

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	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, qədəhlər və digər avadanlıqların istifadəsi	3	3		6
4	İçkilərin Növləri - Spirtsiz və spirtli içkilər haqqında ümumi məlumat	3	3		6
5	Şüşə və Qədəhlərin Seçimi - İçki növünə uyğun qədəhlərin seçilməsi	3	3		6
6	Kokteyl Əsasları - Klassik və müasir kokteyl reseptləri	1	2	2	5
7	Təchizatın Təşkili - Barın salıqəsi və avadanlıqların düzgün yerləşdirilməsi	1	2	2	5
8	Texniki Təhlükəsizlik - Bar inventarlarından istifadə zamanı təhlükəsizlik qaydaları	2	2		4
9	İçkilərin Qarışdırılması - Alkoqollu və alkoqolsuz 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 Vəzifələri - Müştəri xidmətləri və effektiv ünsiyyət	3	3		6
13	Tərəvəz və Meyvə 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, tekila və digər spirtli içkilərin təqdimatı	2	2	2	6
16	Müştəri Şikayətlərinin İdarə Edilməsi - Şikayətlərin həlli yolları	4	2		6
17	Beynəlxalq Kokteyllər - Mojito, Margarita və digər tanınmış kokteyllər	2	2	2	6
18	Qarnitür və Bazək Texnikaları - Meyvə, giləmeyvə və əlavələrin 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 Barı 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 Təmizliyi - 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 Qiymətləndirmə - Təlimdə öyrənilənlərin tətbiqi		2	4	6
27	Praktiki Qiymətləndirmə - 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
CƏMİ		53	51	60	164

Müəssisənin adı və təşkilati hüquqi forması	Turan Qastro Turizm MMC
Peşə/ixtisasın adı	Barmen
Təlim-tədrisin nəzəri hissəsinin faizi	32
Təlim-tədrisin praktiki hissəsinin faizi	68
Təlim-tədris proqramının həcmi (saat ilə)	164
Təlim-tədris proqramının 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 nəticələrinə görə müdavin bilməlidir	Barın yaranma tarixi, növləri və əsas funksiyalarını. Bar inventarları və qədəhlərin növlərini, onların istifadə qaydalarını. İçki növləri (alkoqollu və alkoqolsuz), onların qarışdırma texnikalarını. Müxtəlif kokteyllərin hazırlanma prinsiplərini və təqdimat qaydalarını. Müştəri ilə etik ünsiyyət qaydalarını və xidmət etiketi.
Təlim-tədris nəticələrinə görə müdavin bacarmalıdır	Bar inventarlarından və qədəhlərdən 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 təmizliyi təmin etmək.

Tarix:

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

İmza:

Müəssisə rəhbərinin soyadı, adı, ata adı:

İmza: