

Министерство образования и науки Челябинской области
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Южно-Уральский многопрофильный колледж»



**ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПОДГОТОВКИ ПО ПРОФЕССИИ
11176 «БАРМЕН»**

Челябинск 2022 г.

УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора

по научно-методической работе:

Ю.А. Маркова

2022г.



Организация-разработчик:

государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Южно-Уральский многопрофильный колледж»

Разработчик:

Титоренко А.С., преподаватель ГБПОУ «ЮУМК»

Программа профессионального обучения по профессии 11176 «Бармен»

1. Цели реализации программы

Программа профессионального обучения-профессиональной подготовки по профессии рабочих 11176 «Бармен» направлена на обучение лиц, имеющих родственную профессию рабочего, с учетом требования профессионального стандарта 33013 Бармен

2. Требования к результатам обучения. Планируемые результаты обучения.

2.1. Характеристика вида профессиональной деятельности, трудовых функций и (или) уровней квалификации

Вид профессиональной деятельности: Подача блюд и напитков в организациях питания

Основная цель вида профессиональной деятельности:

Обслуживание потребителей в организациях питания

Обобщенные трудовые функции			Трудовые функции		
код	наименование	уровень квалификации	наименование	код	уровень квалификации
А	Обслуживание потребителей организаций питания под руководством официанта/бармена	3	Выполнение инструкций и заданий официанта по обслуживанию потребителей организации питания	А/01.3	3
			Выполнение заданий бармена по приготовлению алкогольных и безалкогольных напитков, холодных, горячих блюд и закусок	А/02.3	3

Рабочая программа является частью программы профессионального обучения по профессии «Бармен», в части освоения соответствующих компетенций (ПК):

ПК 1.1. Выполнять подготовку бара к обслуживанию.

ПК 1.2. Обслуживать потребителей бара.

ПК 1.3. Готовить и оформлять смешанные и горячие напитки, коктейли различными методами.

Рабочая программа профессионального обучения регламентирует цель, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии организации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по данной профессии и включает в себя учебный план, рабочие программы учебных дисциплин.

Рабочая программа профессионального обучения ежегодно пересматривается и обновляется в части содержания учебных планов, состава и содержания рабочих программ учебных дисциплин.

1.2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения основной программы профессионального обучения

Характеристика профессиональной деятельности выпускников

Область профессиональной деятельности выпускников:

- приготовление напитков, коктейлей под руководством бармена;
- выполнение инструкций и заданий бармена по организации рабочего места;
- выполнение заданий бармена по приготовлению, продаже блюд, напитков и кулинарных изделий.

Объекты профессиональной деятельности выпускников:

- основное и дополнительное сырье для приготовления напитков и коктейлей;
- технологическое оборудование пищевого производства;
- посуда и инвентарь бара;
- процессы и операции приготовления напитков.

Виды деятельности выпускников:

- осуществлять прием заказа на напитки;
- давать рекомендации по выбору вин, крепких спиртных и прочих напитков, их сочетаемости с блюдами;
- осуществлять подачу напитков гостям различными способами;
- соблюдать требования к безопасности готовой продукции и техники безопасности в процессе обслуживания потребителей;
- предоставлять счет и производить расчет с потребителем;
- соблюдать личную гигиену;
- подготавливать бар к обслуживанию;
- обслуживать потребителей за барной стойкой алкогольными и безалкогольными напитками и прочей продукцией бара в обычном режиме и на различных массовых банкетных мероприятиях;
- принимать заказ и давать пояснения потребителям по напиткам и продукции бара;
- готовить смешанные напитки, алкогольные и безалкогольные коктейли, используя необходимые методы приготовления и оформления;
- эксплуатировать в процессе работы оборудование бара с соблюдением требований охраны труда санитарных норм и правил;
- соблюдать необходимые условия и сроки хранения продуктов и напитков в баре;
- производить расчет с потребителем;
- осуществлять инвентаризацию запасов продуктов и напитков в баре;

1.3. Требования к результатам освоения основной программы профессионального обучения

В результате освоения программы профессионального обучения, обучающиеся должны овладеть профессиональными компетенциями.

Основные виды профессиональной деятельности и профессиональные компетенции

Трудовая функция

Выполнение заданий бармена по приготовлению алкогольных и безалкогольных напитков, холодных, горячих блюд и закусок

Трудовые действия	Подготовка мебели, оборудования и инвентаря, посуды бара, буфета к обслуживанию
	Нарезка, взвешивание, порционирование, укладка блюд и закусок в посуду
	Подготовка закусок и напитков к подаче по заданию бармена
	Приготовление и оформление закусок по заданию бармена
	Приготовление чая кофе, молочных коктейлей по заданию бармена
	Помощь бармену в приготовлении закусок и их подаче
	Помощь бармену в приготовлении алкогольных и слабоалкогольных коктейлей и их подаче
	Уборка использованной барной посуды со столов бара и барной стойки
	Сбор, сдача пищевых и других отходов, тары, стеклянной посуды, макулатуры
	Упаковка штучных и развесных товаров по заданию бармена
Необходимые умения	Проводить работы по подготовке бара, буфета к обслуживанию
	Выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении закусок и напитков
	Аккуратно и экономно обращаться с продуктами в процессе приготовления закусок и напитков
	Готовить чай, кофе, молочные коктейли и закуски, используя необходимые методы приготовления и оформления
	Эстетично и безопасно упаковывать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия на вынос
	Выполнять санитарно-гигиенические требования и правила охраны труда
Необходимые знания	Нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность предприятий питания
	Правила и последовательность подготовки бара, буфета к обслуживанию
	Правила нарезки, порционирования, взвешивания, укладки пищи в посуду и подачи блюд
	Технологии приготовления закусок, чая, кофе, молочных коктейлей
	Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении закусок и напитков, кулинарных изделий, условиям их хранения

	Правила пользования сборниками рецептов на приготовление закусок и напитков
	Правила личной подготовки бармена к обслуживанию
	Правила по охране труда, производственной санитарии и пожарной безопасности на предприятиях питания

2. УЧЕБНЫЙ ПЛАН

Код профессии: 11176

Присваиваемый квалификационный разряд: помощник бармена 3 разряд

№ п/п	Наименование разделов, курсов, предметов	Всего часов	В том числе		Форма контроля
			лекции	практич. занятия	
1.	Теоретическое обучение	242	162	16	
1.1.	Общепрофессиональные дисциплины	26	22	4	
1.1.1.	Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда	26	22	4	зачёт
1.2.	Специальный курс				
1.2.1.	Организация обслуживания	28	20	8	зачёт
1.2.2.	Организация и технология производства продукции общественного питания	28	16	12	зачёт
1.2.3.	Технология выполнения работ по профессии «Бармен»	160	104	56	зачёт
2.	Учебная практика	72	-	72	
	Квалификационный экзамен	6	-	-	
	ИТОГО	320	162	152	

Пояснения к учебному плану

1. Рабочий учебный план составлен в соответствии с квалификационными требованиями. Обучение заканчивается сдачей квалификационного экзамена. По окончании обучения выдается свидетельство установленного образца.

2. Дисциплины и практика являются обязательными для аттестации элементами программы, их освоение должно завершаться промежуточной аттестацией – зачетом. Промежуточная аттестация проводится за счет часов, отведенных на освоение дисциплины или практики.

3. Итоговая аттестация в форме квалификационного экзамена включает в себя выполнение практической квалификационной работы.

Практическая квалификационная работа проводится за счет времени, отведенного на учебную практику.

К концу обучения каждый выпускник должен уметь самостоятельно выполнять все работы, предусмотренные квалификационной характеристикой.

Тематический план программы

№п/п	Дисциплины	Количество часов
1.	Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда	26
2.	Организация обслуживания	28
3.	Организация и технология производства продукции общественного питания	28
4.	Технология выполнения работ по профессии «Бармен»	160
5.	Учебная практика	72
	Итоговая аттестация в форме квалификационного экзамена	6
	Всего	320

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

НАИМЕНОВАНИЕ РАЗДЕЛОВ И ТЕМ	СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО МАТЕРИАЛА, ЛАБОРАТОРНЫЕ РАБОТЫ И ПРАКТИЧЕСКИЕ ЗАНЯТИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ	ОБЪЕМ ЧАСОВ
Раздел 1 Технология выполнения работ по профессии «Бармен»		
Тема 1.1. Введение. Виды, классификация, характеристика баров. Обслуживающий персонал.	Содержание	
	1	Основные понятия: бар, бармен, бариста, барбек, коктейль, смешанный напиток. История развития бара
	2	Бары: виды, назначение, классификация, характеристика. Обслуживающий персонал: бармен, бариста, барбек.
Тема 1.2. Материально-техническое и информационное оснащение бара	Содержание	
	1	Торговое помещение: определение, виды, назначение, характеристика, планировочные решения, комплексное решение интерьера, освещение, вентиляция, оснащение бара
	2	Оборудование бара: виды, назначение, рациональное размещение
	3	Вспомогательное помещение: виды, назначение, организация работы, связь с рабочим местом бармена
Тема 1.3. Меню и преЙскуранты	Содержание	
	1	Назначение и принципы составления меню
	2	Виды меню (меню а ля карт, табльдот, цикличное меню, меню со свободным выбором блюд и другие виды меню)
	3	Основные требования, предъявляемые к составлению и оформлению меню
	4	Последовательность расположения закусок, блюд и напитков в меню
	5	Назначение и содержание преЙскуранта, последовательность расположения в преЙскуранте вино – водочных изделий, напитков, кондитерских и табачных изделий
	Практическое занятие	
1	Составление различных видов меню	6
2	Составление карты вин	

	3	Составление коктейльной карты	
Тема 1.4. Характеристика компонентов для приготовления смешанных напитков и коктейлей.	Содержание		12
	1	Компоненты: понятия, виды, назначение, классификация в зависимости от содержания алкоголя.	
	2	Крепкоалкогольные напитки: характеристика, особенности воздействия на организм. Рекомендации по употреблению. Сочетаемость с другими компонентами смешанных напитков.	
	3	Среднеалкогольные напитки: характеристика, особенности воздействия на организм. Рекомендации по употреблению. Сочетаемость с другими компонентами смешанных напитков.	
	4	Безалкогольные напитки: виды, назначение, особенности применения для коктейлей, рекомендации по использованию в приготовлении смешанных напитков.	
	5	Вспомогательные компоненты: назначение, виды, классификация по различным признакам.	
	6	Пряности, приправы. Фрукты и овощи	
	Практические занятия		8
1	Технология приготовления алкогольных, среднеалкогольных и безалкогольных коктейлей.		
2	Разработка рецептов		
Тема 1.5. Посуда и инвентарь бара.	Содержание		4
	1	Посуда бара: виды, ассортимент, назначение, емкость	
	2	Инвентарь бара: виды, назначение. Требования к мерам объема.	
	Практические занятия		2
1	Характеристика и назначение столовой посуды и приборов		
Тема 1.6. Подготовка бара к обслуживанию. Приемы работы бармена	Содержание		8
	1	Этапы подготовки бара к обслуживанию: Подготовительный этап (подготовка торгового зала, барной стойки, подсобных помещений и их уборка).	
	2	Этапы подготовки бара к обслуживанию: Подготовка рабочего места бармена (порядок размещения посуды, инвентаря, мерной емкости; получение продукции с производства, подготовка кулинарных изделий и напитков к продаже, овощей и фруктов для оформления коктейлей). Оформление витрин бара. Подготовка меню, карты вин и коктейлей.	
	3	Этапы подготовки бара к обслуживанию: Подготовка рабочего места бармена. Личная подготовка бармена. Требования к форменной одежде, обуви.	
	4	Этапы подготовки бара к обслуживанию:	

		Заключительный этап (приемы работы бармена за барной стойкой)	
		Практические занятия	10
	1	Подготовка бара и рабочего места бармена к приему и обслуживанию посетителей	
	2	Упражнения по использованию различных мерных емкостей, дозаторов и гейзерных пробок	
	3	Подбор бокалов для заказанных напитков, разлив напитков	
	4	Овладение приемами разлива напитков из бутылок	
	5	Освоение техники работы с джиггером	
	6	Отработка приемов разлива напитков «на счет» (spil-stop), охлаждения стаканов методами «плейн» и «он-зе-рокс»	
	7	Овладение приемами откупоривания бутылок и разлива игристых вин	
Тема 1.7. Классификация и методы приготовления смешанных напитков и коктейлей		Содержание	4
	1	Смешанные напитки. Классификация (алкогольные и безалкогольные; длинные, средние, короткие напитки для компании; холодные, горячие; напитки микс; коктейли-апперитивы, коктейли-диджестивы). Технология приготовления и использования специфических компонентов.	
	2	Методы приготовления смешанных напитков: шейк, бленд, билд, стир. Правила приготовления в шейкере, блендере, в посуде подачи и смесительном стакане.	
		Практические занятия	2
	1	Составление схем: «Методы приготовления смешанных напитков и коктейлей»	
Тема 1.8. Приготовление смешанных напитков		Содержание	14
	1	Безалкогольные смешанные напитки. Определение, назначение, классификация.	
	2	Безалкогольные аперитивы и освежающие напитки. Определение, характеристика. Технология приготовления и оформления. Сроки и условия хранения.	
	4	Физы. Определение, характеристика. Технология приготовления и оформление. Сроки и условия хранения.	
	5	Флипы. Определение, характеристика. Технология приготовления и оформление. Сроки и условия хранения.	
	6	Эг-ноги. Определение, характеристика. Технология приготовления и оформление. Сроки и условия хранения.	
	7	Молочные напитки. Определение, виды, характеристика. Технология приготовления и оформление. Сроки и условия хранения.	
	8	Напитки с мороженым.	

		Определение, характеристика. Технология приготовления и оформление. Сроки и условия хранения.	
	9	Коблеры. Определение, характеристика. Технология приготовления и оформление. Сроки и условия хранения.	
	10	Джулепы. Определение, характеристика. Технология приготовления и оформление. Сроки и условия хранения.	
	11	Кулеры. Определение, характеристика. Технология приготовления и оформление. Сроки и условия хранения.	
	Практические занятия		10
	1	Приготовление и оформление классических безалкогольных коктейлей: Парсонз, спешиа, Флорида, Пусифут	
	2	Приготовление и оформление физов	
	3	Приготовление и оформление коктейлей с мороженым	
	4	Приготовление и оформление коктейлей с молоком, сливками	
	5	Приготовление и оформление коктейлей с фруктами и соками	
Тема 1.9. Приготовление смешанных напитков (микс)	Содержание		2
	1	Смешанные напитки (микс): определение, назначение, классификация. Характеристика напитков с яйцом.	
	Практическое занятие		4
	1	Приготовление и оформление эг-ногов и флипов: Эг-ног «Оригинальный», балтийский эг-ног, слингов: Сингапур слинг	
	2	Приготовление физов и дейзи: Зимняя фантазия, Клюквенный дейзи	
Тема 1.10. Приготовление горячих смешанных напитков	Содержание		2
	1	Горячие смешанные напитки: определение, классификация, виды. Характеристика грогов, тодди.	
	Практическое занятие		4
	1	Приготовление и оформление горячих кофейных напитков: кофе по-ирландски, кофе Латте, кофе капучино	
Тема 1.11. Организация обслуживания в баре	Содержание		6
	1	Методы и формы обслуживания потребителей в барах разных типов. Культура труда бармена. Стили работы бармена (классический, флейринг, спидмикс)..	
	2	Основной этап обслуживания: характеристика. Правила встречи гостей, приветствие, предложение меню, карты вин и коктейлей. Прием заказа, рекомендации в выборе коктейлей и напитков. Выполнение заказов	
	3	Заключительный этап обслуживания: расчет с потребителями, сбор посуды и уборка барной стойки.	

		Санитарные правила мытья барной посуды, инструментов, инвентаря. Процедура закрытия бара. Отчетность бармена.	
		Практические занятия	4
	1	Подбор соответствующего напитка, исходя из определенных вкусовых характеристик клиента.	
	2	Оформление различных видов барных документов. Техника уборочных работ бармена.	
Самостоятельная работа			42
	1.	Подбор оборудования в соответствии с видом бара и классом обслуживания. Составление схем его размещения за барной стойкой (по заданию преподавателя)	4
	2.	Оформление меню, карты вин и коктейлей бара.	4
	3.	Подбор видеосюжетов с приемами разлива напитков «она счет, охлаждения стаканов методами «плейн», и «он-зе-рокс».	2
	4.	Выполнение упражнений по приготовлению и оформлению коктейлей в соответствии с рецептами популярных коктейлей, используемых в практике работы зарубежных баров (по Интернет-ресурсам)	6
	5.	Разработка технологической карты (рецептуры и технологии приготовления) нового смешанного напитка «микс» в соответствии с его названием.	4
	6.	Подготовка реферата по теме: «Горячие смешанные напитки на основе кофе»	2
	7.	Разработка рецептур и технологии приготовления напитков для тематических вечеров: «Татьянин день», «Встреча Нового года», «День влюбленных», оформление технологических карт.	10
	8.	Разработка рецептуры и технологии приготовления нового коктейля –диджестива	4
	9.	Составление схем приготовления и рисунков оформления двух-трех видов	2
	10.	Создание презентаций по напиткам для проведения тематических вечеров «Татьянин день», «Встреча Нового года», «День влюбленных	4
ИТОГО:			160 часов

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- мультимедийное оборудование;
- учебная доска;
- макет предприятия общественного питания;
- комплект учебно-наглядных пособий «Технология приготовления пищи»:

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением и мультимедиапроектор;
- обучающие компьютерные программы.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы.

Основные источники:

1. Барановский В.А. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания: Учеб пособие. - Ростов-на Дону: Феникс, 2007
2. Богданова В.В. Организация и технология обслуживания в барах: Учеб. пособие/ В.В.Богданова - М.: Академия, 2010
3. Богушева В.И. Организация обслуживания посетителей ресторанов и баров. Учеб пособие. - Ростов-на Дону: Феникс, 2006
4. Кучер Л.С., Шкуратова Л.М., Бармен. Повышенный уровень.ИЦ "Академия", 2011г.
5. Радченко Л.А., Обслуживание на предприятиях общественного питания. Издательский центр «Феникс», 2012г.
6. Оробейко Е.С., ШередерН.Г.Организация обслуживания: рестораны и барыАльфа-М: Издательский центр «Альфа-М», 2010г.
7. Усов, В. В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания / В. В.Усов. М.: Академия, 2014. – 416с.

Дополнительные источники:

1. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: Для предприятий общественного питания/Авт.-сост.: А.И. Здобнов, В.А. Цыганенко. — К.:, ООО «Издательство Арий», М: ИКТЦ «Лада», 2009. - 680 с.

Нормативные источники:

1. ГОСТ Р 50762-95 "Общественное питание классификация предприятий"
2. ГОСТ Р 50764—2009 «Услуги общественного питания. Общие требования»
3. ОСТ 28-1-95 «Общественное питание. Требования к производственному персоналу»
4. СанПиН 2.3.6.1079-01 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья"
5. СанПиН 2.3.2.1324-03 "Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов"

Интернет ресурсы:

<http://mvf.klerk.ru/blank/b007.htm>

<http://metos.com>

<http://diet.heres.com>

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ

Контроль и оценка результатов освоения программы осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий и исследований.

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 1.1. Выполнять подготовку бара к обслуживанию.	-демонстрация этапов подготовки к обслуживанию бара в соответствии с требованиями к организациям общественного питания, СанПиНами	<i>Текущий контроль:</i> -Устный фронтальный опрос, - экспертная оценка деятельности студентов в период прохождения учебной и производственной практик. <i>Промежуточный контроль:</i> -зачет

<p>ПК 1.2. Обслуживать потребителей бара.</p>	<p>- демонстрация элементов обслуживания (встреча гостей, приветствие, предложение меню, карты вин и коктейлей, прием заказа, выполнение заказа, расчет с потребителем, сбор посуды, уборка барной стойки), в соответствии с типом предприятия и СанПиНами</p>	<p><i>Текущий контроль:</i> -Устный фронтальный опрос, - экспертная оценка деятельности студентов в период прохождения учебной и производственной практик. <i>Промежуточный контроль:</i> -зачет</p>
<p>ПК 1.3. Готовить и оформлять смешанные и горячие напитки, коктейли различными методами.</p>	<p>- выполнение технологического процесса с выбором необходимого оборудования по приготовлению смешанных, горячих напитков различными методами, в соответствии с технологической картой;</p>	<p><i>Текущий контроль:</i> -Устный фронтальный опрос, - экспертная оценка деятельности студентов на практических занятиях и в период прохождения учебной и производственной практик. <i>Промежуточный контроль:</i> -зачет</p>