



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

# Gəmi aşpazı

İngilis dilində adı: Cook (ship)

**N: 5120-2-00187-01**

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  
Noyabr, 2012-ci 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.

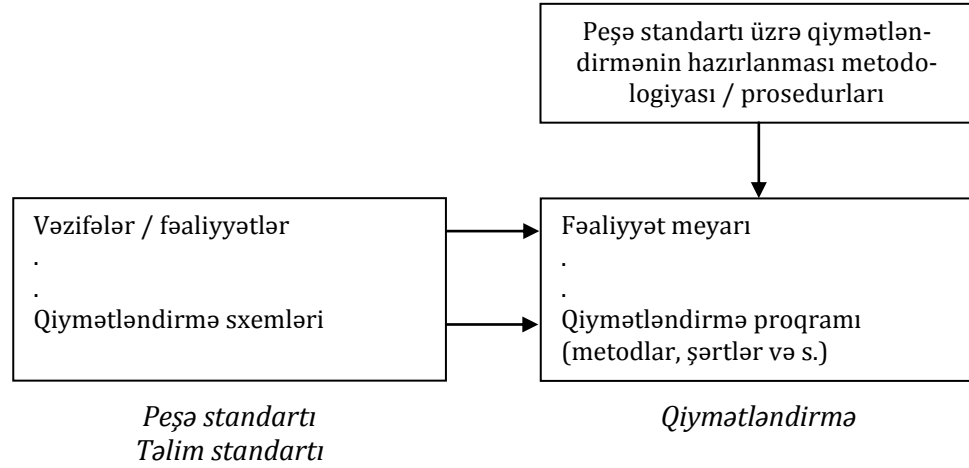
Dördüncü bacarıq səviyyəsi üzrə təsnifatlaşdırılan peşələrə menecerlər, mühəndislər, müəllimlər, həkimlər və s. daxildir ki, bunlar çox vaxt peşəkarlar adlandırılır.

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	<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).

	<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 stimulyator 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"><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 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"><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</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"><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.....	8
A.1.4. Peşə standartları üçün məsuliyyət və müstəqillik səviyyələri .....	9
A.1.5. Karyera yüksəlişi və sərbəst məşğulluq imkanları.....	9
<b>A.2. Əsas vəzifələrin (V) və vəzifələr daxilində fəaliyyətlərin (F) siyahısı.....</b>	<b>10</b>
<b>A.3. Səriştələr haqqında .....</b>	<b>11</b>
<b>A.4. Qiymətləndirmələr haqqında .....</b>	<b>11</b>
<b>B. PEŞƏ STANDARTI ÜZRƏ QIYMƏTLƏNDİRMƏ NÜMUNƏSİ .....</b>	<b>12</b>
<b>B.1. Fəaliyyət meyarları.....</b>	<b>12</b>
<b>B.2. Qiymətləndirmə ilə bağlı resurslar .....</b>	<b>13</b>
<b>B.3. Qiymətləndirmə metodları.....</b>	<b>13</b>
B.3.1. Fəaliyyətin qiymətləndirilməsi.....	13
B.3.2. Yazılı qiymətləndirmə .....	15
<b>B.4. Nəticələrin qeydə alınması .....</b>	<b>19</b>
<b>C. NÜMUNƏVİ TƏLİM STANDARTI.....</b>	<b>20</b>
<b>C.1. Səriştələrin qısa təsviri .....</b>	<b>20</b>
<b>C.2. Təlim ilə bağlı xüsusi məlumat.....</b>	<b>23</b>
C.2.1. Təlimin növləri.....	23
C.2.2. Təlimin istiqaməti.....	24
C.2.3. Əvvəlki təlimin tanınması .....	24
<b>Peşə standartının hazırlanması prosesində iştirak etmiş müəssisə nümayəndələrinin siyahısı .....</b>	<b>24</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

# Gəmi aşpazı

### Peşənin qısa təsviri

Gəmi aşpazı gəmi heyəti üçün sadə və əsas xörəkləri hazırlayır, muxtar üzmə şəraitində heyət üzvlərinin tələbatını nəzərə almaqla çörək və çörək məmulatlarını bişirir, eyni zamanda həyəcan siqnalları üzrə öhdəlikləri yerinə yetirir.

<b>Məşğulluq Təsnifatında (MT) peşənin kodu:</b>	5120 (Aşbaz, gəmidə zabit yeməxanası)
<b>MT-də ixtisas (bacarıq) səviyyəsi:</b>	2
<b>ISCO 08-də işin kodu:</b>	5120 (Cook, ship)
<b>ISCO 08-də ixtisas (bacarıq) səviyyəsi:</b>	2
<b>Hazırlanma tarixi:</b>	Noyabr, 2012-ci il
<b>Təsdiq edən qurum:</b>	
<b>Təsdiq tarixi:</b>	
<b>Təklif olunan yenilənmə tarixi:</b>	Noyabr, 2017-ci il

## A.1. İŞƏ DAİR XÜSUSİ MƏLUMAT

### A.1.1. ƏMƏK ŞƏRAİTİ

- İş bütün növ gəmilərin mətbəxində və qapalı şəraitdə həyata keçirilir;
- İş dənizdə icra edilir;
- Sağlamlıq, əməyin təhlükəsizliyi və ətraf mühitin mühafizəsi Azərbaycan Respublikasının Konstitusiyası, Əmək Məcəlləsi, Texniki təhlükəsizlik haqqında Qanun, Dənizin gəmilərdən çirkləndirilməsinin qarşısının alınması haqqında 1973-cü il tarixli Beynəlxalq Konvensiya (MARPOL), Dənizdə insan həyatının mühafizəsinə dair 1974-cü il tarixli Beynəlxalq Konvensiya (SOLAS), Təhlükəsizliyin idarə olunması üzrə 1993-cü il tarixli Beynəlxalq Konvensiya (ISM) 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.

### A.1.3. TABEÇİLİK

**Kimə tabedir:** Gəmi kapitanının köməkçisi, baş bosman.



**Kim ona tabedir:** Yoxdur.

#### 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	<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. 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	

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

- Uyğun deyil.

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

- V.1. Ərzaq və yarımfabrikatları sifariş vermək və saxlamaq:
- F.1.1. Xammalın miqdarını və keyfiyyət tələblərini müəyyən etmək;
  - F.1.2. Tələblərə uyğun olaraq xammalın tam siyahısını tərtib etmək;
  - F.1.3. Siyahıya uyğun olaraq ərzaq və yarımfabrikatların sifarişini vermək;
  - F.1.4. Alınan məhsulların kəmiyyətini və keyfiyyətini yoxlamaq;
  - F.1.5. Ərzaqların hərəkəti üzrə uçot aparmaq;
  - F.1.6. Alınan ərzaq və yarımfabrikatların istifadəyə yararlılığının uzun müddət saxlanması üçün onları müvafiq yerlərdə hazır vəziyyətdə saxlamaq.
- V.2. Müxtəlif dövrlər üçün (gündəlik, həftəlik, iki yaxud dörd həftəlik) plan menyularını tərtib etmək:
- F.2.1. Menyunu təsdiq edilməsi üçün kapitana və ya təyin olunmuş səlahiyyətli şəxsə təqdim etmək;
  - F.2.2. Menyunun strukturunu planlaşdırmaq.
- V.3. Kulinariya məmullatlarını hazırlamaq və xidmət etmək:
- F.3.1. Müxtəlif növ soyuq xörək və qəlyanaltıları hazırlamaq;
  - F.3.2. Müxtəlif növ duru xörəklər və souslar hazırlamaq;
  - F.3.3. Müxtəlif növ qarnirlər hazırlamaq;
  - F.3.4. Ət və ət məhsullarından, balıq və balıq məhsullarından, toyuq və toyuq məhsullarından müxtəlif növ xörəklər hazırlamaq;
  - F.3.5. Tərəvəz məhsullarından, makaron məmullatlarından və yarmalardan müxtəlif növ qarnirlər hazırlamaq;
  - F.3.6. Dietik xörəklər hazırlamaq;
  - F.3.7. Çörək və çörək məmullatları bişirmək;
  - F.3.8. Hazırlanan məhsulları təqdim etmək.
- V.4. Kambuz və ərzaq otaqlarında yerləşən avadanlıq və inventarlara xidmət və xırda təmir işlərini həyata keçirmək:
- F.4.1. Yemək bişirilməzdən əvvəl və ya sonra mətbəxi və avadanlıqları təmizləmək və iş yerində gigiyena, sağlamlıq və təhlükəsizlik normalarına riayət etmək;
  - F.4.2. Kambuzdakı avadanlıqları, inventarı qab-qacağı, alətləri və geyimləri lazımi sanitar vəziyyətdə saxlamaq;
  - F.4.3. Vaxtlı-vaxtında mətbəx ləvazimatları və digər əşyalar alınması, onların təmir edilməsi üçün tədbirlər görmək;
  - F.4.4. Kambuzda tətbiq edilən mexaniki və istilik avadanlıqlarına xidmət etmək;
  - F.4.5. Gəmidə tətbiq edilən soyuducu avadanlıqlara xidmət etmək.
- V.5. Həyacan siqnalları üzrə öhdəlikləri yerinə yetirmək:
- F.5.1. Həyacan siqnalları üzrə öhdəlikləri düzgün icra etmək;
  - F.5.2. Gəminin yaşaması uğrunda mübarizə aparmaq;
  - F.5.3. Xilasetmə vasitələrindən təyinatı üzrə və düzgün istifadə etmək;
  - F.5.4. İlk yardım göstərmək.

### A.3. SƏRİŞTƏLƏR HAQQINDA

---

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

### A.4. QİYMƏTLƏNDİRMƏLƏR HAQQINDA

---

Bu peşədə fərdin fəaliyyətinin qiymətləndirilməsi prosesi "Gəmi aşpazı" 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

# Gəmi aşpazı

### Qiymətləndirməyə dair qısa məlumat

Gəmi aşpazı üçün qiymətləndirmə nümunəsi gəmi heyəti üçün sadə və əsas xörəklərin hazırlanması, muxtar üzmə şəraitində heyət üzvlərinin təlabatını nəzərə almaqla çörək və çörək məmulatlarının bişirilməsi üçün tələb olunan bilik və bacarıqları müəyyən edir və qiymətləndirir.

Namizədin biliklərinin, bacarıqlarının və peşəkarlığının səviyyəsinin qiymətləndirilməsi DHDNÇ-78 dəyişikliklər edilmiş BK-nın A-1/6 və A-1/8 bəndlərinin tələbləri təmin olunmaqla həyata keçirilir.

Hazırkı peşə üçün **tövsiyə 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>	5120 (Aşpaz, gəmidə zabit yeməxanası)
<b>MT-də ixtisas (bacarıq) səviyyəsi:</b>	2
<b>ISCO 08-də işin kodu:</b>	5120 (Cook, ship)
<b>ISCO 08-də ixtisas (bacarıq) səviyyəsi:</b>	2
<b>Test versiyası:</b>	01
<b>Hazırlanma tarixi:</b>	Noyabr, 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.5) vəzifələrə uyğun gələn fəaliyyət meyarları ilə bağlı nümunə aşağıda göstərilmişdir.

#### Fəaliyyət meyarı nümunəsi:

- V.1. Ərzaq və yarımfabrikatları sifariş vermək və saxlamaq:
  - F.1.1. Xammalın miqdarını və keyfiyyət tələblərini müəyyən etmək;
  - F.1.2. Tələblərə uyğun olaraq xammalın tam siyahısını tərtib etmək;
  - F.1.3. Siyahıya uyğun olaraq ərzaq və yarımfabrikatların sifarişini vermək;
  - F.1.4. Alınan məhsulların kəmiyyətini və keyfiyyətini yoxlamaq;
  - F.1.5. Ərzaqların hərəkəti üzrə uçot aparmaq;
  - F.1.6. Alınan ərzaq və yarımfabrikatların istifadəyə yararlılığının uzun müddət saxlanması üçün onları müvafiq yerlərdə hazır vəziyyətdə saxlamaq.
- ...
- V.5. Həyacan siqnalları üzrə öhdəlikləri yerinə yetirmək:
  - F.5.1. Həyacan siqnalları üzrə öhdəlikləri düzgün icra etmək;

- F.5.2. Gəminin yaşaması uğrunda mübarizə aparmaq;
- F.5.3. Xilasetmə vasitələrindən təyinatı üzrə və düzgün istifadə etmək;
- F.5.4. İlk yardım göstərmək.

## B.2. QIYMƏTLƏNDİRMƏ İLƏ BAĞLI RESURSLAR

- a) Material və komponentlər: vacib deyil.
- b) Alət və avadanlıqlar: Tava, qazan, süzgəc, qaşığı, bıçaq, çəngəl və s. mətbəx alətləri.
- c) İstehlak malları: Qiymətləndirmədə verilmiş reseptlərdə əks olunan məhsullar.

## B.3. QIYMƏTLƏNDİRMƏ METODLARI

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

### B.3.1. FƏALİYYƏTİN QIYMƏTLƏNDİRİLMƏSİ

**İcra müddəti:** 3 saat.  
**İşlərin sayı:** 5.

İşlərin icrasını qiymətləndirmək üçün meyarlar işəgötürən tərəfindən müəyyən olunur.

#### **Əhatə olunan sahələr:**

- 30% Ərzaq və yarımfabrikatları sifariş vermək və saxlamaq:
  - Xammalın miqdarını və keyfiyyət tələblərini müəyyən etmək;
  - Tələblərə uyğun olaraq xammalın tam siyahısını tərtib etmək;
  - Siyahıya uyğun olaraq ərzaq və yarımfabrikatların sifarişini vermək;
  - Alınan məhsulların kəmiyyətini və keyfiyyətini yoxlamaq;
  - Ərzaqların hərəkəti üzrə uçot aparmaq;
  - Alınan ərzaq və yarımfabrikatların istifadəyə yararlılığının uzun müddət saxlanması üçün onları müvafiq yerlərdə hazır vəziyyətdə saxlamaq.
- 10% Müxtəlif dövrlər üçün (gündəlik, həftəlik, iki, yaxud dörd həftəlik) plan menyularını tərtib etmək:
  - Menyunu təsdiq edilməsi üçün kapitana və ya təyin olunmuş səlahiyyətli şəxsə təqdim etmək;
  - Menyunun strukturunu planlaşdırmaq.
- 40% Kulinariya məmulatlarını hazırlamaq və xidmət etmək:
  - Müxtəlif növ soyuq xörək və qəlyanaltıları hazırlamaq;
  - Müxtəlif növ duru xörəklər və souslar hazırlamaq;
  - Müxtəlif növ qarnirlər hazırlamaq;
  - Ət və ət məhsullarından, balıq və balıq məhsullarından, toyuq və toyuq məhsullarından müxtəlif növ xörəklər hazırlamaq;

Tərəvəz məhsullarından, makaron məmulatlarından və yarmalardan müxtəlif növ qarnirlər hazırlamaq;

Dietik xörəklər hazırlamaq;

Çörək və çörək məmulatları bişirmək;

Hazırlanan məhsulları təqdim etmək.

20% Kambuz və ərzaq otaqlarında yerləşən avadanlıq və inventarlara xidmət və xırda təmir işlərini həyata keçirmək:

Yemək bişirilməzdən əvvəl və ya sonra mətbəxi və avadanlıqları təmizləmək və iş yerində gigiyena, sağlamlıq və təhlükəsizlik normalarına riayət etmək;

Kambuzdakı avadanlıqları, inventarı qab-qacağı, alətləri və geyimləri lazımi sanitariya vəziyyətdə saxlamaq;

Vaxtlı-vaxtında mətbəx ləvazimatları və digər əşyalar alınması, onların təmir edilməsi üçün tədbirlər görmək;

Kambuzda tətbiq edilən mexaniki və istilik avadanlıqlarına xidmət etmək;

Gəmidə tətbiq edilən soyuducu avadanlıqlara xidmət etmək.

**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:** 30 dəqiqə.

**İştirakçının görəcəyi işlər:** İştirakçı təqdim edilən reseptdə əks olunmuş təlimatlar əsasında göstərilən xörəyi hazırlamalıdır.

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

**Maksimum müddət:** 30 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:** Sağlam yeməklər hazırlamaq.

**Maksimum müddət:** 30 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.

### 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:**

- |     |   |
|-----|---|
| 30% | Ərzaq və yarımfabrikatları sifariş vermək və saxlamaq   |
| 20% | Müxtəlif dövrlər üçün (gündəlik, həftəlik, iki, yaxud dörd həftəlik) plan menyularını tərtib etmək            |
| 30% | Kulinariya məmullatlarını hazırlamaq və xidmət etmək  |
| 20% | Kambuz və ərzaq otaqlarında yerləşən avadanlıq və inventarlara xidmət və xırda təmir işlərini həyata keçirmək |

#### **Sual nümunələri:**

1. Dondurulmuş ərzaq hansı temperaturda saxlanılmalıdır?

- 0 dərəcə
- 15 dərəcədən aşağı
- 18 dərəcədən aşağı
- 20 dərəcədən aşağı

2. Xam ət soyuducunun hansı bölməsində saxlanılmalıdır?

- yuxarı hissədə
- orta hissədə
- aşağı hissədə, bütün digər ərzaqların altında

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

- sadə nişan üzüyü
- qol üzüyü
- qolbaq
- dini etiqadı təcəssüm etdirən üzük

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

- 10 dərəcə
- 37 dərəcə
- 55 dərəcə
- 90 dərəcə

5. Qalıq yeməkləri neçə dəfə isitmək olar?

- istənilən qədər
- 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 əti
- b) donuz əti
- c) çəkilməmiş ət
- d) quzu əti

7. Əllərin yuyulmasının mühüm mərhələləri hansıdır?

- a) su ilə təmiz yumaq və qurulamaq
- b) sabundan 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 çiy toyuq əti
- b) yenidən bişirilmiş toyuq əti
- c) açılmış qazlı içki
- d) qarlaşdırılmış 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 görünəcəkdir.
- c) ərzaq fərqli rəngə malik olacaq.
- d) ərzaq fərqli dadı malik olacaq.

13. Aşağıdakı göyərtilərdən 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) menyu 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 ətini 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

# Gəmi aşpazı

### Təlim standartına dair qısa məlumat

Hazırkı təlim standartı dəniz nəqliyyatı ilə məşğul olan müəssisələr, təlim mərkəzləri və institutları, təlim iştirakçıları üçün hazırlanmışdır və aşpaz üçün tələb olunan sərişteləri 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 gəmi aşpazı kimi əsas səriştelərə malik olan, mövcud bilik və bacarıqlarını inkişaf etdirmək, geniş profilə malik olmaq, yaxud işdə məhsuldarlığını artırmaq istəyən şəxslər üçün də uyğun ola bilər.

<b>Məşğulluq Təsnifatında (MT) (bu təlimin müvafiq olduğu) peşənin kodu:</b>	5120 (Aşpaz, gəmidə zabit yeməxanası)
<b>MT-də ixtisas (bacarıq) səviyyəsi:</b>	2
<b>ISCO 08-də işin kodu:</b>	5120 (Cook, ship)
<b>ISCO 08-də ixtisas (bacarıq) səviyyəsi:</b>	2
<b>Milli İxtisas Çərçivəsi ilə əlaqə:</b>	
<b>ISCED-də kodu:</b>	
<b>Hazırlanma tarixi:</b>	Noyabr, 2012-ci il
<b>Təsdiq edən qurum:</b>	
<b>Təsdiq tarixi:</b>	
<b>Təklif olunan yenilənmə tarixi:</b>	Noyabr, 2017-ci il

### C.1. SƏRİŞTƏLƏRİN QISA TƏSVİRİ

<b>Bilik:</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Gəmilərdə xidmət nizamnaməsi və xidmətin təşkili;</li><li>• Kambuz və ərzaq otaqlarının avadanlıq və inventarları;</li><li>• Peşənin mahiyyəti və onun sosial əhəmiyyəti;</li><li>• SƏTƏM (Sağlamlıq, Əməyin Təhükəsizliyi və Ətraf Mühit) qaydaları;</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>• İnformasiya-kommunikasiya texnologiyaları;</li><li>• Çörək və kulinariya məmulatlarının hazırlanma texnologiyası;</li><li>• Kambuzda və digər ərzaq otaqlarında yerləşən avadanlıq və inventarlarla peşəkar davranma qaydaları;</li><li>• Qidalanma və gigiyena;</li><li>• Qəza halları üzrə vəzifə borcları;</li><li>• Fərdi xilasedici vasitələr və onlardan istifadə qaydaları;</li><li>• Peşəkar fəaliyyətlə bağlı təhlükəsizlik texnikası və şəxsi gigiyena qaydaları;</li><li>• Ərzaq təhlükəsizliyi ilə bağlı prinsip və tədbirlər;</li><li>• Kulinariya terminləri;</li></ul>
---------------	---

- Porsiyaların hesablanması və inqrediyentlərin çəkisi və miqdarının müəyyən edilməsi üçün riyazi biliklər;
- Xarici dil (Ərəb, çin, ingilis, fransız, rus və ya ispan dillərindən ən azı biri).

Bacarıq:

- İşçi vəziyyətin təhlil edilməsi;
- İşin təşkili və nəticələrin təhlili;
- Müxtəlif növ menyu yeməklərinin hazırlanması üçün müxtəlif növ bişirmə metodlarının tətbiqi;
- Məhdud vaxt çərçivəsində hazırlanacaq müxtəlif yeməklər;
- Estetika, qıdanın əsas hissəsi olaraq;
- İşlərin nəticələrinin qiymətləndirilməsi və fəaliyyətlə bağlı düzəlişlərin aparılması;
- Peşə fəaliyyətində informasiya-kommunikasiya texnologiyalarının tətbiqi;
- Qəza-xilasetmə və fərdi xilasedici vasitələrdən istifadə;
- Fəaliyyətlə bağlı cari və yekun nəzarət;
- İşlərin mətbəx şəraitində planlaşdırılması və təşkili, o cümlədən vəzifə və funksiyaların prioritetləşdirilməsi, müvafiq ardıcılıq ilə düzülməsi və monitorinqi;
- Planlaşdırma bacarığı;
- Yaxşı ünsiyyət və komandada işləmək bacarığı;
- Bişirmə avadanlıqlarının təhlükəsizlik və gigiyenik qaydada işlədilməsi;
- İlk tibbi yardımın göstərilməsinin təmin olunması, radio vasitəsi ilə verilmiş ilk tibbi məsləhətlərin tətbiq edilməsi və gəminin davamlılığı uğrunda mübarizə bacarığı.

Yanaşma:

- Dəqiq qrafiklərə əsasən məsuliyyətli və etibarlı iş;
- Çevik və effektiv olmaqla yanaşı səbirli və diqqətli olmaq;
- Yaradıcı olmaq.

Əlavə /  
ümumi  
səriştlər:

- Vəzifədən irəli gələn məsələlərin səmərəli həlli üçün zəruri olan informasiya axtarışında olmaq.

*Peşə standartına uyğun olaraq, bu peşə üzrə təcrübi və nəzəri təlim keçən gəmi aşpazı yuxarıda göstərilən səriştləri qazanmaqla, aşağıdakı vəzifə və fəaliyyətləri yerinə yetirə bilər:*

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

- V.1. Ərzaq və yarımfabrikatları sifariş vermək və saxlamaq:
- F.1.1. Xammalın miqdarını və keyfiyyət tələblərini müəyyən etmək;
  - F.1.2. Tələblərə uyğun olaraq xammalın tam siyahısını tərtib etmək;
  - F.1.3. Siyahıya uyğun olaraq ərzaq və yarımfabrikatların sifarişini vermək;
  - F.1.4. Alınan məhsulların kəmiyyətini və keyfiyyətini yoxlamaq;
  - F.1.5. Ərzaqların hərəkəti üzrə uçot aparmaq;

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

- F.1.6. Alınan ərzaq və yarımfabrikatların istifadəyə yararlılığının uzun müddət saxlanması üçün onları müvafiq yerlərdə hazır vəziyyətdə saxlamaq.
- V.2. Müxtəlif dövrlər üçün (gündəlik, həftəlik, iki, yaxud dörd həftəlik) plan menyularını tərtib etmək:
  - F.2.1. Menyunu təsdiq edilməsi üçün kapitana və ya təyin olunmuş səlahiyyətli şəxsə təqdim etmək;
  - F.2.2. Menyunun strukturunu planlaşdırmaq.
- V.3. Kulinariya məmullatlarını hazırlamaq və xidmət etmək:
  - F.3.1. Müxtəlif növ soyuq xörək və qəlyanaltıları hazırlamaq;
  - F.3.2. Müxtəlif növ duru xörəklər və souslar hazırlamaq;
  - F.3.3. Müxtəlif növ qarnirlər hazırlamaq;
  - F.3.4. Ət və ət məhsullarından, balıq və balıq məhsullarından, toyuq və toyuq məhsullarından müxtəlif növ xörəklər hazırlamaq;
  - F.3.5. Tərəvəz məhsullarından, makaron məmullatlarından və yarmalardan müxtəlif növ qarnirlər hazırlamaq;
  - F.3.6. Dietik xörəklər hazırlamaq;
  - F.3.7. Çörək və çörək məmullatları bişirmək;
  - F.3.8. Hazırlanan məhsulları təqdim etmək.
- V.4. Kambuz və ərzaq otaqlarında yerləşən avadanlıq və inventarlara xidmət və xırda təmir işlərini həyata keçirmək:
  - F.4.1. Yemək bişirilməzdən əvvəl və ya sonra mətbəxi və avadanlıqları təmizləmək və iş yerində gigiyena, sağlamlıq və təhlükəsizlik normalarına riayət etmək;
  - F.4.2. Kambuzdakı avadanlıqları, inventarı qab-qacağı, alətləri və geyimləri lazımi sanitar vəziyyətdə saxlamaq;
  - F.4.3. Vaxtlı-vaxtında mətbəx ləvazimatları və digər əşyalar alınması, onların təmir edilməsi üçün tədbirlər görmək;
  - F.4.4. Kambuzda tətbiq edilən mexaniki və istilik avadanlıqlarına xidmət etmək;
  - F.4.5. Gəmidə tətbiq edilən soyuducu avadanlıqlara xidmət etmək.
- V.5. Həyacan siqnalları üzrə öhdəlikləri yerinə yetirmək:
  - F.5.1. Həyacan siqnalları üzrə öhdəlikləri düzgün icra etmək;
  - F.5.2. Gəminin yaşaması uğrunda mübarizə aparmaq;
  - F.5.3. Xilasetmə vasitələrindən təyinatı üzrə və düzgün istifadə etmək;
  - F.5.4. İlk yardım göstərmək.

## C.2. TƏLİM İLƏ BAĞLI XÜSUSİ MƏLUMAT

### C.2.1. TƏLİMİN NÖVLƏRİ

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

#### Formal təlim

Tövsiyə 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"/>	<p>Gəmi aşpazının təlimi Dənizçilərin hazırlanmasına, onlara diplom verilməsinə və növbə çəkməyə dair 1978-ci il tarixli Beynəlxalq Konvensiyaya uyğun həyata keçirilir. İlkin təlim akkreditasiyadan keçmiş peşə məktəbləri və sertifikatlaşdırılmış müəssisələr tərəfindən təşkil olunur. Bu təlim praktikadan qazanılan geniş təcrübə ilə əlaqələndirilməlidir. Aşpaz gəminin növü və təyinatından asılı olaraq kurslar keçməlidir.</p> <p>“Dənizçilərin hazırlanması, onlara diplom verilməsi və növbə çəkməyə dair” (DHDNÇ-78) Beynəlxalq Konvensiyanın, Beynəlxalq Əmək Təşkilatının tələblərinə uyğun olaraq əməyin mühafizəsini, fərdi mühafizəni və insan həyatının dənizdə qorunmasını, yanğın və partlayışdan mühafizəni təmin edən fərdi və kollektiv qəza xilasetmə vasitələrindən istifadə üzrə təlimlər icbari xarakter daşıyır;</p> <p>Yuxarıda qeyd olunan təlimlər “Sürəti olmayan xilasedici qayıq, növbətçi qayıq və sallar üzrə mütəxəssis”, “Ro-Ro tipli sərnişin gəmilərində işləmək üçün hazırlıq və kvalifikasiya”, “Tankerlərdə işləmək üçün tanışlıq kursu”, “Əmniyyətli idarəetmə Beynəlxalq Kod”, “Bütün Dənizçilər üçün təhlükəsizlik üzrə tanışlıq, ilkin hazırlıq və təlimat üzrə”, “Təhlükəsiz və zərərli yüklərin daşınması”, “Xilasedici qayıq və sallar üzrə mütəxəssis” və digər xüsusi hazırlıq kurslarında təlim keçməklə təmin olunur.</p>
Orta ixtisas təhsili		
Ali təhsil		

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

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.

### **İnformal təlim**

İnformal təlim, ənənəvi olaraq, kütləvi informasiya vasitələri və sosial şəbəkələr vasitəsi ilə baş verir. O, tələb olunan nəzəri və təcrübi bilikləri verə bilər, lakin fərdi yoxlamadan başqa, digər qaydada müşahidə edilməsi, demək olar ki, mümkün deyil və ölçülməsi çətinidir.

---

### **C.2.2. TƏLİMİN İSTİQAMƏTİ**

---

Normal ilkin təlim istiqaməti ümumi orta təhsili bitirdikdən sonra ilkin peşə təhsili almaq və hər hansı su nəqliyyatı müəssisəsində təcrübə keçməkdir.

---

### **C.2.3. ƏVVƏLKİ TƏLİMİN TANINMASI<sup>3</sup>**

---

Uyğun deyil.

---

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