

ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ «РАКИТЯНСКИЙ АГРОТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»

УТВЕРЖДАЮ:

Директор ОГАПОУ «Ракитянский
агротехнологический техникум»



Н.А. Новикова

Приказ № _____
от « _____ » _____ 2024 г.

ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПОДГОТОВКИ
ПО ПРОФЕССИИ
11176 «Бармен»

2024 год

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 произвести 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

4.1. Общие компетенции

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.

ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

4.2. Профессиональные компетенции

ПК. 1.1	Выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания.
ПК. 1.2	Обслуживать потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов.
ПК. 1.3	Обслуживать массовые банкетные мероприятия.
ПК. 1.4	Обслуживать потребителей при использовании специальных форм организации питания.
ПК. 2.1	Выполнять подготовку бара, буфета к обслуживанию.
ПК. 2.3	Эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания.
ПК 2.2.	Обслуживать потребителей бара, буфета.
ПК. 2.4	Вести учетно-отчетную документацию в соответствии с
ПК. 2.5.	Изготавливать определенный ассортимент кулинарной продукции.
ПК. 2.6.	Производить расчет с потребителем, используя различные формы расчета.
ПК. 2.7	Изготавливать смешанные напитки, в том числе коктейли, различными методами, горячие напитки.

2. УЧЕБНЫЙ ПЛАН

Код профессии: 11176

Присваиваемый квалификационный разряд: помощник бармена 3 разряд

Пояснения к учебному плану

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

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.

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

Практическая квалификационная работа проводится за счет времени

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

Тематический план программ

№ п/ п	Наименование разделов, курсов,предметов	Всего часов	В том числе	
			лекции	практич. занятия
1.	Введение. Виды, классификация, характеристика баров. Обслуживающий персонал.	6	6	
2.	Материально-техническое и информационное оснащение бара	6	6	
3.	Меню и прейскуранты	24	12	12
4.	Характеристика компонентов для приготовления смешанных напитков и коктейлей.	24	12	12
5.	Посуда и инвентарь бара.	14	8	6
6.	Подготовка бара к обслуживанию. Приемы работы бармена.	22	12	10
7.	Классификация и методы приготовления смешанных напитков и коктейлей	12	6	6
8.	Приготовление смешанных напитков	32	20	12
9.	Приготовление смешанных напитков (микс)	8	4	4
10.	Приготовление горячих смешанных напитков	8	4	4
11.	Организация обслуживания в баре	16	10	6
12.	Самостоятельная работа	76	-	-
	Квалификационный экзамен	6	-	-
	ИТОГО	250	164	152

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	6
	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	6
	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 преysкуранты	Содержание	12
	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 преysкуранта, последовательность расположения в преysкуранте вино – водочных изделий, напитков, кондитерских и табачных изделий	
	Практическое занятие	12
	1 Составление различных видов меню	
	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	
Тема 1.5. Посуда и инвентарь бара.	Практические занятия		12
	1	Технология приготовления алкогольных, среднеалкогольных и безалкогольных коктейлей.	
	2	Разработка рецептур	
Тема 1.6. Подготовка бара к обслуживанию. Приемы работы бармена	Содержание		8
	1	Посуда бара: виды, ассортимент, назначение, емкость	
	2	Инвентарь бара: виды, назначение. Требования к мерам объема.	
Тема 1.6. Подготовка бара к обслуживанию. Приемы работы бармена	Практические занятия		6
	1	Характеристика и назначение столовой посуды и приборов	
Тема 1.6. Подготовка бара к обслуживанию. Приемы работы бармена	Содержание		12
	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:	
	5	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»	
Тема 1.7. Классификация и методы приготовления смешанных напитков и коктейлей	Содержание		6
	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.	6
	Практические занятия		
	1	Составление схем: «Методы приготовления смешанных напитков и коктейлей»	
Тема 1.8. Приготовление смешанных напитков	Содержание		20
	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		
	1	Приготовление и оформление классических безалкогольных коктейлей: Парсонз, спешиал, Флорида, Пусифут	12
	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		4
	1	Смешанные напитки (микс): определение, назначение, классификация. Характеристика напитков с яйцом.	4
	Практическое занятие		
	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		4
	1	Горячие смешанные напитки: определение, классификация, виды. Характеристика грогов, тодди.	4
	Практическое занятие		
	1	Приготовление и оформление горячих кофейных напитков: кофе по-ирландски, кофе Латте, кофе капучино	
Тема 1.11. Организация обслуживания в баре	Содержание		10
	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	6
	1	Подбор соответствующего напитка, исходя из определенных вкусовых характеристик клиента.	
	2	Оформление различных видов барных документов. Техника уборочных работ бармена.	
			172
Самостоятельная работа			68
1. Подбор оборудования в соответствии с видом бара и классом обслуживания. Составление схем его размещения за барной стойкой (по заданию преподавателя)			8
2. Оформление меню, карты вин и коктейлей бара.			10
3. Подбор видеосюжетов с приемами разлива напитков на счет, охлаждения стаканов методами «плейн», и «он-зе-рокс».			6
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 сего названием.			6
6. Подготовка реферата по теме: «Горячие смешанные напитки на основе кофе»			6
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			6
9. Составление схем приготовления и рисунков оформления двух-трех видов			6
10. Создание презентаций по напиткам для проведения тематических вечеров «Татьянин день», «Встреча Нового года», «День влюбленных			8
Итоговая аттестация в форме экзамена			6
ИТОГО:			250 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, 2022
2. Богданова В.В. Организация и технология обслуживания в барах: Учеб. пособие/ В.В.Богданова - М.: Академия, 2021
3. Богушева В.И. Организация обслуживания посетителей ресторанов и баров. Учеб пособие. - Ростов-на Дону: Феникс, 2022
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», 2020г.
6. Оробейко Е.С., Шередер Н.Г. Организация обслуживания: рестораны и бары. Альфа-М: Издательский центр «Альфа-М», 2019г.
7. Усов, В. В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания / В. В. Усов. М.: Академия, 2018. – 416с.
8. Дополнительные источники:
9. 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
ПК 1.2. Обслуживать потребителей бара.	- 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	<i>Текущий контроль:</i> - Устный фронтальный опрос, - экспертная оценка деятельности студентов в период прохождения учебной и производственной практик. <i>Промежуточный контроль:</i> - зачет
ПК 1.3. Готовить и оформлять смешанные и горячие напитки, коктейли различными методами.	- выполнение технологического процесса с выбором необходимого оборудования по приготовлению смешанных, горячих напитков различными методами, в соответствии с технологической картой;	<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