

| Təlim-tədris programı | | | | | |
|-----------------------|--|--------------------------------|-----------------------------|--------------------------------|------------------------------|
| Təlim-tədris günü | Mövzunun adı | Nəzəri məşğələlərin saat həcmi | Praktiki təlimin saat həcmi | Praktiki təcrübənin saat həcmi | Cəmi 1 günə düşən saat həcmi |
| 1 | Barmenlik Sənətinə Giriş - Barın yaranma tarixi və növləri | 4 | | | 4 |
| 2 | Təhlükəsizlik Texnikası və Gigiyena - İş mühitində təhlükəsizlik və təmizlik qaydaları | 4 | | | 4 |
| 3 | Bar Avadanlıqları - Şüşələr, qədəhlar və digər avadanlıqların istifadəsi | 3 | 3 | | 6 |
| 4 | İçkilərin Növləri - Sportsız və spirtili içkilər haqqında ümumi məlumat | 3 | 3 | | 6 |
| 5 | Şüşa və Qədəhlorın Seçimi - İçki növündə uyğun qədəhlorın seçilənisi | 3 | 3 | | 6 |
| 6 | Kokteyl Əsasları - Klassik və müasir kokteyl reseptləri | 1 | 2 | 2 | 5 |
| 7 | Təchizatın Təşkili - Barın səliqəsi və avadanlıqların düzgün yerləşdirilməsi | 1 | 2 | 2 | 5 |
| 8 | Texniki Təhlükəsizlik - Bar invertarlarından istifadə zamanı təhlükəsizlik qaydaları | 2 | 2 | | 4 |
| 9 | İçkilərin Qarışdırılması - Alkoqollu və alkogolsuz içkilərin qarışdırılma texnikaları | 1 | 2 | 3 | 6 |
| 10 | Qazlı İçkilər və Şirələr - Fərqli növlərin təqdimatı və istifadəsi | 2 | 2 | 2 | 6 |
| 11 | Kokteyl Dekorasiyası - Kokteyl hazırlama zamanı estetik bəzəmə | 2 | 2 | 2 | 6 |
| 12 | Barmenin Vazifələri - Müştəri xidmətləri və effektiv ünsiyyət | 3 | 3 | | 6 |
| 13 | Təravoz və Meyva Şirələri - Sağlam içkilərin hazırlanması | 2 | 2 | 2 | 6 |
| 14 | Kokteyl Şeykerləri və Avadanlıqlar - Şeyker və digər avadanlıqlarla işləmə | 2 | | 2 | 4 |
| 15 | Alkoqollu İçkilər - Viski, rom, tequila və digər spirtili içkilərin təqdimatı | 2 | 2 | 2 | 6 |
| 16 | Müştəri Sıkayatlarının İdara Edilməsi - Sıkayatların həlli yolları | 4 | 2 | | 6 |
| 17 | Beynəlxalq Kokteyllər - Mojito, Margarita və digər tanınmış kokteyllər | 2 | 2 | 2 | 6 |
| 18 | Qarnitür və Bəzək Texnikaları - Meyvə, giləmeyvə və əlavaların istifadəsi | 1 | 2 | 2 | 5 |
| 19 | Yeni Kokteyl Yaradılması - Kreativ kokteyl reseptlərinin hazırlanması | 1 | 2 | 2 | 5 |
| 20 | Simulyasiya Günü - Real mühitdə xidmət simulyasiyası | | | 6 | 6 |
| 21 | Qəhvə və Çay Bar Xidmətləri - Spesifik içkilərin təqdimatı | 2 | 2 | 2 | 6 |
| 22 | Spirtsiz Kokteyllər - Smoothie, frappé və digər sağlam içkilərin hazırlanması | 2 | 2 | 2 | 6 |
| 23 | Bar Təchizatının Təmizliliyi - Avadanlıqların düzgün təmizlənməsi | 1 | 2 | 3 | 6 |
| 24 | VIP Xidmət Qaydaları - Xüsusi müştərilərə xidmət | 3 | 3 | | 6 |
| 25 | Təkrar və Yekun Təhlil - Əsas mövzuların təkrarı və təhlili | 2 | 2 | | 4 |
| 26 | Praktiki Qiymətləndirme - Təlimdə öyrənilənlərin tətbiqi | | 2 | 4 | 6 |
| 27 | Praktiki Qiymətləndirme - Təlimdə öyrənilənlərin tətbiqi | | 2 | 4 | 6 |
| 28 | Simulyasiya və Geri Bildirim - Real iş şəraitində fəaliyyətlərin qiymətləndirilməsi | | | 6 | 6 |
| 29 | Simulyasiya və Geri Bildirim - Real iş şəraitində fəaliyyətlərin qiymətləndirilməsi | | | 6 | 6 |
| 30 | Sertifikatların Təqdimatı - Təlimin yekun mərhələsi | | | 4 | 4 |
| Cəmi | | 53 | 51 | 60 | 164 |

| | |
|---|--|
| Müəssisənin adı və təşkilat hüquqi forması | Turan Qastro Turizm MMC |
| Peşə/ixtisasın adı | Barmen |
| Təlim-tədrisin nəzəri hissəsinin faizi | 32 |
| Təlim-tədrisin praktiki hissəsinin faizi | 68 |
| Təlim-tədris programının həcmi (saat ilə) | 164 |
| Təlim-tədris programının həcmi (gün ilə) | 30 |
| İstifadə və istinad olunan vəsaitlər (ədəbiyyat siyahısı) | "Barmen Peşə Təlimi" kitabı və PDF-də təqdim olunan materiallar. Bar inventarlarının istifadəsi və təhlükəsizlik qaydalarına dair sənədlər. Qonaqpərvərlik və müştəri xidməti üzrə beynəlxalq təlimatlar. |
| Təlim-tədris nöticələrinə görə müdavim bilməlidir | Barın yaranma tarixi, növləri və əsas funksiyalarını. Bar inventarları və qədəhlorın növlərini, onların istifadə qaydalarını. İçki növləri (alkoqollu və alkogolsuz), onların qarışdırma texnikalarını. Müxtəlif kokteyllərin hazırlanma prinsiplərini və təqdimat qaydalarını. Müştəri ilə etik ünsiyyət qaydalarını və xidmət etiketi. |
| Təlim-tədris nöticələrinə görə müdavim bacarmalıdır | Bar inventarlarından və qədəhlorından düzgün istifadə etmək. Beynəlxalq standartlara uyğun kokteyllər hazırlamaq. İçkiləri estetik və funksional formada təqdim etmək. Müştəri şikayətlərini və ehtiyaclarını operativ şəkildə idarə etmək. Təhlükəsizlik qaydalarına riayət edərək iş yerini təşkil etmək və təmizliliyi təmin etmək. |

Tarix:

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

İmza:

Müəssisə rəhbərinin soyadı, adı, ata adı:

İmza: