

Министерство образования Пензенской области
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Пензенской области
«Пензенский колледж современных технологий переработки и бизнеса»

СОГЛАСОВАНО
представитель работодателя

*Директор ООО «Визит»
Питомкин А. В.*
« » 2020г.



УТВЕРЖДАЮ
Директор ГАПОУ ПКО ПКСТПБ
А. Ю. Пронькина
« » 2020г.

Программа переподготовки
по профессии 11176 «Бармен» (4 разряда)

Пенза, 2020

Содержание

1. Цели реализации программы	3
2. Требования к результатам обучения. Планируемые результаты обучения.	3
3. Содержание программы	4
4. Материально-технические условия реализации программы	8
5. Учебно-методическое обеспечение программы	8
6. Оценка качества освоения программы	9
7. Составители программы	9

1.1. Цели реализации программы

1.1. Цели реализации программы. Программа переподготовки рабочих и служащих в рамках профессионального обучения по профессии «Бармен» (4 разряда) разработана и направлена на обучение лиц, имеющих среднее профессиональное образование (по профессии рабочего или должности служащего).

2. Требования к результатам обучения. Планируемые результаты обучения.

2.1. Характеристика нового вида профессиональной деятельности, трудовых функций

В результате освоения программы переподготовки слушатель должен

знать:

виды и классификации баров;

материально-техническое и информационное оснащение бара;

правила безопасной эксплуатации оборудования бара;

характеристику алкогольных и безалкогольных напитков;

правила и последовательность подготовки бара, буфета к обслуживанию;

виды и методы обслуживания в баре;

технологии приготовления смешанных и горячих напитков;

технологии приготовления простых закусок;

правила ведения учетно-отчетной и кассовой документации;

сроки и условия хранения различных групп товаров и готовой продукции;

правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии бармена, буфетчика с гостями.

уметь:

подготавливать бар к обслуживанию;

обслуживать потребителей за барной стойкой, буфетом алкогольными и безалкогольными напитками и прочей продукцией бара, буфета в обычном режиме и на различных массовых банкетных мероприятиях, в том числе выездных;

принимать заказ и давать пояснения потребителям по напиткам и продукции бара, буфета;

готовить смешанные напитки, алкогольные и безалкогольные коктейли, используя необходимые методы приготовления и оформления;

эксплуатировать в процессе работы оборудование бара, буфета с соблюдением требований охраны труда и санитарных норм и правил;

готовить простые закуски, соблюдая санитарные требования к процессу приготовления;

соблюдать необходимые условия и сроки хранения продуктов и напитков в баре;

осуществлять инвентаризацию запасов продуктов и напитков в баре, буфете;

оформлять необходимую отчетно-учетную документацию;

соблюдать правила профессионального этикета;

соблюдать правила личной гигиены

Программа разработана в соответствии с:

приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 02.07.2013 № 513 «Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение»;

профессиональным стандартом «Официант/ бармен» (утвержден приказом Минтруда и социальной защиты РФ от 01.12.15 № 910н)

единым тарифно-квалификационным справочником работ и профессий рабочих);

спецификацией стандарта компетенции «Ресторанный сервис» (WorldSkills Standards Specifications).

2.2 Требования к результатам освоения программы

В результате освоения программы присваивается квалификация «Бармен» (4 разряда).

3. Содержание программы

Категория слушателей: лица, имеющие среднее профессиональное образование (по профессии рабочего или должности служащего).

Трудоемкость обучения: 144 академических часа.

Форма обучения: очная.

При освоении программы могут быть использованы ДОТ, элементы электронного обучения.

3.1. Учебный план

№ лекции	Наименование модулей	Всего, часов, в том числе с применением ДОТ	В том числе			Форма контроля
			лекции	практ. занятия	промеж. уточный и итоговый контроль	
1	2	3	4	5	6	7
1.	Теоретическое обучение	14				
1.1	Современные профессиональные технологии	4	4	-		Зачет
1.2	Ознакомление с WSI и Ворлдскиллс Россия. Стандарт компетенции WSSS «Ресторанный сервис»	6	6	-		Зачет
1.3	Требования охраны труда и техники безопасности	6	6	-		Зачет
2.	Профессиональный курс	120	34	86		
2.1	Модуль 1. Приготовление напитков алкогольных и безалкогольных коктейлей	84	24	60		Зачет
2.2	Модуль 2 Приготовление кофе и кофейных напитков	36	10	26		Зачет
3	Квалификационный экзамен: - проверка теоретических знаний; - практическая квалификационная работа	10			10	экзамен
	ИТОГО	144				

3.2. Учебно-тематический план

№ лекции	Наименование модулей	Всего, часов, в том числе с применением	В том числе			Форма контроля
			лекции	практ. занятия	промеж. уточный и итоговый	

		ДОТ			контроль	
1	2	3	4	5	6	7
1.	Теоретическое обучение	14				
1.1	Современные профессиональные технологии	4	4			Зачет
1.2	Ознакомление с WSI и Ворлдскиллс Россия. Стандарт компетенции WSSS «Ресторанный сервис»	6	6			Зачет
1.3	Требования охраны труда и техники безопасности	6	6			Зачет
2.	Профессиональный курс	120				
2.1	Модуль 1. Приготовление напитков алкогольных и безалкогольных коктейлей	84	24	60		Зачет
	Тема 1.1 Классификация баров	2	2			
	Тема 1.2 Организация рабочего места бармена	4	2	2		
	Тема 1.3 Ассортимент и характеристика напитков бара	10	4	6		
	Тема 1.4 Организация обслуживания в баре	6	2	4		
	Тема 1.5 Методы приготовления смешанных напитков и коктейлей	24	4	20		
	Тема 1.6 Способы оформления коктейлей	16	4	12		
	Тема 1.7 Ассортимент безалкогольных коктейлей	22	6	16		
2.2	Модуль 2. Приготовление кофе и кофейных напитков	36	10	26		Зачет
	Тема 2.1 Происхождение кофе. История кофе. Товароведная характеристика кофе. Ассортимент кофе и кофейных напитков.	6	6			
	Тема 2.2 Кофейное оборудование. Знакомство с кофе-машиной	4	2	2		
	Тема 2.3 Методы приготовления кофе	26	2	24		
3	Квалификационный экзамен: - проверка теоретических знаний; - практическая квалификационная работа (экзамен)	10			10	Экзамен
	ИТОГО	144				

3.3. Учебная программа

МОДУЛЬ 1. Приготовление напитков алкогольных и безалкогольных коктейлей

1.1 Классификация баров

Лекция 1 История возникновения и перспективы развития баров

Тема 1.2 Оформление рабочего места бармена

Лекция 1 Барная посуда

Лекция 2 Оборудование, инвентарь и аксессуары бара. Правила безопасной эксплуатации оборудования. Информационное оснащение бара.

Практическое занятие 1 Оформление рабочего места бармена

Тема 1.3 Ассортимент и характеристика напитков бара

Лекция 1 Характеристика сырья для приготовления коктейлей, условия и сроки хранения.

Лекция 2 Ликеры, крепкие алкогольные напитки, вина

Лекция 3 Безалкогольные напитки

Лекция 4 Аперитивы, диджестивы и микс дринки

Практическое занятие 1 Идентификация крепких алкогольных напитков и ликеров, вин

Тема 1.4 Организация обслуживания в баре

Лекция 1 Приемы работы бармена за барной стойкой, соблюдения правил этикета. Правила расчета с гостями. Правила работы с контрольно-кассовым оборудованием.

Правила оформления учетно-отчетной документации, товарного отчета. Правила приготовления и подачи закусок, кондитерских изделий в баре.

Практическое занятие 1 Техника откупоривания бутылок и розлив напитков

Практическое занятие 2 Подача аперитивов и диджестивов

Тема 1.5 Методы приготовления смешанных напитков и коктейлей

Лекция 1 Современные технологии приготовления (по рецептуре сайта IBA-WORLD.COM), правила оформления и подачи алкогольных, слабоалкогольных коктейлей

Лекция 2 Изучение метода Билд и Мадл: назначение, использование, состав компонентов

Лекция 3 Изучение метода Стир&стрейн и Шейк: назначение, использование, состав компонентов

Практическое занятие 1 Методы приготовления коктейлей (работа с рецептурой сайта IBA-WORLD.COM)

Практическое занятие 2 Приготовление коктейлей методом Билд

Практическое занятие 3 Приготовление коктейлей методом Мадл

Практическое занятие 4 Приготовление коктейлей методом Стир&стрейн

Практическое занятие 5 Приготовление коктейлей методом Шейк

Практическое занятие 6 Приготовление 2-х классических коктейлей в 2-х экземплярах по рецептуре сайта IBA-WORLD.COM

Тема 1.6 Способы оформления коктейлей и приготовление льда

Лекция 1 Изучение украшений коктейлей

Лекция 2 Способы измельчения льда (мист, фраппе)

Практическое занятие 1 Приготовление крастов

Практическое занятие 2 Приготовление украшений из цитрусовых

Практическое занятие 3 Приготовление украшений из фруктов и ягод

Практическое занятие 4 Приготовление украшений из овощей

Практическое занятие 5 Приготовление льда «мист» и «фраппе»

Тема 1.7 Ассортимент безалкогольных коктейлей

Лекция 1 Изучение ассортимента безалкогольных коктейлей с мороженым

Лекция 2 Изучение ассортимента безалкогольных коктейлей с содовой, газированной и минеральной водой

Лекция 3 Изучение ассортимента безалкогольных коктейлей с разнообразными фруктами, ягодами и мятой

Лекция 4 Изучение ассортимента безалкогольных напитков с добавлением яйца

Лекция 5 Изучение ассортимента безалкогольных горячих и холодных пуншей

- Практическое занятие 1 Приготовление безалкогольных коктейлей с мороженым
- Практическое занятие 2 Приготовление безалкогольных коктейлей с содовой, газированной и минеральной водой
- Практическое занятие 3 Приготовление безалкогольных коктейлей с разнообразными фруктами ягодами и мятой.
- Практическое занятие 4 Приготовление безалкогольных напитков с добавлением яйца
- Практическое занятие 5 Приготовление безалкогольных холодных пуншей

Модуль 2. Приготовление кофе и кофейных напитков

Тема 2.1 Происхождение кофе. История кофе. Товароведная характеристика кофе. Ассортимент кофе и кофейных напитков.

Лекция 1 История кофе. Места произрастания кофе. Виды кофе. Сбор урожая. Обработка кофейных ягод. Товароведная характеристика кофе. Ассортимент кофе и кофейных напитков.

Тема 2.2 Кофейное оборудование. Знакомство с кофемашиной.

Лекция 1 Система одногруппной и двухгруппной машины. Кофемолка. Типы настройки помола. Правила безопасной эксплуатации оборудования.

Практическое занятие 1 Изучение оборудования на практике

Тема 2.3 Методы приготовления кофе

Лекция 1 Основы приготовления кофе

Практическое занятие 1 Приготовление эспрессо

Практическое занятие 2 Приготовление кофе без молока

Практическое занятие 3 Методы взбивания молока

Практическое занятие 4 Приготовление кофе с молоком

Практическое занятие 5 Приготовление Irish Coffe

Практическое занятие 6 Приготовление фантазийного кофе

3.4. Календарный учебный график (порядок освоения модулей)

Период обучения (дни, недели)	Наименование раздела, модуля
1неделя	Теоретический курс: современные профессиональные технологии; Ознакомление с WSI и Ворлдскиллс Россия. Стандарт компетенции WSSS «Ресторанный сервис»; требования ОТ и ТБ
2 неделя	МОДУЛЬ 1. Приготовление напитков алкогольных и безалкогольных коктейлей
3неделя	МОДУЛЬ 1. Приготовление напитков алкогольных и безалкогольных коктейлей МОДУЛЬ 2. Приготовление кофе и кофейных напитков
4неделя	МОДУЛЬ 2. Приготовление кофе и кофейных напитков
	Квалификационный экзамен

4. Материально-технические условия реализации программы

Наименование помещения	Вид занятий	Наименование оборудования, программного обеспечения
1	2	3
Аудитория	Лекции	Компьютер, мультимедийный проектор, экран, доска
Лаборатория (4 рабочих места)	Лабораторные работы	Расходные материалы: столовое белье, посуда, приборы. Мебель (стейшн, столы круглые, квадратные, прямоугольные, подсобные, стулья), оборудование (барная стойка).
Лаборатория (4 рабочих места)	Демонстрационный экзамен	Расходные материалы: столовое белье, посуда, приборы. Мебель (стейшн, столы круглые, квадратные, прямоугольные, подсобные, стулья), оборудование (барная стойка).

5. Учебно-методическое обеспечение программы

Профессиональный стандарт «Официант/ бармен» (утвержден приказом Минтруда и социальной защиты РФ от 01.12.15 № 910н)

Единый тарифно-квалификационный справочник работ и профессий рабочих, должностей служащих.-

ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ.4. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 8 с.

ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. -Введ.2016-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 48 с.

ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.-Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 10 с.

ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.:Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.

ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ,2014.- III, 12 с.

Богушева В.И.Организация обслуживания посетителей ресторанов и баров: учеб. пособие для сред. проф. образования. – 6-е изд., доп. и перераб. – Ростов н/Д: Феникс, 2016. – 318 с. – (Среднее профессиональное образование).

Евсевский Федор «Библия бармена» Издательство Евробукс, 2019.

Кучер Л.С. Шкуратова Л.М.Организация обслуживания общественного питания: учебник— М. : Издательский дом «Деловая литература», 2015. — 544 с.

Кучер, Шкуратова, Официант-бармен. Учебное пособие для среднего профессионального образования. Издательство: Феникс, 2017.

Пакетт М., Хэмек Дж. Вино. Практический путеводитель Издательство КоЛибри -2016.

Скотт Рао, Пособие профессионального баристы. Издательство Студия Артемия Лебедева, 2017.

Усов В.В.Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования; учеб. пособие для сред. проф. образования. – 12-е изд., стер. – М.: Академия, 2017. – 432 с.

Официальный сайт оператора международного некоммерческого движения WorldSkills International - Союз «Молодые профессионалы (Ворлдскиллс Россия)- Режим доступа: <https://worldskills.ru>;

Единая система актуальных требований Ворлдскиллс - Режим доступа: <https://esat.worldskills.ru>.

Вестник индустрии питания //Весь общепит России [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.pitportal.ru.

Kuking.net: кулинарный сайт [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.kuking.net.

Федерация рестораторов и отельеров. – Режим доступа: www.frio.ru

6. Оценка качества освоения программы

Промежуточная аттестация по программе предназначена для оценки освоения слушателем модулей (разделов) программы проводится в виде зачетов и экзаменов.

Современные профессиональные технологии –зачет.

Ознакомление с WSI и Ворлдскиллс Россия. Стандарт компетенции WSSS «Ресторанный сервис» - зачет.

Требования охраны труда и техники безопасности – зачет.

Модуль 1. Приготовление напитков алкогольных и безалкогольных коктейлей – зачет.

Модуль 2 Приготовление кофе и кофейных напитков – зачет.

По окончании обучения: Квалификационный экзамен:

- проверка теоретических знаний;
- практическая квалификационная работа

По результатам любого из видов итоговых промежуточных испытаний, выставляются отметки по четырехбалльной системе («отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно»).

7. Составители программы

Баландина Л.С., преподаватель профессиональных дисциплин ГАПОУ ПО ПКСТПБ, эксперт с правом проведения регионального чемпионата.