



Nümunəvi peşə standartı
Peşə standartı üzrə qiymətləndirmə nümunəsi
Müəssisələr   n nümunəvi təlim standartı

Barmen

 ngilis dilində adı: Bartender

N: 5132-2-00095-01

Azərbaycan Respublikasının  m k və  halinin Sosial Müdafiəsi Nazirliyi və Dünya Bankının birgə həyata keçirdiyi “Sosial M dafi nin  nkişafi” layihəsinin “ISCO 88/08-  uyğun t kmill şdirilm ş peşə standartlarının v  əlaqədar təlim standartlarının hazırlanması” tapşırığı  er iv sində “GOPA Consultants” v  “SEFT Consulting” tərəfindən hazırlanmıřdır.

İSTİFADƏ OLUNAN ANLAYIŞLAR

Bacarıq

Verilmiş iş üzrə vəzifə və fəaliyyətləri yerinə yetirmək qabiliyyətidir.

Bacarıq səviyyəsi

Həyata keçirilən fəaliyyətlərin əhatəliliyi və mürəkkəbliyi ilə müəyyən olunur, burada fəaliyyətlərin mürəkkəbliyi əhatə üzərində üstünlüyə malikdir. Hər bir bacarıq səviyyəsi üzrə müvafiq bilik səviyyəsi tələb olunur. ISCO-da, eləcə də Məşğulluq Təsnifatında aşağıdakı dörd geniş bacarıq səviyyəsi müəyyən edilir:

Birinci bacarıq səviyyəsi

Birinci bacarıq səviyyəsi üzrə peşələr sadə və dövrü fiziki fəaliyyətlərin yerinə yetirilməsini zəruri edir. Bundan əlavə, birinci bacarıq səviyyəsində bir çox peşələr fiziki güc və dözümlülük tələb etdiyi halda, əksəriyyətində sadə yazıb-oxuma və rəqəmlərlə işləmə bacarığı tələb olunur. Bu bacarıqlara ehtiyac duyulduğu halda belə, onlar işin əsas hissəsini təşkil etmir.

Birinci bacarıq səviyyəsinə daxil olan bəzi peşələrdə səriştəli fəaliyyət üçün ibtidai təhsili və ya əsas təhsilin birinci mərhələsini başa vurmaq (ISCED üzrə 1-ci səviyyə) tələb oluna bilər. Bəzi işlər üçün isə iş yerlərində qısamüddətli təlimlər tələb oluna bilər.

Birinci bacarıq səviyyəsi üzrə təsnifatlaşdırılan peşələr ixtisası olmayan işçi qüvvəsini əhatə edir.

İkinci bacarıq səviyyəsi

İkinci bacarıq səviyyəsi üzrə bütün peşələrdə səriştəli fəaliyyət üçün tələb olunan bilik və bacarıqlar, adətən, ümumi orta təhsilin birinci mərhələsini başa vurmaqla (ISCED üzrə 2-ci səviyyə) əldə olunur. Bəzi peşələrdə ümumi orta təhsilin ikinci mərhələsini bitirmək zəruri hesab olunur (ISCED üzrə 3-cü səviyyə) ki, bura ixtisaslaşmış peşə təhsili və iş yerlərində həyata keçirilən təlim də daxil ola bilər. Müəyyən peşələr ümumi orta təhsili bitirdikdən sonra ilk peşə-ixtisas təhsili almağı (ISCED üzrə 4-cü səviyyə) tələb edir. Bəzi hallarda isə iş təcrübəsi və iş yerlərində həyata keçirilən təlim formal təhsili əvəz edə bilər.

İkinci bacarıq səviyyəsi üzrə təsnifatlaşdırılan peşələrə ixtisaslı işçilər daxildir.

Üçüncü bacarıq səviyyəsi

Üçüncü bacarıq səviyyəsindəki peşələr, adətən, ixtisaslaşmış sahə üzrə geniş praktiki, texniki və metodoloji biliklər tələb edən mürəkkəb texniki və praktiki fəaliyyətlərin yerinə yetirilməsini əhatə edir. Bu bacarıq səviyyəsi üzrə peşələr, ümumiyyətlə, yüksək səviyyədə yazıb-oxuma və rəqəmlərlə işləmə bacarığı, eləcə də inkişaf etmiş ünsiyyət bacarığı tələb edir.

Üçüncü bacarıq səviyyəsi üzrə tələb olunan bilik və bacarıqlar, adətən, ümumi orta təhsil bazasına əsaslanan təhsil müəssisələrində 1-3 illik təhsil vasitəsi ilə əldə olunur (ISCED üzrə 5b səviyyəsi). Azərbaycanda bu bacarıq səviyyəsinə uyğun təhsil adətən orta ixtisas təhsili müəssisələrində (kolleclər) verilir. Bəzi hallarda müvafiq sahə üzrə geniş iş təcrübəsi və iş yerlərində həyata keçirilən uzunmüddətli təlim formal təhsili əvəz edə bilər.

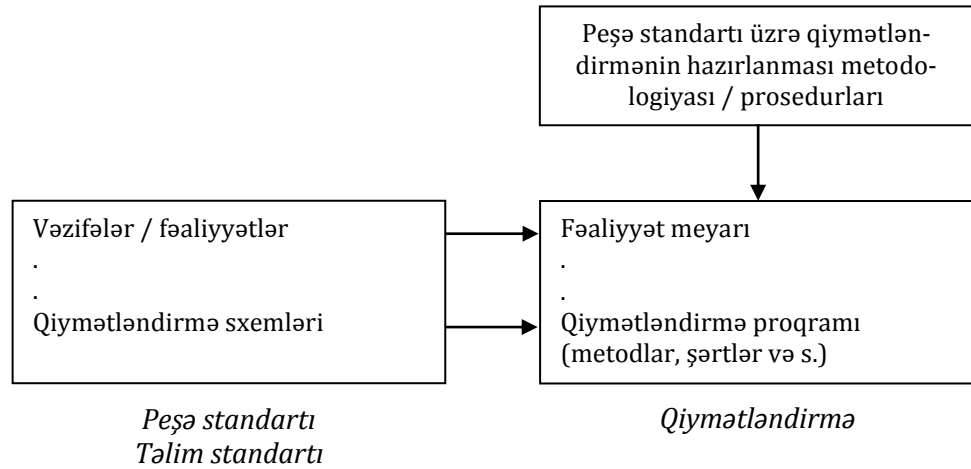
Üçüncü bacarıq səviyyəsi üzrə təsnifatlaşdırılan peşələr əsasən texniki işçiləri əhatə edir.

	<p><i>Dördüncü bacarıq səviyyəsi</i></p> <p>Dördüncü bacarıq səviyyəsinə, adətən, ixtisaslaşmış sahə üzrə geniş nəzəri və praktiki biliklər əsasında mürəkkəb problemlərin həlli və qərarların qəbul edilməsini tələb edən fəaliyyətlərin yerinə yetirilməsi daxildir. Bu bacarıq səviyyəsi üzrə peşələr, ümumiyyətlə, yüksək səviyyədə yazıb-oxuma və rəqəmlərlə işləmə bacarığı, eləcə də təkmilləşmiş ünsiyyət bacarığı tələb edir.</p> <p>Dördüncü bacarıq səviyyəsi üzrə tələb olunan bilik və bacarıqlar, adətən, ali təhsil müəssisələrində birinci və ya daha yüksək elmi dərəcənin verilməsi ilə yekunlaşan 3-6 illik təhsil vasitəsi ilə əldə olunur (ISCED üzrə 5a səviyyəsi və ya daha yüksək səviyyə). Bu bacarıq səviyyəsi üçün Azərbaycanda adətən bakalavriat və daha yüksək təhsil pillələri uyğun gəlir.</p> <p>Dördüncü bacarıq səviyyəsi üzrə təsnifatlaşdırılan peşələrə menecerlər, mühəndislər, müəllimlər, həkimlər və s. daxildir ki, bunlar çox vaxt peşəkarlar adlandırılır.</p>
Bilik	Təhsil və ya təcrübə vasitəsilə əldə edilən məlumat və faktlar toplusunu əhatə edir.
Əlavə / ümumi səriştələr	Müvafiq əmək fəaliyyətini həyata keçirə bilmək üçün tələb olunan səriştələrə əlavə olaraq, arzuolunan faydalı səriştələri əhatə edir. Buraya əmək fəaliyyətini təkmilləşdirə bilən, bir çox peşələr üçün ümumi olan və gələcəkdə tələb olunacaq səriştələr daxildir. Bunlar işçilərin fəaliyyətinin qiymətləndirilməsi üçün əsas kimi çıxış etmir.
Əvvəlki təlimin tanınması	<p>Harada və necə təhsil almasından asılı olmayaraq, qeydə alınmış ixtisaslar və vahid standartlar baxımından insanların əvvəlki təliminin tanınması prosesidir. İnsanlar təhsil müəssisəsində formal təlim keçmələrindən və ya qeyri-formal təlim əldə etmələrindən asılı olmayaraq, öyrənmə prosesini heç vaxt dayandırmırlar.</p> <p>Əvvəlki təlimin qiymətləndirilməsi və tanınması prosesi aşağıdakı kimidir:</p> <ul style="list-style-type: none">• Şəxsin nə bildiyi və nə bacardığının müəyyənləşdirilməsi;• Şəxsin bilik və bacarıqlarının xüsusi standartlar, səriştələrin qiymətləndirilməsi üzrə əlaqəli meyarlar ilə müqayisə edilməsi;• Bu standartlara münasibətdə təlimin qiymətləndirilməsi;• Şəxsin formal, qeyri-formal və informal təlimlər vasitəsilə keçmişdə topladığı bacarıq, bilik və təcrübənin tanınması.
Fəaliyyət	Fərdin vəzifələrinin bir hissəsi olan iş və ya məsuliyyəti əks etdirir. Buna görə də vəzifə bir sıra fəaliyyətlərə bölünür.
Formal təlim	Azərbaycan Respublikasının təhsil və təlim müəssisələrində həyata keçirilir, dövlət təhsil sənədinin verilməsi ilə nəticələnir. Təhsil müəssisələrində formal təlimlər dövlət təhsil standartlarına uyğun olaraq aparılır. Əldə edilən səriştələr testlər vasitəsilə yoxlanılır və dövlət təhsil sənədi verilir.
Informal təlim	Özünü-təlim yolu ilə bilik və bacarıqlara yiyələnmənin formasıdır. Təhsil və təlim müəssisələrindən kənarında həyata keçirilir və təbii olaraq gündəlik həyatımızda müşahidə olunur. Formal və qeyri-formal təlimdən fərqli olaraq, informal təlim çox vaxt qeyri-ixtiyari baş verir və beləliklə, hətta fərdlərin özləri də səriştələrinin artırılmasında onun rolunu hiss etməyə bilər (məsələn, kütləvi informasiya vasitələrindən, ictimaiyyət arasında gündəlik qarşılıqlı əlaqələrdən və ümumi münasibətlərdən məlumatın əldə edilməsi).

	<p>O, təlimin həyata keçirilməsi sahəsində (xüsusilə) ixtisaslaşmamış hər hansı bir şəxs (yəni ailə üzvləri, digər əlaqəli şəxslər və s.) tərəfindən istiqamətləndirildiyi halda, məqsədli xarakter daşıya bilər. Informal təlim ölkə səviyyəsində qəbul edilən diplom və sertifikatların verilməsi ilə nəticələnir.</p>
İş	<p>Fərdin işəgötürən üçün və ya sərbəst məşğulluq şəraitində həyata keçirdiyi vəzifə və ya fəaliyyətlərin toplusudur (ISCO-08 -ə uyğun olaraq).</p>
İşə yanaşma	<p>Müəyyən ideya, obyekt, şəxs və ya vəziyyətə müsbət və ya mənfi münasibəti əks etdirir.</p> <p>Yanaşma fərdin fəaliyyət seçimini, çətinlik, həvəsləndirmə və mükafatlara (hamısı birlikdə stimulaşdırıcıdır) cavab reaksiyasını müəyyən edir. Bu baxımdan yanaşma iş üçün xeyli vacibdir.</p> <p>Yanaşmanın 4 əsas komponenti var: (1) Emosional: hiss və həyəcan; (2) İdrak: məntiqlə həyata keçirilən inam və fikirlər; (3) İradi: fəaliyyət meyilləri; (4) Qiymət: stimullara mənfi və ya müsbət münasibət.</p>
Qeyri-formal təlim	<p>Təhsil sistemi ilə paralel şəkildə aparılır və dövlət təhsil sənədinin verilməsi ilə müşayiət olunmur. Qeyri-formal təlimlər iş yerlərində və ya formal təlim sistemlərinə yardım üçün yaradılmış təşkilat və ya mərkəzlərdə, dərnlərdə, fərdi məşğələlərdə, vətəndaş cəmiyyəti təşkilatları və qruplarında həyata keçirilə bilər.</p>
Qiymətləndirmə metodu	<p>Səriştəni ölçmək üçün üsul və ya alətdir.</p>
Qiymətləndirmə paketi	<p>Fəaliyyət meyarı da daxil olmaqla fərdin səriştələrinin qiymətləndirilməli olduğu müxtəlif qiymətləndirmə metodlarıdır.</p>
Qiymətləndirmə sxemi	<p>Qiymətləndirmə standartlarının vəzifələrini və onların yerinə yetirilmə istiqamətlərini müəyyən edir.</p> <p>Peşə standartları üzrə qiymətləndirmənin məqsədi fərdin müvafiq peşə standartını fəaliyyətlər, vəzifələr və ya tapşırıqlar üzrə həyata keçirə bilməsini müəyyən etməkdir. Sözügedən tapşırıqlar, peşə standartında müəyyən edilən texniki bacarıqları, planlaşdırma və problemləri həll etmə biliklərini, gözlənilməz vəziyyətlərdə hərəkət etmək bacarığını, digər şəxslər ilə işləmək bacarığını və ünsiyyət bacarıqlarını əhatə etməlidir.</p> <p>Peşə standartları üzrə qiymətləndirmənin məqsədlərinə, digər məsələlərlə yanaşı, aşağıdakılar daxildir:</p> <ul style="list-style-type: none">• İşəgötürmə;• Karyera yüksəlişi;• Bilik və bacarıqlarda olan boşluqların və təlim ehtiyaclarının müəyyən edilməsi;• İşçi heyətinin qiymətləndirilməsi. <p>Qiymətləndirməni planlaşdırma zamanı onun xarakterik cəhətlərinə xüsusi diqqət yetirmək lazımdır: qiymətləndirmə hansı interval çərçivəsində həyata keçirilməlidir, hansı hədəflər müəyyən edilməlidir, hansı qiymətləndirmə metodları daha məqsəduyğundur. Qiymətləndirmə sxemi aşağıdakı qiymətləndirmə metodlarından 2 və ya 3-nü əhatə etməlidir: i) Əmək fəaliyyətinin müşahidə edilməsi; ii) İşin nəticəsinin qiymətləndirilməsi; iii) Simulyasiya; iv) Suallar (şifahi və ya yazılı); v) Layihə işi; vi) Portfel əsasında qiymətləndirmə; vii) Dinləmə qiymətləndirməsi; viii) Fərdi</p>

araşdırmalar; ix) Müştəri qiymətləndirməsi (məsələn, müştəri sorğu formaları), ekspert və şəxsi qiymətləndirmə və s.

Peşə standartı və peşə standartı üzrə qiymətləndirmə arasındakı əlaqə aşağıdakı sxemdə göstərilmişdir.



Məşğulluq təsnifatı (MT)

Ölkədə əmək bazarının inkişafına, beynəlxalq təcrübədə qəbul edilmiş uçot və statistikaya uyğun olaraq ISCO-08 təsnifatından istifadə edilməklə, onun genişləndirilməsi əsasında 2010-cu ildə hazırlanmışdır. Onun strukturu ISCO-08 təsnifatının strukturu ilə eynidir. MT Standartlaşdırma, Metrologiya və Patent üzrə Dövlət Komitəsinin 20 Dekabr 2010-cu il 180 sayılı qərarı ilə təsdiq edilmiş və AZT041-2010 nömrəsi ilə dövlət qeydiyyatına alınmışdır.

Peşə

Yüksək oxşarlıq dərəcəsinə malik əsas vəzifə və fəaliyyətlərdən ibarət olan işlərin məcmusudur. Şəxsin hər hansı bir peşə ilə bağlılığı onun hazırda tutduğu vəzifə, əlavə və ya əvvəlki işləri vasitəsi ilə müəyyən olunur.

Peşə standartı

Konkret peşə sahələrində işçilərin yerinə yetirdikləri əmək funksiyalarına qoyulan ümumi tələbləri sistemli şəkildə əks etdirən normativ sənəddir. O, müvafiq səriştələr çərçivəsində işçinin bilik, bacarıq və vərdisləri nəzərə alınmaqla, onun əmək funksiyalarını yerinə yetirməsinə imkan verəcək konkret vəzifə öhdəliklərinin və fəaliyyətlərin siyahısını özündə ehtiva edir. Peşə standartı işdəki rolu təyin etməyə, işçinin fəaliyyətini qiymətləndirməyə, eləcə də, təkmilləşmə, peşə yüksəlişi üçün yollar müəyyən etməyə və hazırlamağa kömək edə bilər.

Peşə standartları ISCO-ya və Məşğulluq təsnifatına uyğun olaraq təsnifatlaşdırılır.

Peşə standartı üzrə qiymətləndirmə nümunəsi

Qiymətləndirmə hər hansı bir sahədə səriştənin aşkar edilməsi məqsədilə fərdin fəaliyyətinin aydın şəkildə müəyyən edilmiş standartlar ilə müqayisədə ədalətli və dəqiq şəkildə ölçülməsinə imkan verən prosesdir. İş yerinin qiymətləndirilməsi prosesi iş yeri ilə bağlı gündəlik fəaliyyətin tərkib hissəsini təşkil edir. Qiymətləndirmə zamanı əldə edilən nəticələr fərdlərə öz işlərini necə yerinə yetirdiyini öyrənməyə imkan verir. Bu, biliklərin, bacarıqların, yanaşma və davranışın inkişaf etdirilməsində, beləliklə, səriştənin nümayiş etdirilməsində onlara yardım edir.

Peşə standartı üzrə qiymətləndirmə nümunəsi qiymətləndirmə sxemi, fəaliyyət meyarları, qiymətləndirməni həyata keçirmək üçün zəruri qiymətləndirmə metodları və resurslarını əhatə edir.

Peşələrin Beynəlxalq Standart Təsnifatı (ISCO)	<p>Beynəlxalq Əmək Təşkilatının (BƏT) məsul olduğu əsas beynəlxalq təsnifatlardan biri olmaqla, beynəlxalq iqtisadi və sosial təsnifat qrupuna daxildir.</p> <p>ISCO iş prosesində qarşıya qoyulan vəzifə və fəaliyyətlərə müvafiq şəkildə müəyyən edilmiş qruplara uyğun olaraq işlərin təşkilində vasitə rolunu oynayır. Onun əsas vəzifələri aşağıdakıları təmin etməkdən ibarətdir:</p> <ul style="list-style-type: none">• Peşələrə dair statistik və inzibati məlumatların beynəlxalq hesabatını, müqayisəsini və mübadiləsini həyata keçirmək üçün baza rolunu oynamaq;• Peşələrin milli və regional təsnifatlarının hazırlanması üçün model rolunu oynamaq;• Bilavasitə özlərinin milli təsnifatını hazırlamayan ölkələrdə tətbiq oluna biləcək sistem rolunu oynamaq. <p>O, statistik və müştəri yönümlü proqramlar üçün nəzərdə tutulmuşdur. Müştəri yönümlü proqrama iş axtaranların iş yerlərinə yönəldilməsi, ölkələr arasında işçilərin qısa və uzunmüddətli miqrasiyasının idarə edilməsi, peşə təlimi proqramları və təlimatlarının hazırlanması daxildir.</p> <p>ISCO-nun ilk versiyası 1957-ci ildə qəbul edilmiş, daha sonra isə ISCO-68, ISCO-88 və hazırkı ISCO-08 versiyaları hazırlanmışdır.</p>
Səriştə	<p>Müvafiq əmək fəaliyyətini həyata keçirə bilmək üçün lazımi səviyyədə bilik, bacarıq, yanaşma və davranışa malik olmaqdır.</p> <p>İş kontekstində istifadə olunan “Səriştə” anlayışı iş yerində tətbiq olunan bacarıqları əks etdirir. Səriştə şəxs nəyi bilir (bilik), nəyi bacarır (bacarıq), nəyi etmək istəyir (yanaşma) və bunu necə edir (davranış) məhəfurlarının birləşməsinin nəticəsidir. Beləliklə, səriştə işi yerinə yetirmək üçün lazım olan texniki peşə elementləri, ümumi şəxsi xüsusiyyətlər və istəklərin birləşməsidir.</p> <p>Səriştələr həmçinin işçinin fəaliyyətinin qiymətləndirilməsi üçün baza rolunu oynayır.</p>
Təhsilin Beynəlxalq Standart Təsnifatı (ISCED)	<p>1970-ci illərin əvvəllərində UNESCO tərəfindən həm ayrı-ayrı ölkələrdə, həm də beynəlxalq səviyyədə təhsilə dair statistik məlumatların əldə olunması, toplanması və təqdim olunmasına xidmət edən bir vasitə kimi hazırlanmışdır. ISCED 1975-ci ildə Cenevrədə keçirilən Təhsilə dair Beynəlxalq Konfransda qəbul edilmiş və daha sonra 1978-ci ildə Parisdə keçirilən UNESCO-nun Ümumi Konfransında qüvvəyə minmişdir. Hazırda istifadə edilən təsnifat ISCED 2011-dir.</p>
Təlim standartı	<p>İş yerində vəzifə və fəaliyyətlərin yerinə yetirilməsi üçün zəruri <i>səriştələri</i> (bilik, bacarıq və yanaşmaları, həmçinin əlavə ümumi səriştələri) təsvir edir. Bu səbəbdən, onlar fəaliyyət meyarları hesab edilir və aşağıdakı hallarda istifadə olunur:</p> <ul style="list-style-type: none">• istehsaldan ayrılmadan peşə təlimlərinin hazırlanması;• istifadəyə yararlı səriştələrin inkişaf etdirilməsi və təmin olunması üçün təlim institutları ilə müəssisələr arasında əlaqə;• peşə təlimləri üçün təhsil standartları və kurikulumların hazırlanması.
Vəzifə	<p>İşin icrası üçün zəruri olan fəaliyyətləri əhatə edir.</p>

MÜNDƏRİCAT

A. NÜMUNƏVİ PEŞƏ STANDARTI	8
A.1. İşə dair xüsusi məlumat	8
A.1.1. Əmək şəraiti	8
A.1.2. İşə qəbul tələbləri	8
A.1.3. Təbəçilik	9
A.1.4. Peşə standartları üçün məsuliyyət və müstəqillik səviyyələri	9
A.1.5. Karyera yüksəlişi və sərbəst məşğulluq imkanları	10
A.2. Əsas vəzifələrin (V) və vəzifələr daxilində fəaliyyətlərin (F) siyahısı	10
A.3. Səriştələr haqqında	11
A.4. Qiymətləndirmələr haqqında	11
B. PEŞƏ STANDARTI ÜZRƏ QIYMƏTLƏNDİRMƏ NÜMUNƏSİ	12
B.1. Fəaliyyət meyarları	12
B.2. Qiymətləndirmə ilə bağlı resurslar	13
B.3.1. Fəaliyyətin qiymətləndirilməsi	13
B.3.2. Yazılı qiymətləndirmə	14
B.4. Nəticələrin qeydə alınması	20
C. MÜƏSSİSƏLƏR ÜÇÜN NÜMUNƏVİ TƏLİM STANDARTI	21
C.1. Səriştələrin qısa təsviri	21
C.2. Təlim ilə bağlı xüsusi məlumat	23
C.2.1. Təlimin növləri	23
C.2.2. Təlimin istiqaməti	24
C.2.3. Əvvəlki təlimin tanınması	24
Peşə standartının hazırlanması prosesində iştirak etmiş müəssisə nümayəndələrinin siyahısı	Error! Bookmark not defined.
ISCO88/08-ə uyğun təkmilləşdirilmiş peşə standartlarının və əlaqədar təlim standartlarının hazırlanması layihəsi tərəfindən prosesin əlaqələndirilməsində iştirak etmiş şəxslərin siyahısı:	Error! Bookmark not defined.
İstinadlar	Error! Bookmark not defined.

A. NÜMUNƏVİ PEŞƏ STANDARTI

Barmen

Peşənin qısa təsviri

Barmen bar, mehmanxana və ya restoranda içkiləri və qəlyanaltıları hazırlayan, xidmət göstərən, eləcə də inventarizasiya və mühasibatlığa məsuliyyət daşıyan şəxsdir.

Məşğulluq Təsnifatında (MT) peşənin kodu:	5132 (Barmen)
MT-də ixtisas (bacarıq) səviyyəsi:	2
ISCO 08-də işin kodu:	5132 (Bartender)
ISCO 08-də ixtisas (bacarıq) səviyyəsi:	2
Hazırlanma tarixi:	May, 2011-ci il
Təsdiq edən qurum:
Təsdiq tarixi:
Təklif olunan yenilənmə tarixi:	May, 2016-cı il

Oxşar peşəyə eyni zamanda Azərbaycan Respublikasının Əmək və Əhalinin Sosial Müdafiəsi Nazirliyi kollegiyasının 5-6 nömrəli 17 iyul 1996-cı il tarixli qərarı ilə təsdiq edilmiş Ticarət və işə sahəsinə aid olan fəhlə peşələrinin və işlərin Vahid Tarif-İxtisas Sorğu Kitabçasında “Barmen (çaşnigir)” adı altında (Hissə 55-2, peşə N: 3) rast gəlinir.

A.1. İŞƏ DAİR XÜSUSİ MƏLUMAT

A.1.1. ƏMƏK ŞƏRAİTİ

- İş rəhbərlik tərəfindən təyin edilmiş iş saatlarında (əsasən axşamlar və həftə sonları) həyata keçirilir;
- İş saatları dəyişkən ola bilər;
- Əməyin mühafizəsi və təhlükəsizlik texnikası qaydaları Azərbaycan Respublikasının Konstitusiyası, Əmək Məcəlləsi, Texniki təhlükəsizlik haqqında Qanun və digər müvafiq qanunvericilik aktları ilə müəyyən olunur.

A.1.2. İŞƏ QƏBUL TƏLƏBLƏRİ

- Əmək münasibətləri Azərbaycan Respublikasının Konstitusiyası, Əmək Məcəlləsi və digər normativ-hüquqi aktlarla tənzimlənir;
- İşə qəbul olunarkən sağlamlıq haqqında tibbi arayış, sonradan vaxtaşırı icbari tibbi müayinədən keçmək haqqında tibbi arayış (Azərbaycan Respublikasının Nazirlər Kabinetinin qərarı və Azərbaycan Respublikasının Səhiyyə Nazirliyinin müvafiq əmrləri ilə nəzərdə tutulduğu hallarda) təqdim olunur.

A.1.3. TABEÇİLİK

Kimə tabedir: İctimai işə xidmətləri üzrə direktor.

Kim ona tabedir: Ofisiant, təmizlik və digər yardımçı işçilər.

A.1.4. PEŞƏ STANDARTLARI ÜÇÜN MƏSULİYYƏT VƏ MÜSTƏQİLLİK SƏVİYYƏLƏRİ

Səviyyələr	Məsuliyyət, fəaliyyətlərin mürəkkəbliyi və müstəqillik	Uyğun gələn səviyyə
1	Planlaşdırılmış qaydada birbaşa nəzarət altında işləmək. İş təkrarlanan xarakterə malikdir və mürəkkəb olmayan bir neçə funksiyanı əhatə edir.	
2	Nəzarət altında işləmək, kiçik səlahiyyətlərə malik olmaq. Təcrübə tələb edən fəaliyyətlərin yerinə yetirilməsi və əlaqələndirilməsi üçün məsuliyyət daşımaq. Öz fəaliyyətlərini planlaşdırmaq və nəticələri barədə hesabat vermək. Digər şəxslərlə əməkdaşlıq etmək və komandada işləmək.	<input checked="" type="checkbox"/>
3	Əvvəlcədən məlum olan vəzifə və fəaliyyətlər çərçivəsində müstəqil idarəetmə və komandanın idarə edilməsini həyata keçirmək (eyni zamanda həm idarəetmə, həm də istehsal subyekti kimi çıxış etmək). İşə yanaşmasını dəyişən şəraitə uyğunlaşdırmaq və dövrü problemlərin həlli zamanı elementar nəzəriyyələrdən istifadə etmək. Digər şəxslərin gündəlik işinə nəzarət etmək, əmək fəaliyyətinin qiymətləndirilməsi üçün məsuliyyət daşımaq və işin təkmilləşdirilməsi ilə bağlı təkliflər vermək. İşçilərə rəhbərlik etmək. Mürəkkəb fəaliyyətləri əlaqələndirmək və yerinə yetirmək. Ümumi təcrübədən istifadə etməklə xüsusi yeni fəaliyyətlər müəyyən etmək.	
4	Yeni və çox vaxt yaradıcı metodlar tələb edən məsələlərlə məşğul olmaq. Mürəkkəb məsələlərin həllində geniş təcrübədən istifadə etmək. Gözlənilməz dəyişiklik olduğu halda əmək fəaliyyətinə rəhbərlik və nəzarəti həyata keçirmək. Özü və başqaları üçün fəaliyyət meyarları hazırlamaq, onları nəzərdən keçirmək və təkmilləşdirmək. Gözlənilən və ya gözlənilməz iş rejimi şəraitində qərarların qəbul edilməsinə məsuliyyət daşımaq. Fərdlərin və qrupların peşəkar inkişafının idarə olunmasına məsuliyyət daşımaq. Fəaliyyətləri müşahidə etmək, qiymətləndirmək, müvafiq hesabatlar hazırlamaq və dəyişikliklər təklif etmək.	

A.1.5. KARYERA YÜKSƏLİŞİ VƏ SƏRBƏST MƏŞĞULLUQ İMKANLARI

- Təcrübə qazanmaqla (marketdə şöbə müdiri, kiçik müəssisələrdə rəhbər, restoran meneceri kimi) rəhbər vəzifələrə keçid imkanları vardır.
- Əlavə bacarıq və biliklərdən istifadə edərək içkilər üzrə satıcı kimi digər vəzifələrə keçid imkanları vardır.
- İnvestisiya imkanları və sahibkarlıq bacarıqları mövcud olduğu təqdirdə ərzaq emalı və xidmət sahəsində özünü-məşğulluq imkanları vardır.

A.2. ƏSAS VƏZİFƏLƏRİN (V) VƏ VƏZİFƏLƏR DAXİLİNDƏ FƏALİYYƏTLƏRİN (F) SİYAHISI

- V.1. Standart reseptlərə uyğun olaraq içkiləri və qəlyanaltıları hazırlamaq, birbaşa və ya ofisiantların köməyi ilə müştərilərə paylamaq:
- F.1.1. Likyor, soda, su, şəkər və turş məhlullar kimi qarışıq inqrediyentlərdən istifadə etməklə kokteyl və digər içkilər hazırlamaq;
 - F.1.2. Sifariş əsasında isti və soyuq, spirtli və spirtsiz içkilər hazırlamaq;
 - F.1.3. Müştərilərə şərab, çəllək və ya şüşə pivələr təqdim etmək;
 - F.1.4. Qəlyanaltılar hazırlamaq (turşu, pendir, şirniyyat və s.);
 - F.1.5. İçki reseptlərinə uyğun olaraq inqrediyentləri qarışdırmaq və ya yeni reseptlər hazırlamaq;
 - F.1.6. Müştərilərə içki və ərzaqların uyğunluğu və istehlakı haqqında məsləhətlər vermək;
 - F.1.7. Təmizlik qaydalarına və gigiyena standartlarına riayət etmək.
- V.2. Ödənişi toplamaq və kassanı idarə etmək:
- F.2.1. Göstərilmiş xidmət ilə əlaqədar ödənişləri toplamaq və satışın qeydiyyatını aparmaq;
 - F.2.2. Kredit kartı ilə çalışan məşinləri düzgün idarə etməklə bütün maliyyə əməliyyatlarının düzgün aparılmasını təmin etmək;
 - F.2.3. Malların inventarlaşdırmaq, təchizatlar üzrə sifariş vermək;
 - F.2.4. Qiymət və büdcə dövriyyəsini hesablamaq;
 - F.2.5. Aylıq hesabatlar hazırlamaq.
- V.3. Nəzarət vəzifələrini həyata keçirmək:
- F.3.1. Barda əməliyyatları planlaşdırmaq, təşkil etmək və onlara nəzarət etmək;
 - F.3.2. İçki və qəlyanaltı seçimi üzrə tələbləri koordinasiya etmək və rəhbərliyə hesabat vermək;
 - F.3.3. Barın menyusu və içki siyahılarını planlaşdırmaq və təklif etmək;
 - F.3.4. Reklam və təbliğat işlərinə kömək göstərmək;
 - F.3.5. Tullantıları müvafiq qaydada çəşidləmək və idarə etmək;
 - F.3.6. İş yerində sanitar-epidemioloji normalara riayət etmək.
- V.4. Texniki dəstək istiqamətində ümumi fəaliyyətləri həyata keçirmək:
- F.4.1. Şüşə qabları yumaq və silmək, istifadədən sonra xidmət ərazisini təmizləmək;
 - F.4.2. Texniki avadanlıqların istismarına və təmizliyinə nəzarət etmək.

A.3. SƏRİŞTƏLƏR HAQQINDA

Fərdin barmen peşə standartı üzrə vəzifə və fəaliyyətləri həyata keçirməsi üçün zəruri olan əsas sərişmələr barmen peşəsi üzrə müvafiq **təlim standartında** göstərilmişdir (formal, qeyri-formal və informal təlimlər vasitəsilə əldə olunan bilik, bacarıq, yanaşma və davranış).

A.4. QİYMƏTLƏNDİRMƏLƏR HAQQINDA

Bu peşədə fərdin fəaliyyətinin qiymətləndirilməsi prosesi barmen peşəsi üzrə müvafiq **peşə standartının qiymətləndirilməsində** öz əksini tapır. Fərdin sistemli qiymətləndirilmələr vasitəsilə qiymətləndirilməsi işəgötürənə müxtəlif məqsədlər (yəni işəgötürmə, karyerada irəli çəkmə, heyətin qiymətləndirilməsi, təlim ehtiyaclarının qiymətləndirilməsi) baxımından faydalı ola bilər.

B. PEŞƏ STANDARTI ÜZRƏ QIYMƏTLƏNDİRMƏ NÜMUNƏSİ

Barmen

Qiymətləndirməyə dair qısa məlumat

Barmen üçün qiymətləndirmə nümunəsi barmen işi ilə bağlı mühüm konsepsiyaları, bacarıq və terminologiyayı qiymətləndirir. Test barmen işinin ölçmə, geniş yayılmış içki adları və reseptlər kimi vacib aspektlərini əhatə edir.

Məşğulluq Təsnifatında (MT) peşənin kodu:	5132 (Barmen)
MT-də ixtisas (bacarıq) səviyyəsi:	2
ISCO 08-də işin kodu:	5132 (Bartender)
ISCO 08-də ixtisas (bacarıq) səviyyəsi:	2
Test versiyası:	01
Hazırlanma tarixi:	May, 2011-ci il
Təsdiq edən qurum:
Təsdiq tarixi:

B.1. FƏALİYYƏT MEYARLARI

Bu meyarlar peşə standartındakı vəzifə və fəaliyyətlərlə birbaşa əlaqəlidir. Onlar ölçülə bilən formada müəyyən edilməlidir ki, qiymətləndirmə nümunələri hazırlayanlar üçün qiymətləndirmə maddələrinin formalaşdırılması baxımından faydalı olsun. Birinci (V.1) və sonuncu (V.4) vəzifələrə uyğun gələn fəaliyyət meyarları ilə bağlı nümunə aşağıda göstərilmişdir.

Fəaliyyət meyarı nümunəsi:

- V.1. Standart reseptlərə uyğun olaraq içkiləri və qəlyanaltıları hazırlamaq, birbaşa və ya ofisiantların köməyi ilə müştərilərə paylamaq:
- F.1.1. Likyor, soda, su, şəkər və turş məhlullar kimi qarışıq inqrediyentlərdən istifadə etməklə kokteyl və digər içkilər hazırlamaq;
 - F.1.2. Sifariş əsasında isti və soyuq, spirtli və spirtsiz içkilər hazırlamaq;
 - F.1.3. Müştərilərə şərab, çəllək və ya şüşə pivələr təqdim etmək;
 - F.1.4. Qəlyanaltılar hazırlamaq (turşu, pendir, şirniyyat və s.);
 - F.1.5. İçki reseptlərinə uyğun olaraq inqrediyentləri qarışdırmaq və ya yeni reseptlər hazırlamaq;
 - F.1.6. Müştərilərə içki və ərzaqların uyğunluğu və istehlakı haqqında məsləhətlər vermək;
 - F.1.7. Təmizlik qaydalarına və gigiyena standartlarına riayət etmək.
- ...
- V.4. Texniki dəstək istiqamətində ümumi fəaliyyətləri həyata keçirmək:
- F.4.1. Şüşə qabları yumaq və silmək, istifadədən sonra xidmət ərazisini təmizləmək;
 - F.4.2. Texniki avadanlıqların istismarına və təmizliyinə nəzarət etmək.

B.2. QIYMƏTLƏNDİRMƏ İLƏ BAĞLI RESURSLAR

- a) Material və komponentlər: ehtiyac yoxdur.
- b) Alət və avadanlıqlar: bakallar, qaşıqlar, tıxac çıxaran alət, üçü birində paslanmayan kokteyl qarışdırıcı, maqnit kart oxuyucu və s.
- c) İstehlak malları: spirtli və spirtsiz içkilər, meyvələr və s.

B.3.1. FƏALİYYƏTİN QIYMƏTLƏNDİRİLMƏSİ

İcra müddəti: 20 dəqiqə.

İşlərin sayı: 1.

İşlərin icrasını qiymətləndirmək üçün meyarlar işəgötürən tərəfindən müəyyən olunur.

Əhatə olunan sahələr:

- 60% Standart reseptlərə uyğun olaraq içkilərin və qəlyanaltıların hazırlanması, birbaşa və ya ofisiantların köməyi ilə müştərilərə paylanması:
- Likor, soda, su, şəkər və turş məhlullar kimi qarışıq inqrediyentlərdən istifadə etməklə kokteyl və digər içkilərin hazırlanması;
 - Şərab, çəllək və ya şüşə pivələrin verilməsi;
 - Qəlyanaltıların hazırlanması (turşu, pendir, şirniyyat və s.).
- 20% Ödənişin toplanması və kassanın idarə edilməsi:
- Göstərilmiş xidmət ilə əlaqədar ödənişlərin toplanması və satışın qeydiyyatının aparılması.
- 20% Texniki dəstək istiqamətində ümumi fəaliyyətləri həyata keçirmək:
- Şüşə qabları yumaq və silmək, istifadədən sonra xidmət ərazisini təmizləmək.

İş nümunəsi: Müxtəlif içkilərin hazırlanması (sifarişlər).

Maksimum müddət: 20 dəqiqə.

İştirakçının görəcəyi işlər: İştirakçı aşağıdakılardan istifadə etməklə 8 dəqiqə ərzində 12 içkini dəqiq hazırlamalıdır:

- Müvafiq bakal;
- İnqrediyentlər və dəqiq ölçülər;
- Münasib qarışdırma metodu;
- Xüsusi bəzək;
- Digər bar avadanlıqları.

Sonra iştirakçı içkiləri satmalı, pulları almalı və satış üzrə qeydiyyat aparmalıdır.

B.3.2. YAZILI QIYMƏTLƏNDİRMƏ

İcra müddəti: 45 dəqiqə.

Sualların sayı: 40.

Yazılı qiymətləndirməni keçmək üçün tələb olunan düzgün cavabların sayı işəgötürən tərəfindən müəyyən olunur.

Tövsiyə olunan nisbət: 70%.

Əhatə olunan vəzifələr:

- 80% Standart reseptlərə uyğun olaraq spirtli və spirtsiz içkiləri qarışdırmaq, birbaşa və ya ofisiantlar vasitəsilə müştərilərə çatdırmaq:
- Likor, soda, su, şəkər və turş məhlullar kimi qarışıq inqrediyentlərdən istifadə etməklə kokteyl və digər içkilərin hazırlanması;
 - Şərab, çəllək və ya şüşə pivələrin verilməsi;
 - Qəlyanaltıların hazırlanması (turşu, pendir, şirniyyat və s.);
 - İçki reseptlərinə uyğun olaraq inqrediyentlərin qarışdırılması və ya yeni reseptlərin hazırlanması;
 - Müştərilərə içki və ərzaqların uyğunluğu və istehlakı haqqında məsləhətlərin verilməsi.
- 20% Texniki dəstək istiqamətində ümumi fəaliyyətləri həyata keçirmək:
- Şüşə qabları yumaq və silmək, istifadədən sonra xidmət ərazisini təmizləmək.

Sual nümunələri:

1. Bakalı zədələmədən onun içərisində buzu sındıran və yarpaqları / bitkiləri əzən / xırdalayan alət necə adlanır?

- A. Bar topuzu
- B. Möcüzəli çubuq
- C. Mudler
- D. Buz klub

2. Buzlu spirtsiz içkilər uzun içki bakallarında təqdim olunur. Bəs, buzsuz təqdim edildikdə hansı növ bakaldan istifadə olunmalıdır?

- A. Pilsner
- B. Köhnə üslublu
- C. Turş
- D. Soda və buzlu viski

3. Aşağıda adları çəkilən kokteyllərdən hansı bir qayda olaraq kokteyl bakalında təqdim edilmir?

- A. “Rob Roy”
- B. Çəhrayı xanım

- C. Turş viski
- D. Cırcırma

4. Martinid  zeytunu soğanla əvəz etdikdə n  alınır?

- A. quru martini
- B. martini flip
- C. qibson
- D. amerikano

5. Bu içki ailəsindən hansının tərkibində cökə şirəsi var və qazlı suda həll olunur?

- A. Sling
- B. Sour
- C. Fizz
- D. Ricky

6. “Vint a an” portağal suyu ilə qarışdırılmış araqdır. Arağı cini ilə əvəz etdikdə n  alınır?

- A. Elektrik drel
- B. Portağal  i  yi
- C. Cini sitrus
- D. Cini ş f qi

7. Bunların hansı biri rom n v  deyildir?

- A. Yüngül
- B. Ağır
- C. Qızıl
- D. 151

8. Bu spirt fərqli dada malik olmaq  c n bir sıra otlar ilə qarışdırılır.

- A. Cini
- B. Rom
- C. Araq
- D. Kuantro

9. Aşağıdakı lik rl rd n hansı bal  tirlidir?

- A. Maraschino
- B. Slivovitz
- C. Drambuie
- D. Galliano

10. Bunlardan hansı bir qayda olaraq “göy qurşağının” dibinə  k r?

- A. Su
- B. Qrenadin
- C. Ş k r
- D.  sas həlledicilər

11. Barın  n tərəfinin yuxarı hissəsində saxlanılan bütün alətlər içkilərin hazırlanması  c n zəruridir. Bu Barmen Stansiyası adlanır.

- A. Dođru
- B. Yanlış

12. Amaretto hansı dadı verir?

- A. Biyan
- B. Alma
- C. Badam
- D. Brendi v  bal

13. “Baileys İrlandiya Kremi” hansı dada malikdir?

- A. B y rtk n
- B. Viski v  Vanil
- C. Vanil
- D. Brendi v  bal

14. Hansı likör moruq dadına malikdir?

- A. Anisette
- B. Creme De Cassis
- C. Chambord
- D. Drambuie

15. Kurakao lik r  hansı dada malikdir?

- A. Banan
- B. Alma
- C. Portađal
- D. Şokolad

16. Aşađıdaki şəkildə barda istifadə olunan hansı bakal göstərilmişdir?



- A. Qasırđa
- B. Kokteyl
- C. Pilsner Pivəsi
- D. Kollins

17. Hansı likör fındıq dadına malikdir?

- A. Frangeliko
- B. Espresso
- C. Metaxa
- D. Midori

18. Hansı likör kofe dadına malikdir?
A. Kahlua
B. Midori
C. Kuracao
D. Kuantro
19. “Sloe” ən populyar cini növüdür.
A. Doğru
B. Yanlış
20. Martini ilə Qibson arasında yeganə fərq bəzəkdir.
A. Doğru
B. Yanlış
21. Martinini çirkləndirən nədir?
A. İki zeytun
B. 1 bar qaşığı limon suyu
C. 1 bar qaşığı zeytun şirəsi
D. Viski qatqısı
22. Martinidən səhra quraqlı martini almaq üçün nə edirsiniz?
A. Ona yalnız bir damcı şirin vermut əlavə olunur
B. Ona yalnız bir damcı quru vermut əlavə olunur
C. Martini bakalının daxilini quru vermut ilə islatmaq və sonra vermutu bakaldan çıxarmaq
D. Onun içinə yalnız bir damcı quru vermut qoymaq və bakalın kənarlarını duzlamaq
23. “Manhattan”ı daha yaxşı etmək üçün nə lazımdır?
A. Şirin vermutu quru vermut ilə əvəz etmək
B. Quru vermutu şirin vermut ilə əvəz etmək
C. Quru və şirin vermutdan istifadə etmək
D. Nə quru, nə də şirin vermutdan istifadə etmək
24. Kosmopolotenin inqrediyentləri hansılardır? Bütün münasib variantları yoxlamaq.
A. quru vermut qatqısı
B. 1 unsiya arağ
C. 1 unsiya skoç
D. 1/2 unsiya kuantro
E. 1 unsiya kuantro
F. 1 unsiya cin
G. 3 atım cökə ağacı şirəsi
H. 3 atım quşüzümü şirəsi
I. 3 atım ananas şirəsi
J. 2 atım cökə ağacı şirəsi
25. “Uzun island çayına” əlavə edilən 5 likörün adını ardıcılıq ilə söyləyin.

(6 söz)

26. “Tik-taks”  ckisi  c n inqrediyentləri seçin.
- A. Mandarin ara 
 - B. Porta al suyu
 - C. Ara 
 - D. Porta al ara 
 - E. Enerji  ckisi
 - F. Ananas şirəsi
 - G. Quş z m  şirəsi
27. “Su Mokkalın”  ckisi  c n inqrediyentləri seçin.
- A. Ara 
 - B.  c l  sek
 - C. Redbull
 - D. Ananas şirəsi
 - E. Şaftalı şnaps
 - F. Şirin v  acı
 - G. Kral tacı
 - H. Rom
 - I. Porta al şirəsi
28. “ rlandiya Maşın Bombası”  c n inqrediyentləri seçin.
- A. Bailey's
 - B. Guinness
 - C. Kahlua
 - D. Frangeliko
 - E. Ara 
 - F.  st nil n yüngül pivə
 - G. Jameson
 - H. Cənub komfortu
29. Şokolad piroqu  ckisi  c n inqrediyentləri seçin.
- A. Ara 
 - B. Frangeliko
 - C. C k  ağacı şirəsi
 - D. Chambord
 - E. Rom
 - F. Amaretto
30. “Ananaslı Başı-Aşağı Piroq”  c n inqrediyentləri seçin.
- A. Goldschlager
 - B. Vanilli ara 
 - C. Porta al ara ı
 - D. Rom

- E. Döyülmüş krem
- F. Ananas şirəsi

31. Barın ön və ya yuxarı hissəsində sürahi adlanan bölmə vardır. Aşağıdakı hansı səbəblərə görə içkilər burada hazırlanılır?

- A. Hər hansı sıçrayan damcıları tutmaq üçün müşəmbə mövcuddur.
- B. Müştərilər barmenin işçini necə hazırladığını görmək və tökülən alkoqolun miqdarını yoxlamaq istəyirlər.
- C. Bu çox münasib iş məkanıdır və barmen burada rahat şəkildə işləyə bilər.
- D. Yuxarıda qeyd olunanların hamısı.

32. Aşağıdakı səbəbə görə tekila, üçlü sek və “Rouz” cökə ağacı şirəsi adətən sürahidə bir-birlərinin yanında olur.

- A. Onlar fərqli rəngdə olur.
- B. Onlar əlifba sırasına görə bir-birlərinə yaxındır.
- C. Onlar oxşar dada malikdirlər.
- D. Onlar çox populyar olan Marqaritanın hazırlanmasında istifadə olunur.

33. “Qışqırıq” termini nəyi ifadə edir ?

- A. “Tobasko” sousu əlavə etmək
- B. Bu içkini hazırlayarkən ucadan danışmaq
- C. Yuxarı hissəyə ½ unsiya araq əlavə etmək
- D. Yuxarı hissəyə ½ unsiya şaftalı şnapsı əlavə etmək

34. Əgər içkinin adının qarşısında “ağ” sözü varsa, o zaman:

- A. Onun tərkibində bərabər nisbətdə krem vardır
- B. Onun tərkibində süd vardır
- C. Ağ rəngli bakaldan istifadə olunur
- D. A və B variantları

35. İçkiləri qarışdırmaq üçün çubuqdan və ya çöplərdən hansı içkilərdə istifadə olunur ?

- A. Buz və ən azı 2 inqrediyent olan içkilərdə
- B. Müştəriyə təqdim olunan içkilərdə
- C. Tərkibində buz olan içkilərdə
- D. Müştəri tərəfindən qarışdırılmasına ehtiyac olan içkilərdə

36. “Divara qarşı” ifadəsi nəyi bildirir?

- A. Yuxarı hissəyə ½ unsiya krem əlavə etmək
- B. Yuxarı hissəyə ½ unsiya Qalliano əlavə etmək
- C. Yuxarı hissəyə ½ unsiya araq əlavə etmək
- D. Yuxarı hissəyə ½ şaftalı şnapsı əlavə etmək

37. “Əzmək” dedikdə nə başa düşülür?

- A. Əlavə quru martini tökmək
- B. Həddindən artıq çox vermutdan istifadə etmək

- C. İçkini çalxalamaqla və ya buz kubiklərini əritməklə cini zəiflətmək
- D. Kifayət qədər quru vermutdan istifadə etməmək

38. Aşağıdakı səbəbə görə “Atıcı” içkisi sürətli çalxalamaq funksiyasına malik metal qarışdırıcı qabda hazırlanır.

- A. İnqrediyentlər təbii şəkildə qarışdırılır
- B. İnqrediyentləri soyutmaq lazım gəlir
- C. Eyni anda bir neçə porsiya hazırlanır
- D. Yuxarıda qeyd olunanların hər biri

39. Əgər içkinin adının qarşısında çəhrayı sözü varsa, o zaman onun inqrediyentlərindən biri

- A. Qırmızı rəngdədir
- B. Brendidir
- C. “Creme De Banana”-dır
- D. Viskidir

40. “Tikilmiş” ifadəsi nəyi bildirir?

- A. Əzilmiş buzdan istifadə olunur
- B. İçki stəkanda hazırlanır, birinci buz atılır və daha sonra digər inqrediyentlər əlavə olunur
- C. Buzdan istifadə olunmur
- D. İçki blenderdə hazırlanır

B.4. NƏTİCƏLƏRİN QEYDƏ ALINMASI

Hər bir iştirakçı üçün fərdi hesabatlar hazırlanmalı və fəaliyyətin qiymətləndirilməsi, eləcə də yazılı qiymətləndirmə üzrə toplanan balların hesabatı onlara təqdim edilməlidir. Qiymətləndirmə bir nəfər üçün bir dəfədən artıq istifadə edildiyi təqdirdə hesabatda qiymətləndirmədən əvvəlki və sonrakı ballar arasındakı faiz dəyişikliyi də əks olunmalıdır.

“Peşə standartları üzrə qiymətləndirmənin hazırlanması prosedurları” adlı sənəddə qiymətləndirmə üzrə geniş nəzəri və praktiki məlumatlar verilmişdir.

C. MÜƏSSISƏLƏR ÜÇÜN NÜMUNƏVİ TƏLİM STANDARTI

Barmen

Təlim standartına dair qısa məlumat

Hazırkı təlim standartı otellər, restoranlar, barlar, digər iaşə müəssisələri, təlim mərkəzləri və institutları, təlim iştirakçıları üçün hazırlanmışdır. İşlə bağlı sərəştənin nümayiş etdirilməsi üçün tələb olunan bilik və bacarıqların əldə edilməsinə xidmət edən təlim proqramları, kurikulumlar və təlim materiallarının hazırlanmasında bu standartdan təlimat kimi istifadə etmək olar. Bu standart əsasında hazırlanmış təlim barmen peşəsi üzrə əsas sərəştələrə malik olan, mövcud bilik və bacarıqlarını inkişaf etdirmək, geniş profilə malik olmaq, yaxud işdə məhsuldarlığını artırmaq istəyən şəxslər üçün də uyğun ola bilər.

Məşğulluq Təsnifatında (MT) (bu təlimin müvafiq olduğu) peşənin kodu:	5132 (Barmen)
MT-də ixtisas (bacarıq) səviyyəsi:	2
ISCO 08-də işin kodu:	5132 (Bartender)
ISCO 08-də ixtisas (bacarıq) səviyyəsi:	2
Milli İxtisas Çərçivəsi ilə əlaqə:	
ISCED-də kodu:	81
Hazırlanma tarixi:	May, 2011-ci il
Təsdiq edən qurum:
Təsdiq tarixi:
Təklif olunan yenilənmə tarixi:	May, 2016-cı il

C.1. SƏRİŞTƏLƏRİN QISA TƏSVİRİ

Bilik:	<ul style="list-style-type: none">Azərbaycan şərəbləri: keyfiyyət xarakteristikaları (üzüm, istehsal olunduğu il, saxlanması və yetişməsi) və mənşə regionlarDünya şərəbləri: mənşə ölkə və regionları, əsas xarakteristikaları.Pivə və sidr: növləri və saxlanmasıSpirтли içkilər: növləri, hazırlanması və mənşəyiSpirtsiz içkilər: növləriHesablama, büdcənin tərtibi və mühasibatlığın aparılması prinsipləriXidmətlərin göstərilməsi üçün düzgün qabların seçilməsi
Bacarıq:	<ul style="list-style-type: none">Fəaliyyətlərin planlaşdırılmasıBarın satışa açılmaq üçün hazırlanmasıİçkilərin müvafiq qaydada, lazımı qablarda, normativlərə və ya tələb olunan temperaturalara uyğun hazırlanması, bəzənməsi və verilməsiBarın və müştərilər üçün olan ərazinin təşkil edilməsiSatış və istehlakın qeydiyyatının aparılması və hesabatların verilməsi

Yanaşma:	<ul style="list-style-type: none">• Təlimatlara uyğun olaraq müştərilərə xidmət göstərilməsi• Məsləhətlərin verilməsi• Müştərilərlə həssas rəftar edilməsi və əlavə satışın həvəsləndirilməsi
Əlavə / ümumi səriştələr:	<ul style="list-style-type: none">• Xarici dillər: rus və ingilis dillərində danışmaq bacarığı.• İçkilər və qidaların təqdim olunması sahəsində əl hərəkətləri və bədii təqdimat qabiliyyəti.• Vəzifə sahibinin hesablama və kommunikasiya sahəsində yeni bacarıqların əldə olunmasında maraqlı olmaq.• Gələcəkdə işin icrası zamanı yaradıcılıq fəaliyyəti.

Səriştələr universaldır.

Peşə standartına uyğun olaraq, bu peşə üzrə təcrübi və nəzəri təlim keçən barmen yuxarıda göstərilən səriştələri qazanmaqla, aşağıdakı vəzifə və fəaliyyətləri yerinə yetirə bilər:

Əsas vəzifələrin (V) və vəzifələr daxilində fəaliyyətlərin (F) siyahısı ¹

- V.1. Standart reseptlərə uyğun olaraq içkiləri və qəlyanaltıları hazırlamaq, birbaşa və ya ofisiantların köməyi ilə müştərilərə paylamaq:
- F.1.1. Likyor, soda, su, şəkər və turş məhlullar kimi qarışıq inqrediyentlərdən istifadə etməklə kokteyl və digər içkilər hazırlamaq;
 - F.1.2. Sifariş əsasında isti və soyuq, spirtli və spirtsiz içkilər hazırlamaq;
 - F.1.3. Müştərilərə şərab, çəllək və ya şüşə pivələr təqdim etmək;
 - F.1.4. Qəlyanaltılar hazırlamaq (turşu, pendir, şirniyyat və s.);
 - F.1.5. İçki reseptlərinə uyğun olaraq inqrediyentləri qarışdırmaq və ya yeni reseptlər hazırlamaq;
 - F.1.6. Müştərilərə içki və ərzaqların uyğunluğu və istehlakı haqqında məsləhətlər vermək;
 - F.1.7. Təmizlik qaydalarına və gigiyena standartlarına riayət etmək.
- V.2. Ödənişi toplamaq və kassanı idarə etmək:
- F.2.1. Göstərilmiş xidmət ilə əlaqədar ödənişləri toplamaq və satışın qeydiyyatını aparmaq;
 - F.2.2. Kredit kartı ilə çalışan maşınları düzgün idarə etməklə bütün maliyyə əməliyyatlarının düzgün aparılmasını təmin etmək;
 - F.2.3. Malların inventarlaşdırmaq, təchizatlar üzrə sifariş vermək;
 - F.2.4. Qiymət və büdcə dövriyyəsinə hesablamaq;
 - F.2.5. Aylıq hesabatlar hazırlamaq.
- V.3. Nəzarət vəzifələrini həyata keçirmək:
- F.3.1. Barda əməliyyatları planlaşdırmaq, təşkil etmək və onlara nəzarət etmək;
 - F.3.2. İçki və qəlyanaltı seçimi üzrə tələbləri koordinasiya etmək və rəhbərliyə hesabat vermək;

¹ Müvafiq sahə üçün olan peşə standartındakı ilə eynidir.

- F.3.3. Barın menyusu və içki siyahılarını planlaşdırmaq və təklif etmək;
- F.3.4. Reklam və təbliğat işlərinə kömək göstərmək;
- F.3.5. Tullantıları müvafiq qaydada çeşidləmək və idarə etmək;
- F.3.6. İş yerində sanitar-epidemioloji normalara riayət etmək.

V.4. Texniki dəstək istiqamətində ümumi fəaliyyətləri həyata keçirmək:

- F.4.1. Şüşə qabları yumaq və silmək, istifadədən sonra xidmət ərazisini təmizləmək;
- F.4.2. Texniki avadanlıqların istismarına və təmizliyinə nəzarət etmək.

C.2. TƏLİM İLƏ BAĞLI XÜSUSİ MƏLUMAT

C.2.1. TƏLİMİN NÖVLƏRİ

Bu peşə üçün zəruri səriştelər aşağıda göstərilən təlim metodları vasitəsilə əldə edilə bilər:

Formal təlim

Təvsiyə olunan formal təlim	Uyğun gələn təlim növü	Qeydlər
Tam orta təhsil ²		
Texniki peşə təhsili və ya akkreditasiyadan keçmiş təlim müəssisəsində təlim	<input checked="" type="checkbox"/>	Zəruri nəzəri təlim (riyaziyyat və kommunikasiya) akkreditasiyadan keçmiş peşə məktəbləri və sertifikatlaşdırılmış müəssisələr tərəfindən təşkil olunur. Yalnız praktiki təlim keçirildiyi hallarda təhsil haqqında ümumi qəbul olunan sənəd əldə etmək üçün işçinin əlavə nəzəri təlim keçməsi və qiymətləndirilməsinə ehtiyac var ³ .
Orta ixtisas təhsili		
Ali təhsil		
Digər:		

Qeyri-formal təlim tələb olunan bilik, bacarıq və yanaşmanın genişləndirilməsinə şərait yarada bilər. Bəzən barmenlər zəruri sərişteləri yalnız qeyri-formal təlim vasitəsi ilə də əldə edə bilər.

Qeyri-formal təlim

Qeyri-formal təlimin ən yaxşı yolu iş yerində təlimatçı (usta) yanında öyrənməkdir. Bu, iş yerində, təlim mərkəzində və ya bilavasitə ixtisaslaşmış təlimatçı və ya usta tərəfindən keçirilən təlimdir.

² Orta təhsil ölkə vətəndaşları üçün icbari xarakter daşdığından cədvəldə əks olunmayıb.

³ Azərbaycanda səriştelərin tanınması üçün qiymətləndirmə sistemi hazırda mövcud deyildir.

C.2.2. TƏLİMİN İSTİQAMƏTİ

Normal ilkin təlim istiqaməti ümumi orta təhsili bitirdikdən sonra peşə təhsili almaq və böyük restoranda təcrübə keçməkdir.

C.2.3. ƏVVƏLKİ TƏLİMİN TANINMASI

Alternativ iş istiqamətləri bunlardır: müvafiq tapşırıqların icrasında ən azı 2 il iş təcrübəsi olan işçi xüsusi qaydalara əsasən bacarıqların yoxlanılması üçün müraciət edə bilər və ümumi bacarıqlar üzrə testi keçdiyi təqdirdə təhsil haqqında sənəd əldə edə bilər.