

Ofisiant Təlim-tədris proqramı					
Təlim-tədris günü	Mövzunun adı	Nəzəri məşğələlərin saat həcmi	Praktiki təlimin saat həcmi	Praktiki təcrübənin saat həcmi	Cəmi 1 günə düşən saat həcmi
1	Ofisiantlığın əhəmiyyəti ,Qrup fəaliyyəti - Gözləmələr	3	3	-	6
2	Hijyen və Təmizlik - Şəxsi və iş yeri gigiyenası - Qida təhlükəsizliyi	3	3	-	6
3	Restoran Növləri və Xidmət Standartları -	3	3	-	6
4	Masa Düzeni və Kuver Hazırlığı -	2	4	-	6
5	Servis Ekipmanları - Çatal-bıçak-qasıq, boşqablar, stəkanlar	2	4	-	6
6	Menaj və Detay Hazırlığı	2	4	-	6
7	Taşıma Texnikaları -	2	4	-	6
8	Ofisiant fəaliyyətində servis qaydaları	4	2	-	6
9	Servis İşləmləri - Boş toplama, qırıntı alma, masa təmizləmə	4	2	-	6
10	Xidmət zamanı müştərilərlə ünsiyyət	3	3	-	6
11	Temel Servislər - Su, çörək, yağ, ədviyyat servisi	2	4	-	6
12	Çorba və Ara İsti Servisləri - Çorba, ordövr, salat servisi	2	4	-	6
13	Ana Yemək və Desert Servisi - Ət, balıq, toyuq, vegetarian yeməkləri - Desert və meyvə servisi	2	4	-	6
14	İçki Servisi - Alkoqollu və alkoqolsuz içkilər - Şərab servisi	2	4	-	6
15	Bar Ekipmanları və Düzeni - Barın təşkili və hijyen qaydaları	2	4	-	6
16	Kokteyl Hazırlama - Əsas kokteyl reseptləri - Garnitür və bəzəmə	2	4	-	6
17	Bar Protokolu və Ünsiyyət - Qonaqlarla ünsiyyət - Şikayətlərin həlli	2	4	-	6
18	İçki Servisi və Sürətli İş - Yoğun saatlarda işləmə	-	6	-	6
19	Stok Kontrolü və Depolama - Malzemelerin qəbulu, saxlanması və istifadəsi	2	4	-	6
20	Ekip işi və Ünsiyyət - Mutfak və servis heyəti ilə koordinasiya	2	4	-	6
21	Problem Həlli və Müştəri Məmnuniyyəti - Çətin vəziyyətlərin idarə olunması	3	3	-	6
22	Fərqli Servis Stilləri - A la carte, set menyu, bufet	2	4	-	6
23	Xüsusi Tədbirlərdə Servis - Ziyafətlər, toylar, konfranslar	2	4	-	6
24	VIP Qonaqlara Xidmət - Protokol qaydaları	3	3	-	6
25	Restoran Proqramı və POS Sistemləri - Sipariş alma və hesablaşma	2	4	-	6
26	Təcrübə - Gerçək restoran mühitində çalışma	-	-	6	6
27	Təcrübə - Gerçək restoran mühitində çalışma	0	0	6	6
28	Təcrübə - Gerçək restoran mühitində çalışma	0	0	6	6
29	Təcrübə - Gerçək restoran mühitində çalışma	0	0	6	6
30	Yekun Qiymətləndirmə - Yazılı və şifahi imtahan - Sertifikat təqdimatı	0	0	6	6
CƏMİ		58	92	30	180

Müəssisənin adı və təşkilati hüquqi forması	Turan Qastro Turizm MMC
Peşə/ixtisasın adı	Ofisiant
Təlim-tədrisin nəzəri hissəsinin faizi	32
Təlim-tədrisin praktiki hissəsinin faizi	68
Təlim-tədris proqramının həcmi (saat ilə)	180
Təlim-tədris proqramının həcmi (gün ilə)	30
İstifadə və istinad olunan vəsaitlər (ədəbiyyat siyahısı)	Qonaqpərvərlik sektorunda müştəri xidməti üzrə beynəlxalq təlimatlar. Qida və içki təqdimat standartlarına dair normativ sənədlər. Azərbaycan və dünya mətbəxinə aid menyu kitabları.
Təlim-tədris nəticələrinə görə müdəvim bilməlidir	Sifarişlərin qəbul edilməsi və qida xidmətinə aid terminologiyaları. Süfrə düzülüşü qaydalarını və təqdimat standartlarını. Müştərilərlə ünsiyyətin etik qaydalarını. Qida və içki menyusundakı məhsulların xüsusiyyətlərini və təqdimatını. Restoran və müştəri məmnuniyyəti standartlarını.
Təlim-tədris nəticələrinə görə müdəvim bacarmalıdır	Yemək və içki sifarişlərini qəbul etmək, düzgün şəkildə çatdırmaq. Süfrəni düzgün hazırlamaq və təqdimat standartlarına uyğun xidmət göstərmək. Müştərilərin suallarına cavab vermək və menyu seçimində kömək etmək. Problemlə vəziyyətlərdə müştərilərlə ünsiyyəti idarə etmək və şikayətləri həll etmək. Sanitar-gigiyena qaydalarına əməl etmək və iş yerində təmizliyi təmin etmək.

Tarix:

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

İmza:

Müəssisə rəhbərinin soyadı, adı, ata adı:

İmza: