

Ofisiant Təlim-tədris programı

Təlim-tədris günü	Mövzunun adı	Nəzəri möşğələrin saat həcmi	Praktiki təlimin saat həcmi	Praktiki təcrlübənin saat həcmi	Cəmi 1 günə düşən saat həcmi
1	Ofisianlığın əhəmiyyəti ,Qrup fəaliyyəti - Gözləmələr	3	3	-	6
2	Hijyen və Təmizlik - Şəxsi və iş yeri gигиенəsi - Qida təhlükəsizliyi	3	3	-	6
3	Restoran Növləri və Xidmət Standartları -	3	3	-	6
4	Masa Dözeni və Kuver Hazırlığı -	2	4	-	6
5	Servis Ekipmanları - Çatal-bıçak-qasıq, boşqablar, stekanlar	2	4	-	6
6	Menaj və Detay Hazırlığı	2	4	-	6
7	Taşıma Texnikaları -	2	4	-	6
8	Ofisiant fəaliyyətinə servis qaydaları	4	2	-	6
9	Servis İşləmləri - Boş toplama, qırıntı alma, masa təmizləmə	4	2	-	6
10	Xidmət zamanı müştərilərə ünsiyyət	3	3	-	6
11	Temel Servislər - Su, cörək, yağ, adviyyat servişi	2	4	-	6
12	Çorba və Ara İsti Servisləri - Çorba, ordövr, salat servişi	2	4	-	6
13	Ana Yemək və Desert Servisi - Ət, balıq, toyuq, vegetarian yeməkləri - Desert və meyvə servişi	2	4	-	6
14	İçki Servisi - Alkoqollu və alkoqolsuz içkilər - Şərab servişi	2	4	-	6
15	Bar Ekipmanları və Dözeni - Barın təşkili və hijyen qaydaları	2	4	-	6
16	Kokteyl Hazırlama - Əsas kokteyl reseptləri - Garnitür və bazəmə	2	4	-	6
17	Bar Protokolu və Ünsiyyət - Qonaqlarla ünsiyyət - Sıkayətlərin həlli	2	4	-	6
18	İçki Servisi və Sürətli İş - Yoğun saatlarda işləmə	-	6	-	6
19	Stok Kontrollü 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 Məmənnuniyyəti - Çətin vəziyyətlərin idarə olunması	3	3	-	6
22	Fərdli Servis Stilləri - A la carte, set menyü, bufet	2	4	-	6
23	Xüsusi Tədbirlərə Servis - Ziyafətlər, toyular, 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 şəhəfi imtahan - Sertifikat təqdimatı	0	0	6	6
CƏMİ		58	92	30	180

Müəssisənin adı və təşkilatı hüquqi forması	Turan Qastro Turizm MMC
Pesə/ixtisasın adı	Ofisiant
Təlim-tədrisin nəzəri hissəsinin faizi	32
Təlim-tədrisin praktiki hissəsinin faizi	68
Təlim-tədrisin proqramının həcmi (saat ilə)	180
Təlim-tədrisin proqramının həcmi (gün ilə)	30
Istifadə 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 müdadim bilməlidir	Sifarişlərin qəbul edilməsi və qida xidmətinə aid terminologiyani. Süfrə düzüllüyü qaydalarını və təqdimat standartlarını. Müştərilərlə ünsiyyətin etik qaydalarını. Qida və içki menyusundakı məhsulların xüsusiyyətlərini və təqdimatını. Restoran və müştəri məmənnuniyyəti standartlarını.
Təlim-tədris nəticələrinə görə müdadim bacarmalıdır	Yemək və içki sıfırışlarını qəbul etmək, düzgün şəkildə çatdırmaq. Şüfrəni düzgün hazırlanmaq və təqdimat standartlarına uyğun xidmət göstərmək. Müştərilərin suallarına cavab vermək və menyu seçimində kömək etmək. Problemlə vəziyyətlərdə müştərilərlə ünsiyyəti idarə etmək və sıkayıtları 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: