

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	Baristalıq Sənətinə 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	Qəhvə Növləri və Yetiştirilməsi - Arabika və Robusta fərqləri	2	2		4
5	Espresso Avadanlıqları - Maşınların 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 - İced qəhvə növlərinin hazırlanması	2	2	2	6
12	Müştəri Xidmətləri - Effektiv 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 desert təqdimatı	2		2	4
15	Aromatik Qəhvələr - Vanil, karamel və digər dadların qəhvəyə integrasiyası	2	2	2	6
16	Espresso Xətlərinin Həlli - Keyfiyyətsiz hazırlamanın təhlili	2	3		5
17	Məncərlik Bacarıqları - Kafenin idarə olunması və komanda koordinasiyası	4			4
18	İmza İçkilərinin Hazırlanması - Kreativ reseptlərin yaradılması	2	2	2	6
19	Ekoloji Praktikalər - 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 - İced Latte, İced Americano və s.	2	2	2	6
23	Qəhvə və Yemək Uyğunluğu - Yeməklərlə qəhvə uyğunlaşdırma	2	2	2	6
24	Müştəri Loyallığı Proqramları - Loyallıq proqramlarının tətbiqi	3	3		6
25	Yeni Məhsulların Təqdimatı - Mövsümi menyuların hazırlanması	2	3		5
26	Təmizlik Standartları - Espresso maşını və avadanlıqların təmizliyi			4	4
27	Yekun Təkrar - Əsas mövzuların nəzərdən keçirilməsi və praktiki tətbiqlər			4	4
28	Yekun Qiymətləndirmə - Nəzəri və praktiki biliklərin 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 təşkilati hüquqi forması	Turan Qastro Turizm MMC
Peşə/ixtisasın adı	Barista
Təlim-tədris nəzəri hissəsinin faizi	31
Təlim-tədris praktiki hissəsinin faizi	69
Təlim-tədris proqramının həcmi (saat ilə)	154
Təlim-tədris proqramının həcmi (gün ilə)	30
İstifadə və istinad olunan vəsaitlər (ədəbiyyat siyahısı)	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.
Təlim-tədris nəticələrinə görə müdavin bilməlidir	Kofe növləri və onların xüsusiyyətləri. Müxtəlif hazırlama metodlarının nəzəri əsasları. Sanitar-gigiyena tələbləri və təhlükəsizlik qaydaları.
Təlim-tədris nəticələrinə görə müdavin bacarmalıdır	Praktik bacarıqlar: Espresso, latte, cappuccino və digər məşhur içkiləri hazırlamaq. Müasir kofe maşınları və alətlərlə işləmək. Müştəriyə peşəkar xidmət göstərmək və təqdimat qabiliyyətinə malik olmaq. Yekun qiymətləndirmə son həftənin axıncı dərş günündə 5 saatda təşkil edilir və iki mərhələli şəkildə aparılır: 3 saat texniki tapşırıqların nümayişinə və 2 saat test tapşırıqlarının yerinə yetirilməsinə ayrılır, hər mərhələ üzrə orta riyazi qiymət çıxarılır.

Tarix:

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

İmza:

Müəssisə rəhbərinin soyadı, adı, ata adı:

İmza: