araşdırmalar; ix) Müştəri qiymətləndirməsi (məsələn, müştəri sorğu formaları), ekspert və şəxsi qiymətləndirmə və s.</p>



Standart Təsnifatı (ISCO)	<p>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"> <li>• Peşələrə dair statistik və inzibati məlumatların beynəlxalq hesabatını, müqayisəsini və mübadiləsini həyata keçirmək üçün baza rolunu oynamaq;</li> <li>• Peşələrin milli və regional təsnifatlarının hazırlanması üçün model rolunu oynamaq;</li> <li>• Bilavasitə özlərinin milli təsnifatını hazırlamayan ölkələrdə tətbiq oluna biləcək sistem rolunu oynamaq.</li> </ul> <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 (bilik, bacarıq və yanaşmaları, həmçinin əlavə ümumi səriştələri)</i> təsvir edir. Bu səbəbdən, onlar fəaliyyət meyarları hesab edilir və aşağıdakı hallarda istifadə olunur:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• istehsaldan ayrılmadan peşə təlimlərinin hazırlanması;</li> <li>• istifadəyə yararlı səriştələrin inkişaf etdirilməsi və təmin olunması üçün təlim institutları ilə müəssisələr arasında əlaqə;</li> <li>• peşə təlimləri üçün təhsil standartları və kurikulumların hazırlanması.</li> </ul>
Vəzifə	<p>İşin icrası üçün zəruri olan fəaliyyətləri əhatə edir.</p>

## MÜNDƏRİCAT

<b>A. NÜMUNƏVİ PEŞƏ STANDARTI .....</b>	<b>8</b>
<b>A.1. İşə dair xüsusi məlumat .....</b>	<b>8</b>
A.1.1. Əmək şəraiti .....	8
A.1.2. İşə qəbul tələbləri .....	8
A.1.3. Tabeçilik .....	9
A.1.4. Peşə standartları üçün məsuliyyət və müstəqillik səviyyələri .....	9
A.1.5. Karyera yüksəlişi və sərbəst məşğulluq imkanları .....	10
<b>A.2. Əsas vəzifələrin (V) və vəzifələr daxilində fəaliyyətlərin (F) siyahısı .....</b>	<b>10</b>
<b>A.3. Səriştələr haqqında .....</b>	<b>12</b>
<b>A.4. Qiymətləndirmələr haqqında .....</b>	<b>12</b>
<b>B. PEŞƏ STANDARTI ÜZRƏ QIYMƏTLƏNDİRMƏ NÜMUNƏSİ .....</b>	<b>13</b>
<b>B.1. Fəaliyyət meyarları .....</b>	<b>13</b>
<b>B.2. Qiymətləndirmə ilə bağlı resurslar .....</b>	<b>14</b>
<b>B.3. Qiymətləndirmə metodları .....</b>	<b>14</b>
B.3.1. Fəaliyyətin qiymətləndirilməsi .....	14
B.3.2. Yazılı qiymətləndirmə .....	15
<b>B.4. Nəticələrin qeydə alınması .....</b>	<b>20</b>
<b>C. MÜƏSSİSƏLƏR ÜÇÜN NÜMUNƏVİ TƏLİM STANDARTI .....</b>	<b>21</b>
<b>C.1. Səriştələrin qısa təsviri .....</b>	<b>21</b>
<b>C.2. Təlim sxemi .....</b>	<b>22</b>
<b>C.3. Təlim ilə bağlı xüsusi məlumat .....</b>	<b>28</b>
C.3.1. Təlimin növləri .....	28
C.3.2. Təlimin istiqaməti .....	28
C.3.3. Əvvəlki təlimin tanınması .....	29
<b>Peşə standartının hazırlanması prosesində iştirak etmiş müəssisə nümayəndələrinin siyahısı .....</b>	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
<b>ISCO88/08-ə uyğun təkmilləşdirilmiş peşə standartlarının və əlaqədar təlim standartlarının hazırlanması layihəsi tərəfindən prosesin əlaqələndirilməsində iştirak etmiş şəxslərin siyahısı .....</b>	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
<b>İstinadlar .....</b>	<b>Error! Bookmark not defined.</b>

## A. NÜMUNƏVİ PEŞƏ STANDARTI

# Aşpaz

### Peşənin qısa təsviri

Aşpazlar ictimai iaşə sektorunun və ərzaq xidməti müəssisələrinin və şirkətlərinin əsas simasıdır. Aşpaz əsas etibarilə, menyunu planlaşdırır, xammalı seçir və alır, müştərilər üçün ərzağı bişirir və ya onun bişirilməsinə nəzarət edir. Onların xüsusi vəzifələri çalışdıqları müəssisənin növündən və həcmindən asılı olaraq dəyişir. Bütçə daxilində yeməyin seçilməsi, ədviyyatların əlavə edilməsi, bişirilməsi və təqdim edilməsi onların fəaliyyətinə aiddir. Aşpazlar gigiyenik normaların saxlanılması, ərzağın təhlükəsizliyinin təmin edilməsi və tullantıların idarə edilməsi üçün məsuliyyət daşıyır.

<b>Məşğulluq Təsnifatında (MT) peşənin kodu:</b>	3434 (Aşpaz)
<b>MT-də ixtisas (bacarıq) səviyyəsi:</b>	3 (təvsiyə olunan səviyyə: 2)
<b>ISCO 08-də işin kodu:</b>	3434 (Cook)
<b>ISCO 08-də ixtisas (bacarıq) səviyyəsi:</b>	3
<b>Hazırlanma tarixi:</b>	Aprel, 2012-ci il
<b>Təsdiq edən qurum:</b>	
<b>Təsdiq tarixi:</b>	
<b>Təklif olunan yenilənmə tarixi:</b>	Aprel, 2017-ci il

## A.1. İŞƏ DAİR XÜSUSİ MƏLUMAT

### A.1.1. ƏMƏK ŞƏRAİTİ

- İş saatları səhərin erkən vaxtlarını, gecə saatlarını, bayram günlərini və həftəsonlarını əhatə edə bilər. Növbəli iş rejimi və fəvqəladə hallarda işə çağırılma ehtimalları vardır;
- İş adətən, qapalı şəraitdə mətbəxdə aparılır;
- Bəzi işlərdə səfərlərin edilməsi tələb olunur (məsələn: gəmilərin və ya qatarların mətbəxlərində çalışan aşpazlar);
- Çox zaman önlük, papaq, və ya jaket kimi uniformalar geyinilir. Bəzi hallarda əlcəklər və s. bu kimi qoruyucu və mühafizə geyimləri geyinilir;
- 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 hüquqi-normativ 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 əmriləri ilə nəzərdə tutulduğu hallarda) təqdim olunur;



- Əməyin mühafizəsi və təhlükəsizlik texnikası qaydaları ilə təlimatlandırmalar və fərdi mühafizə vasitələri ilə təminat məcburi xarakter daşıyır.

### A.1.3. TABEÇİLİK

**Kimə tabedir:** Müəssisənin rəhbəri və ya meneceri və baş aşpaz.

**Kim ona tabedir:** Mətbəxin yardımçı işçiləri.

### 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 yetirilməsinə əlaqələndirilməsi üçün məsuliyyət daşımaq Öz fəaliyyətlərini planlaşdırmaq və nəticələri barədə hesabat vermək Digər şəxslərlə əməkdaşlıq etmək və komandada işləmək	<input checked="" type="checkbox"/>
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. Müəkkəb 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	

### A.1.5. KARYERA YÜKSƏLİŞİ VƏ SƏRBƏST MƏŞĞULLUQ İMKANLARI

- Təcrübə əldə etdikdən sonra nəzarətçi vəzifəsinə yüksəlmək imkanı vardır;
- Təlim keçdikdən sonra müvafiq peşə sahəsində yüksək ixtisaslı işə keçmək imkanı vardır;
- Özünü-məşğulluq imkanları mövcuddur, lakin, bunun üçün kapital tələb olunur.

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

### V.1. Menyunun hazırlanması:

- F.1.1. Menyuya daxil olan qidaları planlaşdırmaq, seçmək və təşkil etmək;
- F.1.2. Müxtəlif menyuların dəyərini hesablamaq;
- F.1.3. Menyuları, reseptləri və tapşırıqlar siyahısını rəhbərliklə dəqiqləşdirmək;
- F.1.4. Menyunun strukturunu planlaşdırmaq.

### V.2. Ərzaq xidməti işinin əlaqələndirilməsi, təşkil edilməsi və hazırlanması:

- F.2.1. Menü üçün xammalın miqdarını müəyyən etmək və hazırlamaq, reseptlərə və texniki şərtlərə uyğun olaraq keyfiyyət və üslub tələblərini təyin etmək;
- F.2.2. Ərzaq üçün aydın, tam və şəraitə uyğun yoxlama iş siyahısı hazırlamaq;
- F.2.3. Alınan məmulatların kəmiyyətini və keyfiyyətini yoxlamaq;
- F.2.4. Menü tələbləri və işin rolları barədə qrupun digər üzvləri ilə müzakirə aparmaq;
- F.2.5. Dəqiq miqdarda və müxtəlif ərzaq xidmətinin mövsümü tələblərinə uyğun olaraq ərzağı hazırlamaq;
- F.2.6. Ərzaq məmulatlarını xidmət üçün hazır vəziyyətdə saxlamaq.

### V.3. Hazırlanan yeməklər üçün tələb olunan inqrediyentləri hesablamaq:

- F.3.1. Çörək məmulatları və ya souslar kimi inqrediyentləri qarışdırmaq;
- F.3.2. Növbəti mərhələlərdə istifadə edilməsi üçün ət və s. bu kimi məmulatları ilkin bişirmək;
- F.3.3. Xüsusi metodlara əsasən adətən qısa vaxt ərzində hazırlanan məmulatlar (pizza, balıq və kartof qızartması, sendviç və tako) bişirmək;
- F.3.4. Qrill, dərin-yaqılı qızartma tavaları və ya qulplu tava kimi böyük həcmli bişirmə avadanlıqlarını işlətmək;
- F.3.5. Banketlər və ziyafətlər üçün müxtəlif yeməklər bişirmək;
- F.3.6. Ərzaqlardan yemək bişirmək və paketləmək.

### V.4. İnqrediyentlərin əvvəlcədən hazırlanması (məsələn, tərəvəzlərin təmizlənməsi və doğranması):

- F.4.1. Müxtəlif mətbəx alət və avadanlıqlarından istifadə etməklə müvafiq reseptlərə və ya fərdi ideyalara uyğun olaraq inqrediyentləri çəkmək, ölçmək və qarışdırmaq;
- F.4.2. Ərzağı hissələrə bölmək, hazırlamaq, bəzəmək və onları ofisiantlara vermək;
- F.4.3. İstehlak üçün hazırlamaq məqsədilə meyvə və tərəvəzləri yumaq, qabığını soymaq, doğramaq və tumunu çıxarmaq;
- F.4.4. Dada baxma, iyləmə və ya alətlər vasitəsilə deşmə üsulları vasitəsilə yeməkləri yoxlamaq və onların kifayət qədər bişib-bişmədiyini müəyyən etmək;
- F.4.5. Sobaların, ocaqların, qrilllərin və qızartma aparatlarının temperaturunu tənzimləmək;
- F.4.6. İsti və ya soyuq yeməklər, sendviçlər üçün mal dana donuz və qoyun ətinə kəsmək və formaya salmaq;

- F.4.7. Heyvan, quş və ya balıq ətini hissələrə ayırmaq və təmizləmək, bişirməzdən əvvəl əti kəsmək və tələb olunduqda sümüyünü çıxarmaq;
  - F.4.8. Sobaların, ocaqların, qrillərin və qızartma aparatlarının temperaturunu tənzimləməklə ərzağın düzgün temperaturda saxlanıldığını və bişirildiyini təmin etmək;
  - F.4.9. Ərzaq və inqrediyentlərin təzəliyini təmin etmək üçün onların keyfiyyətini yoxlamaq, köhnə və yeni məmulatları izləmək və ehtiyatları yeniləmək.
- V.5. Müvafiq standartlara və ya xüsusi hazırlanmış reseptlərə uyğun olaraq ərzağı bişirmək:
- F.5.1. Eyni zamanda bir neçə sifariş üzrə işləyən zaman hər bir müştəri tərəfindən sifariş verilən məmulatları dəqiq şəkildə bişirmək;
  - F.5.2. Bərabər bişmə prosesini təmin etmək üçün ərzağı çevirmək və ya yerini dəyişmək;
  - F.5.3. Bişirmə üçün nəzərdə tutulan ərzaqları kəsmək və hazırlamaq;;
  - F.5.4. Reseptə uyğun olaraq xəmir hazırlamaq.
- V.6. Mətbəx işçilərinin işini əlaqələndirmək:
- F.6.1. Xərclər, tədbirin xüsusiyyəti və xammalın mövcudluğu kimi amilləri nəzərə almaqla menyunu tərtib edən zaman rəhbərlik ilə məsləhətləşmək;
  - F.6.2. Qalıt ərzaq məmulatlarının istifadəsi üçün yollar müəyyən etmək;
  - F.6.3. Fövqəladə hallarda və ya pik saatlarda digər aşpazları əvəz etmək və ya onlara yardım etmək;
  - F.6.4. Yeni məhsullar və menyu ilə bağlı baş aşpaza təkliflər vermək;
  - F.6.5. Xüsusi yeməklər hazırlamaq;
  - F.6.6. Mətbəxin ehtiyatlarına nəzarət etmək və ehtiyatlar azalan zaman baş aşpaza məlumat vermək.
- V.7. Yeməyin hazırlandığı sahəni, bişirmə ərzasını və alətləri təmizləmək:
- F.7.1. Ərzağın təhlükəsiz və gigiyenik şəraitdə hazırlanmasını təmin etmək məqsədilə yeməyin bişirildiyi sahələri, o cümlədən avadanlıqları və iş yerlərini yoxlamaq və təmizləmək;
  - F.7.2. Mətbəxin, anbarın və soyuducuların təmizlənməsi işinə nəzarət etmək;
  - F.7.3. Baş aşpaz gələnə qədər mətbəxi hazırlamaq;
  - F.7.4. Yemək bişirilməzdən əvvəl və ya sonra mətbəxi və avadanlıqları təmizləmək və iş yerində gigiyena, sağlamlıq və təhlükəsizlik normalarına riayət etmək;
  - F.7.5. Ehtiyatları toplamaq;
  - F.7.6. Təhlükəsizlik standartları tətbiq etmək;
  - F.7.7. Təhlükəsizlik avadanlıqlarını yoxlamaq.
- V.8. Digər tələb olunan işlərin yerinə yetirilməsi:
- F.8.1. Yeni işçi heyətinin öyrədilməsinə yardım etmək və ya nəzarət etmək;
  - F.8.2. Xammaldan, elektrik enerjisindən qənaətlə istifadə etmək.
- V.9. Hesabat vermək:
- F.9.1. Menyular barədə gündəlik qeydlər aparmaq;
  - F.9.2. İstifadə edilən və təchiz edilən ərzağa dair qeydlər aparmaq;
  - F.9.3. Təsərrüfatı, müəssisənin profilini, yeməyin çeşidini, qidalıq dərəcəsini və estetik görünüşünü nəzərə almaqla gələcək menyular ilə bağlı təkliflər vermək.

### A.3.SƏRİŞTƏLƏR HAQQINDA

---

Fərdin "Aşpaz" peşə standartı üzrə vəzifə və fəaliyyətləri həyata keçirməsi üçün zəruri olan əsas sərişتلər "Aşpaz" 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 "Aşpaz" 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

# Aşpaz

### Qiymətləndirməyə dair qısa məlumat

Aşpaz peşəsi üçün qiymətləndirmə nümunəsi əsas etibarilə, menyunun planlaşdırılması, xammalın seçilməsi və alınması, müştərilər üçün ərzağın bişirilməsi və ya onun bişirilməsinə nəzarət edilməsi eyni zamanda gigiyenik normaların saxlanması, ərzağın təhlükəsizliyinin təmin edilməsi və tullantıların idarə edilməsi ilə əlaqədar tələb olunan bilik və bacarıqları müəyyən edir və qiymətləndirir.

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

<b>Məşğulluq Təsnifatında (MT) peşənin kodu:</b>	3434 (Aşpaz)
<b>MT-də ixtisas (bacarıq) səviyyəsi:</b>	3 (təvsiyə olunan səviyyə: 2)
<b>ISCO 08-də işin kodu:</b>	3434 (Cook)
<b>ISCO 08-də ixtisas (bacarıq) səviyyəsi:</b>	3
<b>Test versiyası:</b>	01
<b>Hazırlanma tarixi:</b>	Aprel, 2012-ci il
<b>Təsdiq edən qurum:</b>	
<b>Təsdiq tarixi:</b>	

### 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.9) vəzifələrə uyğun gələn fəaliyyət meyarları ilə bağlı nümunə aşağıda göstərilmişdir.

#### Fəaliyyət meyarı nümunəsi:

##### V.1. Menyunun hazırlanması:

- F.1.1. Menyuya daxil olan qidaları planlaşdırmaq, seçmək və təşkil etmək;
- F.1.2. Müxtəlif menyuların dəyərini hesablamaq;
- F.1.3. Menyuları, reseptləri və tapşırıqlar siyahısını rəhbərliklə dəqiqləşdirmək;
- F.1.4. Menyunun strukturunu planlaşdırmaq.

...

##### V.9. Hesabat vermək:

- F.9.1. Menyular barədə gündəlik qeydlər aparmaq;
- F.9.2. İstifadə edilən və təchiz edilən ərzağa dair qeydlər aparmaq;
- F.9.3. Təsərrüfatı, müəssisənin profilini, yeməyin çeşidini, qidalıq dərəcəsini və estetik görünüşünü nəzərə almaqla gələcək menyular ilə bağlı təkliflər vermək.

## B.2. QIYMƏTLƏNDİRMƏ İLƏ BAĞLI RESURSLAR

- a) Material və komponentlər: vacib deyil.
- b) Alət və avadanlıqlar: blender, mikser, süzgəc, müxtəlif növ bıçaqlar, müxtəlif ölçülü qazanlar, qaz peçi və s.
- c) İstehlak malları: reseptlərə uyğun istehlak malları.

## 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:** 4 saat 45 dəqiqə.

**İşlərin sayı:** 14.

İşlərin icrasını qiymətləndirmək üçün meyarlar işəgötürən tərəfindən müəyyən olunur.

#### **Əhatə olunan sahələr:**

- |     |  |
|-----|--|
| 15% | Menyunun hazırlanması<br>Menyuya daxil olan qidaları planlaşdırmaq, seçmək və təşkil etmək;<br>Müxtəlif menyuların dəyərini hesablamaq;<br>Menyuları, reseptləri və tapşırıqlar siyahısını rəhbərliklə dəqiqləşdirmək;<br>Menyunun strukturunu planlaşdırmaq.  |
| 20% | Ərzaq xidməti işinin əlaqələndirilməsi, təşkil edilməsi və hazırlanması<br>Menyu üçün xammalın miqdarını müəyyən etmək və hazırlamaq, reseptlərə və texniki şərtlərə uyğun olaraq keyfiyyət və üslub tələblərini təyin etmək;<br>Ərzaq üçün aydın, tam və şəraitə uyğun yoxlama iş siyahısı hazırlamaq;<br>Alınan məmulatların kəmiyyətini və keyfiyyətini yoxlamaq;<br>Menyu tələbləri və işin rolları barədə qrupun digər üzvləri ilə müzakirə aparmaq;<br>Dəqiq miqdarda və müxtəlif ərzaq xidmətinin mövsümü tələblərinə uyğun olaraq ərzağı hazırlamaq; |
| 50% | Müvafiq standartlara və ya xüsusi hazırlanmış reseptlərə uyğun olaraq ərzağı bişirmək<br>Eyni zamanda bir neçə sifariş üzrə işləyən zaman hər bir müştəri tərəfindən sifariş verilən məmulatları dəqiq şəkildə bişirmək;<br>Bərabər bişmə prosesini təmin etmək üçün ərzağı çevirmək və ya yerini dəyişmək;<br>Bişirmə üçün nəzərdə tutulan ərzaqları kəsmək və hazırlamaq;<br>Reseptə uyğun olaraq xəmir hazırlamaq.  |
| 15% | Yeməyin hazırladığı sahəni, bişirmə ərazisini və alətləri təmizləmək.  |

**İş nümunəsi 1:** Buxara verilmiş yaşıl tərəvəzləri hazırlamaq.

**Maksimum müddət:** 30 dəqiqə.

**İştirakçının görəcəyi işlər:** İştirakçı verilmiş vaxt çərçivəsində təhlükəsizlik və sanitariya qaydalarına riayət etməklə təqdim edilən reseptlərdə verilmiş təlimatları oxumalı və onlar əsasında yemək hazırlamalıdır.

**İş nümunəsi 2:** Sousda ovçu üsulu toyuq hazırlamaq.

**Maksimum müddət:** 1 saat.

**İştirakçının görəcəyi işlər:** İştirakçı təqdim edilən reseptdə əks olunmuş təlimatlar əsasında göstərilən xörəyi hazırlamalıdır (yeməyin konkret adı olacaq).

**İş nümunəsi 3:** Qızardılmış kartof hazırlamaq.

**Maksimum müddət:** 45 dəqiqə.

**İştirakçının görəcəyi işlər:** İştirakçı təqdim edilən reseptdə əks olunmuş təlimatlar əsasında göstərilən xörəyi hazırlamalıdır (yeməyin konkret adı olacaq).

**İş nümunəsi 4:** Əsas xörəklər üçün balıq hazırlamaq.

**Maksimum müddət:** 15 dəqiqə.

**İştirakçının görəcəyi işlər:** İştirakçı balıq ətindən hazırlanan yeməklər üçün tələbləri müəyyən etməli, müvafiq alət və avadanlıqları seçməli və onlardan düzgün istifadə etməlidir. Daha sonra balığı müvafiq qaydada hazırlamalı və istifadə edilməyən hissələri dərhal təhlükəsiz yerə qoymalıdır.

**İş nümunəsi 5:** Təndirdən istifadə etməklə yemək hazırlamaq.

**Maksimum müddət:** 1 saat.

**İştirakçının görəcəyi işlər:** İştirakçı yeməyin hazırlanması üçün lazım olan inqrediyentlərin növünü və miqdarını müəyyən etməli, inqrediyentlərin keyfiyyət standartlarına uyğunluğunu yoxlamalı, müvafiq alət və avadanlıqları seçməli və onlardan düzgün istifadə etməlidir. Daha sonra yeməyin tələblərinə uyğun olaraq inqrediyentləri və ərzaqları bişmə prosesi üçün hazırlamalı və istifadə edilməyən ərzaqları dərhal təhlükəsiz yerə qoymalıdır. Sonda isə təndiri lazımı temperaturda bişmə prosesi üçün hazırlamalıdır.

**İş nümunəsi 6:** Sağlam yeməklər hazırlamaq.

**Maksimum müddət:** 45 dəqiqə.

**İştirakçının görəcəyi işlər:** İştirakçı inqrediyentlərin yeməyin tələblərinə cavab verməsini yoxlamalı onları hazırlayan zaman qarışıqdakı yağların, duzun və şəkərin həcmnin azaldılmasına və lif maddələrinin həcmnin artırılmasına və xörəyi bişirən zaman onun qidalıq dərəcəsini yüksəltməyə çalışmalıdır. Daha sonra duz və şəkərin istifadəsini azaldan aromatizatlardan istifadə etməli və xörəyi müştəriyə cəlbedici formada təqdim etməlidir. Sonda müştərilərə yemək ilə birlikdə hansı sousu, qiyməni və ya xuruşu əlavə etməyi seçmək imkanı verməlidir.

**İş nümunəsi 7:** Sifariş ehtiyatı.

**Maksimum müddət:** 30 dəqiqə.

**İştirakçının görəcəyi işlər:** İştirakçı ehtiyatların həcmi yoxlamalı, yeni ehtiyatların əlavə edilməsinə ehtiyacın olub-olmaması barədə həmkarlar ilə məsləhətləşmə aparmalı, ehtiyatlar üçün tələbləri müəyyən etməli, onlar gələcə qədər lazımı saxlanma sahəsinin mövcudluğunu təmin etməlidir. Daha sonra ehtiyatların sifariş verilməsi üçün müvafiq sənədlər əldə etməli, lazım olduğu təqdirdə sifariş verilməsi üçün müvafiq şəxslərdən icazə almalı, sənədlər üzrə tələb olunan məlumatları doldurmalı və mövcud ehtiyatlar qurtarana qədər lazım olan müddət ərzində yenisinin gəlməsini təmin etməlidir. Eyni zamanda sənədləşdirmə işini təşkilati tələblərə uyğun olaraq həyata keçirməli və verilmiş sifarişlərə dair təchizatçılardan məlumatlar və çatdırılma qeydləri əldə etməli və saxlamalıdır.

---

## B.3.2. YAZILI QIYMƏTLƏNDİRMƏ

---

**İcra müddəti:** 28 dəqiqə.

**Sualların sayı:** 28.

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

Təvsiyə olunan nisbət: 70%.

**Əhatə olunan vəzifələr:**

- 20% Menyunun hazırlanması
- 10% Ərzaq xidməti işinin əlaqələndirilməsi, təşkil edilməsi və hazırlanması
- 10% Hazırlanan yeməklər üçün tələb olunan inqrediyentləri hesablamaq
- 20% İnqrediyentlərin əvvəlcədən hazırlanması (məsələn, tərəvəzlərin təmizlənməsi və doğranması)
- 30% Müvafiq standartlara və ya xüsusi hazırlanmış reseptlərə uyğun olaraq ərzağı bişirmək
- 10% Mətbəx işçilərinin işini əlaqələndirmək

**Sual nümunələri:**

1. Dondurulmuş ərzaq hansı temperaturda saxlanılmalıdır?

- A. 0 dərəcə
- B. 15 dərəcədən aşağı
- C. 18 dərəcədən aşağı
- D. 20 dərəcədən aşağı

2. Xam ət soyuducunun hansı bölməsində saxlanılmalıdır?

- A. yuxarı hissədə
- B. orta hissədə
- C. aşağı hissədə, bütün digər ərzaqların altında

3. Ərzaq məhsulları ilə təmasda olan şəxs aşağıdakı bəzək əşyalarından hansı birini istifadə edə bilər?

- A. sadə nişan üzüyü
- B. qol üzüyü
- C. qolbaq
- D. dini etiqadı təcəssüm etdirən üzük

4. Zərərli mikro-orqanizmlər hansı temperaturda daha yaxşı inkişaf edir?

- A. 10 dərəcə
- B. 37 dərəcə
- C. 55 dərəcə
- D. 90 dərəcə

5. Qalıq yeməkləri neçə dəfə isitmək olar?

- A. istənilən qədər
- B. iki dəfə
- C. dörd dəfə
- D. yalnız bir dəfə

6. Aşağıda sadalanan ət növlərindən hansı birini döyülmüş və ya çiy formada yemək təhlükəsizdir?

- A. toyuq ət
- B. donuz ət



C.çəkilməmiş ət  
D.quzu əti

7. Əllərin yuyulmasının mühüm mərhələləri hansıdır?

- A. su ilə təmiz yumaq və qurulamaq
- B. sabunla istifadə etmək, təmiz yumaq, sıxmaq və kağız dəsmal ilə qurulamaq
- C. sabun əlavə etmək və təmiz yumaq

8. Bakteriya ilə bağlı aşağıdakı fikirlərdən hansı biri doğrudur?

- A. Bakteriya isti mühitdə daha tez çoxalır və inkişaf edir.
- B. Bakteriyanın yaşaması üçün hava tələb olunur.
- C. İstənilən növ bakteriya qida zəhərlənməsinə səbəb ola bilər.
- D. Ərzağı dondurmaqla bakteriyaları məhv etmək olar.

9. Soyuducuda ideal temperatur neçə dərəcə olmalıdır?

- A. 4 – 10 dərəcə
- B. 1 - 4 dərəcə
- C. 0 - 4 dərəcə
- D. -2 - 0 dərəcə

10. Aşağıdakı ərzaqlardan hansı birində daha çox bakteriya olması ehtimalı vardır?

- A. dondurulmuş çiymə toyuq əti
- B. yenidən bişirilmiş toyuq əti
- C. açılmış qazlı içki
- D. qarışdırılmış mayonez

11. Qidanın hazırlanması və ya süfrəyə verilməsi zamanı əlləri yuduqdan sonra onları qurulamağın ən yaxşı yolu hansıdır?

- A. kağız dəsmaldan istifadə etmək.
- B. nəm dəsmaldan istifadə etmək.
- C. onları tədricən təbii şəkildə qurutmaq.

12. Ərzağın zəhərlənmə verməsi üçün kifayət qədər bakteriyaya malik olmasını necə bilmək olar?

- A. onun qoxusundan.
- B. bu, mümkün deyil, ərzaq normal görünəcək.
- C. ərzaq fərqli rəngə malik olacaq.
- D. ərzaq fərqli dadı malik olacaq.

13. Aşağıdakı göyərtələrdən hansı azacıq acı dadır?

- A. kahı
- B. aysberq kahısı
- C. endiv
- D. ispanaq

14. Xəmir mayasının hansı inqrediyenti xəmirin şişməsini təmin edir?

- A. quru süd
- B. şəkər
- C. duz
- D. yağ

15. Qızardılmış donuz ətinin həqiqi daxili temperaturunu müəyyən etmək üçün termometri hara yerləşdirmək lazımdır?

- A. ən böyük sümüyün yaxınlığına, ona toxunmaqla
- B. yağ qatının içərisinə
- C. qızardılmış ətin ən nazik hissəsinə
- D. qızardılmış ətin ən qalın mərkəz hissəsinə

16. Baş aşpazın üç əsas vəzifəsi hansılardır?

- A. hazırlamaq, qabları yumaq və xörəyi masaya vermək
- B. menyü planlaşdırmaq, gözətçilik işini təşkil etmək və xörəyi masaya vermək
- C. qərar qəbulu, təlim və rəhbərlik
- D. nizam-intizama nəzarət, hazırlıq və rəhbərlik

17. Konserv bankasını açan alətin ülgüc hissəsini hansı tezlikdə gigiyenik vasitələr ilə silmək lazımdır?

- A. hər gün
- B. hər istifadədən sonra
- C. həftədə iki dəfə
- D. ayda bir dəfə

18. Bunlardan hansı biri yumurta ağı ilə acıdır?

- A. mələk piroqu
- B. şokolad sousu
- C. tünd sous
- D. pita çörəyi

19. Qəbul edən zaman əti çəkməyin əsas məqsədi nədir?

- A. çəkinin saxlama müddətində dəyişilməsini müəyyən etmək
- B. çatdırılma mənbəyini yoxlamaq
- C. sifarişin düzgün yerinə yetirildiyini müəyyən etmək
- D. tərəzinin düzgün işlədiyini müəyyən etmək

20. Nyu-York tikəsinin hazır olmasını müəyyən etmək üçün aşağıdakı metodlardan hansı birindən istifadə edilməlidir?

- A. Ət termometri
- B. Təzyiq toxunuşu
- C. Tikəni kəsmək və iç hissəsini yoxlamaq
- D. Çəngəl testi



21. Təzə qılıclar hansı dada malikdir?

- A. zəif balıq
- B. zəif yod

- C. fındıq
- D. sərt balıq

22. Gül kələmi adətən \_\_\_ ilə masaya verilir



- A. layonez sousu
- B. mornay sousu
- C. göbələk sousu
- D. kreaole sousu
- E. Yuxarıdakı bütün cavablar

23. Tərəvəzlər aşağıdakı hansı qidalandırıcı maddələrin əsas mənbəyidir

- A. Zülallar
- B. Yağlı turşular
- C. Vitamin və minerallar
- D. Yuxarıdakı bütün cavablar

24. Bişmə prosesi zamanı qırmızı kələm kimi qırmızı rəngdə olan tərəvəzlərin rənginin göy rəngə çevrilməsinin qarşısını almaq üçün xörəyin bişirildiyi mayeyə \_\_\_ əlavə etmək lazımdır.

- A. turşu
- B. qələvi
- C. duz

25. Piroq xəmirində məhsulların hansı kombinasiyası mövcud olur?

- A. çörək unu, yumurta, su, donuz piyi
- B. şirniyyat unu, yumurta, su, yağ
- C. donuz piyi, şirniyyat yağı, su, süd
- D. çörək unu, su, donuz piyi, duz
- E. duz, şirniyyat unu, su, donuz piyi

26. Təzə toyuq əti hansı müddətdə istifadə edilməlidir?

- A. 24 saat
- B. 2 gün
- C. 3 gün
- D. 4 gün

#### DOĞRU VƏ YA YANLIŞ CAVABLI SUALLAR

27. Qida kənar tərəfdən bişirsə, iç tərəfdən də bişirilməlidir.

- A.Doğru
- B.Yanlış

28. Bişirməzdən əvvəl toyuq və ya cücə ətinə su ilə yumaq lazımdır.

A.Doğru

B.Yanlış

#### 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

# Aşpaz

### Təlim standartına dair qısa məlumat

Hazırkı təlim standartı müəssisələr, təlim mərkəzləri və institutları, təlim iştirakçıları üçün hazırlanmışdır və aşpaz 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.

<b>Məşğulluq Təsnifatında (MT) (bu təlimin müvafiq olduğu) peşənin kodu:</b>	3434 (Aşpaz)
<b>MT-də ixtisas (bacarıq) səviyyəsi:</b>	3 (təvsiyə olunan səviyyə: 2)
<b>ISCO 08-də işin kodu:</b>	3434 (Cook)
<b>ISCO 08-də ixtisas (bacarıq) səviyyəsi:</b>	3
<b>Milli İxtisas Çərçivəsi ilə əlaqə:</b>	
<b>ISCED-də kodu:</b>	
<b>Hazırlanma tarixi:</b>	Aprel, 2012-ci il
<b>Təsdiq edən qurum:</b>	
<b>Təsdiq tarixi:</b>	
<b>Təklif olunan yenilənmə tarixi:</b>	Aprel, 2017-ci il

### C.1. SƏRİŞTƏLƏRİN QISA TƏSVİRİ

<b>Bilik:</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Təhlükəsizlik, gigiyena və ərzaq ilə davranış prosedurları barədə məlumatlı olmaq və müvafiq biliklərə malik olmaq;</li><li>• Müxtəlif növ yeməklər və ya menyular üçün standart reseptlər;</li><li>• Büdcənin tərtib edilməsi, ehtiyatların idarə edilməsi və menyunun tərtib edilməsi, qiymətin müəyyən edilməsi barədə biliklər;</li><li>• Şəxsi gigiyena, sağlamlıq və təhlükəsizlik normaları barədə biliklər;</li><li>• Qidalar, ərzaq texnologiyası və bişirmə metodları sahəsində yeniliklər barədə biliklər;</li><li>• Yeməyə ədviyyatların yanlış vurulması və ya onların bişirmə və ya qaynadılması üçün yanlış yerləşdirilməsinin təsiri;</li><li>• Bütün əsas ərzaq kateqoriyasına daxil olan müxtəlif məmulatların xarakterik xüsusiyyətləri və müvafiq bişirmə metodları;</li><li>• Ərzaq təhlükəsizliyi ilə bağlı prinsip və tədbirlər;</li><li>• Kulinariya terminləri;</li><li>• Əsas inqrediyentlər üçün bişirmə vaxt tələbləri;</li><li>• Müxtəlif sayda qrup üçün sadə ərzaq inqrediyentləri və onların miqdarı;</li></ul>
---------------	---

- Yeməyin bişirmə komponentlərinin ardıcılığı;
- Müxtəlif yemək və ya menyu hissələri üçün standart reseptlər;
- Müxtəlif mürəkkəb yeməklər üçün müvafiq komponentlər və bəzək qarnirləri.

Bacarıq:	<ul style="list-style-type: none"><li>• Menyu hissələri üçün inqrediyentləri yığmaq və hazırlamaq bacarığı;</li><li>• Müxtəlif növ menyu yeməklərinin hazırlanması üçün müxtəlif növ bişirmə metodları üzrə bacarıqlar, o cümlədən:<ul style="list-style-type: none"><li>○ qaynatma, ağartma, qızdırma, suda və buxarda bişirmə, hissə vermə, pörtləmə, qızartma, qrill, dayaz və dərin qızartma;</li></ul></li><li>• Müxtəlif menyu hissələrini planlaşdırmaq, hazırlamaq və bişirmək:<ul style="list-style-type: none"><li>○ qəlyanaltılar, salatlar, sendviçlər, souslar, suplar, yumurtalar, meyvə və tərəvəzlər, heyvan və quş ətləri, dəniz məhsulları, isti və soyuq desertlər, şirniyyatlar, piroqlar və xəmir məmulatları;</li></ul></li><li>• Masaya verilməsi üçün yeməyin boşqablara çəkilməsi;</li><li>• Restoran menyuları üçün yeni reseptlər hazırlamaq və test etmək;</li><li>• Planlaşdırma bacarığı;</li><li>• Yaxşı ünsiyyət və komandada işləmək bacarığı;</li><li>• Od və ya buxarla bişirmə avadanlıqlarını təhlükəsiz və gigiyenik qaydada işlətmək;</li><li>• İşləri mətbəx şəraitində planlaşdırmaq və təşkil etmək, o cümlədən vəzifə və funksiyaları prioritetləşdirmək, müvafiq ardıcılıq ilə düzmək və monitoring etmək;</li><li>• Porsiyaları hesablamaq, inqrediyentlərin çəkisini və miqdarını müəyyən etmək üçün riyazi bacarıqlar;</li><li>• Müvafiq avadanlıqlardan istifadə bacarığı;</li><li>• Keyfiyyəti və görülən işi qiymətləndirmək məqsədilə məhsulları, xidmətləri və ya prosesləri yoxlamaq və test etmək bacarığı.</li></ul>
----------	---

Yanaşma:	<ul style="list-style-type: none"><li>• Yaradıcı və açıq fikirli olmaq;</li><li>• Yeni bişirmə metodlarını, reseptləri və menyuları öyrənmək istəyi;</li><li>• Dəqiq iş qrafikinə uyğun olaraq məsuliyyətli və etibarlı iş;</li><li>• Təşkilatlı, çevik və effektiv olmaqla yanaşı səbirli və diqqətli olmaq;</li><li>• Yüksək şəxsi gigiyena nümayiş etdirmək;</li><li>• Dəqiqlik.</li></ul>
----------	---

Əlavə / ümumi səriştələr:	<ul style="list-style-type: none"><li>• Xarici dil bilikləri.</li></ul>
---------------------------	---

## C.2. TƏLİM SXEMİ

**Müvafiq təlim kursunu uğurla başa vuran “Aşpaz” aşağıdakıları bacaracaqdır / biləcəkdir:**

**Bölmə 1:** Menyu hissələri üçün inqrediyentləri yığmaq və hazırlamaq

*Öyrənmə nəticələri:*

Nəticə 1	Menyu üçün xammalın miqdarını müəyyən etmək
Nəticə 2	Alınan məmulatların kəmiyyətinin və keyfiyyətinin yoxlanmasını nümayiş etdirmək

Nəticə 3	Əsas inqrediyentlər üçün bişirmə vaxt tələblərini sadalamaq
Nəticə 4	Yeməyin bişirmə komponentlərinin ardıcılığını izah etmək
Nəticə 5	Aşağıdakı ət növlərinin hissələrə ayrılması və təmizlənməsini nümayiş etdirmək <ul style="list-style-type: none"><li>• Quş əti</li><li>• Balıq</li><li>• Mal əti</li><li>• Qoyun əti</li></ul>
Nəticə 6	Əldə edilmiş cəmdəyin sümükdən ayrılmasını nümayiş etdirmək
Nəticə 7	Tərəvəzlərin ilk hazırlığı zamanı əməliyyat ardıcılığını izah etmək

## **Bölmə 2:** Müxtəlif növ menyu yeməklərini hazırlamaq

### *Öyrənmə nəticələri:*

Nəticə 1	Menyunun strukturunu planlaşdırmaq
Nəticə 2	Növbəti mərhələlərdə istifadə edilməsi üçün ət və s. bu kimi məmulatların bişirilmə qaydalarını izah etmək
Nəticə 3	Xüsusi metodlara əsasən adətən qısa vaxt ərzində hazırlanan aşağıdakı məmulatları nümayiş etdirmək <ul style="list-style-type: none"><li>• Pizza</li><li>• Balıq</li><li>• Sendviç</li><li>• Tako və s.</li></ul>
Nəticə 4	Yumurtanın müxtəlif konsistensiyalarla bişirilməsini nümayiş etdirmək <ul style="list-style-type: none"><li>• Duru</li><li>• Nə ilıq, nə bərk</li><li>• Bərk</li></ul>
Nəticə 5	Reseptə əsasən müxtəlif qatqılarla kəsmikdən soyuq yeməklərin hazırlanmasını nümayiş etdirmək
Nəticə 6	Aşağıdakı üsullarla yeməyin kifayət qədər bişib-bişmədiyini müəyyən etmək <ul style="list-style-type: none"><li>• Dada baxma</li><li>• İyləmə</li><li>• Alətlər vasitəsilə deşmə</li></ul>
Nəticə 7	Balıqdan kotlet kütləsinin hazırlanmasını nümayiş etdirmək
Nəticə 8	Makaron məmulatlarının hazır olana qədər bişirilməsini nümayiş etdirmək
Nəticə 9	Paxlanın bişirilməsini nümayiş etdirmək
Nəticə 10	Reseptə əsasən tərəvəzlərin qızardılmasını nümayiş etdirmək
Nəticə 11	Reseptə əsasən ətin böyük hissələrlə qızardılmasını nümayiş etdirmək
Nəticə 12	Aşağıdakı tərəvəzləri onların növlərinə və xarici əlamətlərinə görə fərqləndirmək <ul style="list-style-type: none"><li>• Soğanlı</li><li>• Açıq-yaşıl ispanaqlı</li><li>• Desertli</li><li>• Tünd qoxulu</li></ul>
Nəticə 13	İnsanın qidalanmasında tərəvəzli yeməklərin əhəmiyyətini izah etmək
Nəticə 14	Pəhriz yeməklərinin hazırlanma xüsusiyyətlərini izah etmək
Nəticə 15	Bozbaş bişirilməsini nümayiş etdirmək
Nəticə 16	Aşağıdakı inqrediyentlərdən bulyonun hazırlanmasını nümayiş etdirmək

- Mal əti
- Quş əti
- Sümük

Nəticə 17	Düşbərənin hazırlanması üçün zəruri məmulatları seçmək
Nəticə 18	Düşbərənin hazırlanmasını nümayiş etdirmək
Nəticə 19	Kəllə-paça üçün məmulatların seçmək
Nəticə 20	Kəllə-paçanın bişirilməsini nümayiş etdirmək
Nəticə 21	Küftə-bozbaş bişirmək üçün zəruri ərzaqları seçmək
Nəticə 22	Küftə-bozbaşın bişirilməsini nümayiş etdirmək
Nəticə 23	Mərzi şorbası bişirmək üçün zəruri ərzaqları seçmək
Nəticə 24	Mərzi şorbasının bişirilməsini nümayiş etdirmək
Nəticə 25	Piti bişirmək üçün zəruri ərzaqları seçmək
Nəticə 26	Pitinin bişirilməsini nümayiş etdirmək
Nəticə 27	Sulu xingəlin bişirilməsini nümayiş etdirmək
Nəticə 28	Əvəlikli umac bişirmək üçün zəruri məmulatları seçmək
Nəticə 29	Əvəlikli umacın bişirilməsini nümayiş etdirmək
Nəticə 30	Balıqlı plovların bişirilməsini nümayiş etdirmək
Nəticə 31	Paxla plov bişirmək üçün zəruri ərzaqları seçmək
Nəticə 32	Paxla plov bişirilməsini nümayiş etdirmək
Nəticə 33	Toyuq ətindən plovun bişirilməsini nümayiş etdirmək
Nəticə 34	Aşağıdakı qutab çeşidlərinin bişirilməsini nümayiş etdirmək
	<ul style="list-style-type: none"><li>• Ət qutabı</li><li>• Balqabaq qutabı</li><li>• Göyərti qutabı</li></ul>
Nəticə 35	Aşağıdakı dolma çeşidlərinin bişirilməsini nümayiş etdirmək
	<ul style="list-style-type: none"><li>• Alma</li><li>• Kələm</li><li>• Badımcan</li><li>• Yarpaq</li></ul>
Nəticə 36	Qoyun ətindən bozartma bişirmək üçün ərzaqları seçmək
Nəticə 37	Qoyun ətindən bozartma bişirilməsini nümayiş etdirmək
Nəticə 38	Çiğirtmə hazırlamaq üçün zəruri ərzaqları seçmək
Nəticə 39	Çiğirtmə hazırlanmasını nümayiş etdirmək
Nəticə 40	Cızbız bişirmək üçün zəruri ərzaqları seçmək
Nəticə 41	Cızbız bişirilməsini nümayiş etdirmək
Nəticə 42	Müxtəlif ərzaqlardan müxtəlif çeşidli qayğanağın bişirilməsini nümayiş etdirmək
Nəticə 43	Qoyun ətindən qızartma bişirilməsini nümayiş etdirmək
Nəticə 44	Qoyun ətindən soyutma bişirilməsini nümayiş etdirmək

### **Bölmə 3:** Restoran menyuları üçün yeni reseptlər hazırlamaq və test etmək

#### *Öyrənmə nəticələri:*

Nəticə 1	Avadanlıq və alətlərin istifadə qaydaları və qulluq qaydalarını izah etmək:
Nəticə 2	Hazır xörəyin süfrəyə təqdim edilməsi üçün hazırlanması üsullarını təsvir etmək
Nəticə 3	Balıqlı plovların bişirilməsi üsullarını izah etmək



Nəticə 4	Toyuq ətindən bişirilən plovların çeşidlərini sadalamaq
Nəticə 5	Azərbaycan mətbəxinin quru xörəklərinin xüsusiyyətlərini izah etmək
Nəticə 6	Milli mətbəximizdə istifadə olunan ədviyyatlar və əlavə məhsulları sadalamaq

**Bölmə 4:** Od və ya buxarla bişirmə avadanlıqlarını təhlükəsiz və gigiyenik qaydada işlətmək

*Öyrənmə nəticələri:*

Nəticə 1	Aşağıdakı böyük həcmli bişirmə avadanlıqlarının işlətmə qaydalarını təsvir etmək <ul style="list-style-type: none"><li>• Qrill</li><li>• Dərin-yağlı qızartma tavaları</li><li>• Qulplu tava</li></ul>
Nəticə 2	İstilik avadanlıqlarının iş prinsipini izah etmək
Nəticə 3	Mexaniki avadanlığın iş prinsipini izah etmək

**Bölmə 5:** Porsiyaları hesablamaq, inqrediyentlərin çəkisini və miqdarını müəyyən etmək

*Öyrənmə nəticələri:*

Nəticə 1	Müxtəlif menyuların dəyərini hesablamaq
Nəticə 2	Ətin porsiyalara bölünməsinə göstərmək
Nəticə 3	Qida məhsullarının enerji dəyərinin hesablanması nümayiş etdirmək
Nəticə 4	Ərzaq məhsullarının bir günlük rasionunun kaloriliyini hesablamaq

**Bölmə 6:** Keyfiyyəti və görülən işi qiymətləndirmək məqsədilə məhsulları, xidmətləri və ya prosesləri yoxlamaq və test etmək

*Öyrənmə nəticələri:*

Nəticə 1	Yeməyə ədviyyatların yanlış vurulması və ya onların bişirmə və ya qaynadılma üçün yanlış yerləşdirilməsinin təsirini izah etmək
Nəticə 2	Sanitar qaydalarına uyğun olaraq müştərilərə xidmət göstərilməsinin əhəmiyyətini izah etmək
Nəticə 3	Kələm tərəvəzlərinin qida dəyərini və dad xüsusiyyətlərini izah etmək
Nəticə 4	Hazırlanmış yeməklərdə qüsurlar əmələ gətirən mümkün səbəbləri izah etmək

**Bölmə 7:** İş prosedurlarını təhlükəsiz həyata keçirmək və iş yerinin təhlükəsizliyini təmin etmək

*Öyrənmə nəticələri:*

Nəticə 1	Təhlükəsizlik və gigiyena qaydalarını izah etmək
Nəticə 2	Şəxsi gigiyena qaydalarını izah etmək
Nəticə 3	Ərzaq təhlükəsizliyi ilə bağlı prinsip və tədbirləri sadalamaq
Nəticə 4	Kulinariya terminlərini izah etmək
Nəticə 5	Zərbələrdən və yanıqlardan sonra ağrının aradan qaldırılmasını təsvir etmək
Nəticə 6	Sanitar və geyim formalarına olan tələbləri izah etmək
Nəticə 7	Dezinfeksiyanın əsas metodlarını izah etmək
Nəticə 8	Qida məhsullarının daşınması və saxlanması zamanı riayət olunmalı sanitar tələbləri izah etmək
Nəticə 9	Qida məhsullarının saxlama müddətinə riayət edilməsinin əhəmiyyətini izah etmək
Nəticə 10	Qida infeksiyalarını sadalamaq
Nəticə 11	Orqanizmə bağırsağ qurdlarının düşməsi mənbələrini izah etmək
Nəticə 12	Qida zəhərlənmələrinin növlərini sadalamaq

Nəticə 13	Qida zəhərlənməsinin mənbəyi və başvermə səbəblərini izah etmək
Nəticə 14	Mikroorqanizmlər və onların yayılmasını izah etmək

*Yuxarıdakı sahələr üzrə təlim keçmiş şəxs aşağıdakı vəzifə və fəaliyyətləri yerinə yetirə bilər:*

### **Əsas vəzifələrin (V) və vəzifələr daxilində fəaliyyətlərin (F) siyahısı<sup>1</sup>**

- V.1. Menyunun hazırlanması:
  - F.1.1. Menyuya daxil olan qidaları planlaşdırmaq, seçmək və təşkil etmək;
  - F.1.2. Müxtəlif menyuların dəyərini hesablamaq;
  - F.1.3. Menyuları, reseptləri və tapşırıqlar siyahısını rəhbərliklə dəqiqləşdirmək;
  - F.1.4. Menyunun strukturunu planlaşdırmaq.
- V.2. Ərzaq xidməti işinin əlaqələndirilməsi, təşkil edilməsi və hazırlanması:
  - F.2.1. Menü üçün xammalın miqdarını müəyyən etmək və hazırlamaq, reseptlərə və texniki şərtlərə uyğun olaraq keyfiyyət və üslub tələblərini təyin etmək;
  - F.2.2. Ərzaq üçün aydın, tam və şəraitə uyğun yoxlama iş siyahısı hazırlamaq;
  - F.2.3. Alınan məmulatların kəmiyyətini və keyfiyyətini yoxlamaq;
  - F.2.4. Menü tələbləri və işin rolları barədə qrupun digər üzvləri ilə müzakirə aparmaq;
  - F.2.5. Dəqiq miqdarda və müxtəlif ərzaq xidmətinin mövsümü tələblərinə uyğun olaraq ərzağı hazırlamaq;
  - F.2.6. Ərzaq məmulatlarını xidmət üçün hazır vəziyyətdə saxlamaq.
- V.3. Hazırlanan yeməklər üçün tələb olunan inqrediyentləri hesablamaq:
  - F.3.1. Çörək məmulatları və ya souslar kimi inqrediyentləri qarışdırmaq;
  - F.3.2. Növbəti mərhələlərdə istifadə edilməsi üçün ət və s. bu kimi məmulatları ilkin bişirmək;
  - F.3.3. Xüsusi metodlara əsasən adətən qısa vaxt ərzində hazırlanan məmulatlar (pizza, balıq və kartof qızartması, sendviç və tako) bişirmək;
  - F.3.4. Qrill, dərin-yağlı qızartma tavaları və ya qulplu tava kimi böyük həcmli bişirmə avadanlıqlarını işlətmək;
  - F.3.5. Banketlər və ziyafətlər üçün müxtəlif yeməklər bişirmək;
  - F.3.6. Ərzaqlardan yemək bişirmək və paketləmək.
- V.4. İnqrediyentlərin əvvəlcədən hazırlanması (məsələn, tərəvəzlərin təmizlənməsi və doğranması):
  - F.4.1. Müxtəlif mətbəx alət və avadanlıqlarından istifadə etməklə müvafiq reseptlərə və ya fərdi ideyalara uyğun olaraq inqrediyentləri çəkmək, ölçmək və qarışdırmaq;
  - F.4.2. Ərzağı hissələrə bölmək, hazırlamaq, bəzəmək və onları ofisiantlara vermək;
  - F.4.3. İstehlak üçün hazırlamaq məqsədilə meyvə və tərəvəzləri yumaq, qabığı soymaq, doğramaq və tumunu çıxarmaq;
  - F.4.4. Dada baxma, iyləmə və ya alətlər vasitəsilə deşmə üsulları vasitəsilə yeməkləri yoxlamaq və onların kifayət qədər bişib-bişmədiyini müəyyən etmək;
  - F.4.5. Sobaların, ocaqların, qrilllərin və qızartma aparatlarının temperaturunu tənzimləmək;
  - F.4.6. İsti və ya soyuq yeməklər, sendviçlər üçün mal dana donuz və qoyun ətinə kəsmək və formaya salmaq;
  - F.4.7. Heyvan, quş və ya balıq ətinə hissələrə ayırmaq və təmizləmək, bişirməzdən əvvəl əti kəsmək və tələb olunduqda sümüyünü çıxarmaq;

<sup>1</sup>Müvafiq sahə üçün olan peşə standartındakı ilə eynidir.

- F.4.8. Sobaların, ocaqların, qrillərin və qızartma aparatlarının temperaturunu tənzimləməklə ərzağın düzgün temperaturda saxlanıldığını və bişirildiyini təmin etmək;
  - F.4.9. Ərzaq və inqrediyentlərin təzəliyini təmin etmək üçün onların keyfiyyətini yoxlamaq, köhnə və yeni məmulatları izləmək və ehtiyatları yeniləmək.
- V.5. Müvafiq standartlara və ya xüsusi hazırlanmış reseptlərə uyğun olaraq ərzağı bişirmək:
- F.5.1. Eyni zamanda bir neçə sifariş üzrə işləyən zaman hər bir müştəri tərəfindən sifariş verilən məmulatları dəqiq şəkildə bişirmək;
  - F.5.2. Bərabər bişmə prosesini təmin etmək üçün ərzağı çevirmək və ya yerini dəyişmək;
  - F.5.3. Bişirmə üçün nəzərdə tutulan ərzaqları kəsmək və hazırlamaq;;
  - F.5.4. Reseptə uyğun olaraq xəmir hazırlamaq.
- V.6. Mətbəx işçilərinin işini əlaqələndirmək:
- F.6.1. Xərclər, tədbirin xüsusiyyəti və xammalın mövcudluğu kimi amilləri nəzərə almaqla menyunu tərtib edən zaman rəhbərlik ilə məsləhətləşmək;
  - F.6.2. Qalıq ərzaq məmulatlarının istifadəsi üçün yollar müəyyən etmək;
  - F.6.3. Fövqəladə hallarda və ya pik saatlarda digər aşpazları əvəz etmək və ya onlara yardım etmək;
  - F.6.4. Yeni məhsullar və menyu ilə bağlı baş aşpaza təkliflər vermək;
  - F.6.5. Xüsusi yeməklər hazırlamaq;
  - F.6.6. Mətbəxin ehtiyatlarına nəzarət etmək və ehtiyatlar azalan zaman baş aşpaza məlumat vermək.
- V.7. Yeməyin hazırlandığı sahəni, bişirmə ərazisini və alətləri təmizləmək:
- F.7.1. Ərzağın təhlükəsiz və gigiyenik şəraitdə hazırlanmasını təmin etmək məqsədilə yeməyin bişirildiyi sahələri, o cümlədən avadanlıqları və iş yerlərini yoxlamaq və təmizləmək;
  - F.7.2. Mətbəxin, anbarın və soyuducuların təmizlənməsi işinə nəzarət etmək;
  - F.7.3. Baş aşpaz gələnə qədər mətbəxi hazırlamaq;
  - F.7.4. Yemək bişirilməzdən əvvəl və ya sonra mətbəxi və avadanlıqları təmizləmək və iş yerində gigiyena, sağlamlıq və təhlükəsizlik normalarına riayət etmək;
  - F.7.5. Ehtiyatları toplamaq;
  - F.7.6. Təhlükəsizlik standartları tətbiq etmək;
  - F.7.7. Təhlükəsizlik avadanlıqlarını yoxlamaq.
- V.8. Digər tələb olunan işlərin yerinə yetirilməsi:
- F.8.1. Yeni işçi heyətinin öyrədilməsinə yardım etmək və ya nəzarət etmək;
  - F.8.2. Xammaldan, elektrik enerjisindən qənaətlə istifadə etmək.
- V.9. Hesabat vermək:
- F.9.1. Menyular barədə gündəlik qeydlər aparmaq;
  - F.9.2. İstifadə edilən və təchiz edilən ərzağa dair qeydlər aparmaq;
  - F.9.3. Təsərrüfatı, müəssisənin profilini, yeməyin çeşidini, qidalıq dərəcəsini və estetik görünüşünü nəzərə almaqla gələcək menyular ilə bağlı təkliflər vermək.

## C.3. TƏLİM İLƏ BAĞLI XÜSUSİ MƏLUMAT

### C.3.1. TƏLİMİN NÖVLƏRİ

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

#### Formal təlim

Təvsiyə olunan formal təlim	Uyğun gələn təlim növü	Qeydlər
Tam orta təhsil <sup>2</sup>		
Texniki peşə təhsili və ya akkreditasiyadan keçmiş təlim müəssisəsində təlim	<input checked="" type="checkbox"/>	İlkin təlim akkreditasiyadan keçmiş peşə məktəbləri və sertifikatlaşdırılmış müəssisələr tərəfindən təşkil olunur. Bu təlim praktikadan qazanılan geniş təcrübə ilə əlaqələndirilməlidir.  Yalnız praktiki təlim keçirildiyi hallarda sərişlərin tanınması haqqında sənəd əldə etmək üçün işçinin əlavə nəzəri təlim keçməsi və qiymətləndirilməsinə ehtiyac var.
Orta ixtisas təhsili		
Ali təhsil		
Digər:		

Qeyri-formal və (və ya) informal təlim tələb olunan sərişlərin genişləndirilməsinə şərait yarada bilər. Bəzən aşpaz zəruri sərişləri yalnız qeyri-formal və (və ya) informal təlim vasitəsi ilə əldə edə bilər.

#### Qeyri-formal təlim

Qeyri-formal təlimin ən yaxşı yolu iş yerində təlimatçı (aşpaz) yanında öyrənməkdir. Bu, iş yerində, təlim mərkəzində və ya bilavasitə ixtisaslaşmış təlimatçı və ya usta tərəfindən keçirilən təlimdir.

#### İnformal təlim

İnformal təlim, ənənəvi olaraq, ev təsərrüfatına aid olan işlər, eyni zamanda kütləvi informasiya vasitələri, nəşrlər və sosial şəbəkələr vasitəsi ilə baş verir. O, tələb olunan nəzəri və təcrübə bilikləri verə bilər, lakin fərdi yoxlamadan başqa, digər qaydada müşahidə edilməsi demək olar ki, mümkün deyil və ölçülməsi çətindir.

### C.3.2. TƏLİMİN İSTİQAMƏTİ

<sup>2</sup>Ümumi orta təhsil ölkə vətəndaşları üçün icbari xarakter daşdığından cədvəldə əks olunmayıb.

Normal ilkin təlim istiqaməti ümumi orta təhsili bitirdikdən sonra ilkin peşə təhsili almaq və böyük restoranda təcrübə keçməkdir.

---

### C.3.3. ƏVVƏLKİ TƏLİMİN TANINMASI<sup>3</sup>

---

Gələcəkdə xidmət sektoru müəssisəsində ən azı 2 il iş təcrübəsi olanlar səriştələrin yoxlanması üçün imtahana müraciət edə və yalnız imtahanı keçdikdən sonra səriştələrin tanınması haqqında rəsmi sənəd əldə edə bilər.

---

<sup>3</sup>Azərbaycanda səriştələrin tanınması üçün qiymətləndirmə sistemi hazırda mövcud deyildir.