

Təlim-tədris programı					
Təlim-tədris günü	Mövzunun adı	Nəzəri məşğələrin saat həcmi	Praktiki təlimin saat həcmi	Praktiki təcrübənin saat həcmi	Cəmi 1 günə düşən saat həcmi
1	Baritalıq Sənatınə Giriş - Qəhvə tarixi və mədəniyyəti - İş prinsipləri	2	2		4
2	İş Sağlamlığı və Təhlükəsizlik - İş mühitində təhlükəsizlik qaydaları	2	2		4
3	Gigiyena və Sanitar Qaydalar - İş sahəsinin təmizliyi və qaydaları	2	2		4
4	Oshva Növləri və Yetişdirilməsi - Arabika və Robusta fərqləri	2	2		4
5	Espresso Avadanlıqları - Məşinlərin və dəyirmanların istifadəsi	2	2		4
6	Espresso Hazırlama Texnikaları - Dozajlama və ekstraksiya	2	2	2	6
7	Süd Texnikaları - Mikroköpük və süd köpükləndirilməsi	1	2	2	5
8	Latte Art Əsasları - Latte art naxışlarının yaradılması	1	2	3	6
9	Türk Qəhvəsi Hazırlama - Ənənəvi dəmləmə texnikaları	1	1	3	5
10	Alternativ Dəmləmə Texnikaları - Pour-over, French Press və Chemex	2	2	2	6
11	Soyuq Dəmləmə Texnikaları - Iced qəhvə növlərinin hazırlanması	2	2	2	6
12	Müştəri Xidmətləri - Efftektiv ünsiyyət və şikayətlərin idarə edilməsi	3	3		6
13	POS Sistemləri - Satışların idarə olunması və kassanın istifadəsi	2	2	2	6
14	Desertlərlə Uyğunlaşdırma - Qəhvə ilə dessert təqdimatı	2		2	4
15	Aromatik Qəhvələr - Vanil, karamel və digər dadların qalıvaya integrasiyası	2	2	2	6
16	Espresso Xətalarının Hollu - Keyfiyyətsiz hazırlanmanın təhlili	2	3		5
17	Mənecərlik Bacarıqları - Kafenin idarə olunması və komanda koordinasiyası	4			4
18	İmza ləklərinin Hazırlaması - Kreativ reseptlərin yaradılması	2	2	2	6
19	Ekoloji Praktikalar - Resursların idarə olunması və tullantıların azaldılması	2	2	2	6
20	Real Təcrübə - Müxtəlif qəhvə növlərinin praktiki hazırlanması			6	6
21	Simulyasiya Təlimi - Real iş şəraitində müştəri xidmətləri			6	6
22	Buzlu Qəhvə Hazırlama - Iced Latte, Iced Americano və s.	2	2	2	6
23	Qəhvə və Yemək Uyğunluğu - Yeməklərlə qəhvə uyğunlaşdırma	2	2	2	6
24	Müştəri Loyallığı Programları - Loyallıq proqramlarının tətbiqi	3	3		6
25	Yeni Məhsulların Təqdimatı - Mövsümü menyuların hazırlanması	2	3		5
26	Təmizlik Standartları - Espresso məşini və avadanlıkların təmizliyi			4	4
27	Yekun Təkər - Əsas mövzuların nəzərdən keçirilməsi və praktiki tətbiqlər			4	4
28	Yekun Qiymətləndirme - Nəzəri və praktiki biliklärin qiymətləndirilməsi			4	4
29	Simulyasiya və Geri Bildirim - Real iş şəraitində fəaliyyətlərin qiymətləndirilməsi			6	6
30	Sertifikatların Təqdimatı - Təlimin yekunlaşdırılması			4	4
CƏMI		47	45	62	154

Müəssisənin adı və təşkilatı hüquqi forması Peşə/ixtisasın adı Təlim-tədrisin nəzəri hissəsinin faizi Təlim-tədrisin praktiki hissəsinin faizi Təlim-tədris programının həcmi (saat ilə) Təlim-tədris programının həcmi (gün ilə)	Turan Qastro Turizm MMC Barista 31 69 154 30
İstifadə və istinad olunan vəsaitlər (ədəbiyyat siyahısı): Kofe növləri, hazırlanma metodları və müasir cihazlarla iş üçün kitablar və təlimatlar. Sanitar-gigiyena normalarını əhatə edən resurslar. Müasir barista texnologiyaları və beynəlxalq kofe standartları.	
İstifadə və istinad olunan vəsaitlər (ədəbiyyat siyahısı)	
Təlim-tədris nəticələrinə görə müdavim bilməlidir	Kofe növləri və onların xüsusiyyətləri. Müxtəlif hazırlama metodlarının nəzəri osasları. Sanitar-gigiyena təsləbləri və təhlükəsizlik qaydaları.
Təlim-tədris nəticələrinə görə müdavim bacarmalıdır	Praktik bacarıqlar: Espresso, latte, cappuccino və digər məşhur içkiləri hazırlamaq. Müasir kofe məşinləri və alətlərlə işləmək. Müşəriyə peşəkar xidmət göstərmək və təqdimat qabiliyyətinə malik olmaq. Yekun qiymətləndirilmə son həftənin axırına dərs günlündə 5 saatda təşkil edilir və iki mərhələli şəkildə aparılır: 3 saat texniki tapşırıqların nümayişinə və 2 saat test tapşırıqlarının yerinə yetirilməsinə ayrılr, hər mərhələ üzrə orta riyazi qiymət çıxarılır.

Tarix:

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

İmza:

Müəssisə rəhbərinin soyadı, adı, ata adı:

İmza: