

ОПИСАНИЕ

программы профессионального обучения

«Бармен»

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.

По регламентирует цели, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по данной программе и включает в себя:

- учебный план
- рабочие программы учебных дисциплин (модулей)
- другие материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся,
- методические материалы, обеспечивающие реализацию соответствующей образовательной технологии.

Нормативные документы для разработки программы профессионального обучения «Бармен»

Нормативной основой разработки программы выступают:

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- «Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения», утв. приказом Министерства образования и науки РФ от 18 апреля 2013 г. N 292;
- «Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным профессиональным программам», утв. приказом Министерства образования и науки РФ от 1 июля 2013 г. N 499;
- «Перечень профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение», утв. приказом Министерства образования и науки РФ от 2 июля 2013 г. N 513;
- «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования, реализация образовательных программ по которым не допускается с применением исключительно электронного обучения, дистанционных образовательных технологий», Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 20.01.2014 N 22 (зарегистрирован в Минюсте России 21 февраля 2014 г., рег. N 31377).
- Письмо Министерства образования и науки РФ от 9 октября 2013 г. N 06-735 «О дополнительном профессиональном образовании» (Разъяснения о законодательном и нормативном правовом обеспечении дополнительного профессионального образования);
- «О направлении Методических рекомендаций по использованию дистанционных образовательных технологий при реализации дополнительных профессиональных образовательных программ», Письмо Министерства образования и науки РФ от 10 апреля 2014 г. N 06-381.

Общая характеристика программы профессионального обучения «Бармен»

Программа профессионального обучения «Бармен» имеет своей целью подготовки по программе – прошедший подготовку и итоговую аттестацию должен быть готов к профессиональной деятельности в качестве бармена .

Нормативные сроки освоения профессиональной образовательной программы – 250 часов (100ч. теоретического блока программы, 72 часа практических работ, самостоятельной работы 72 ч., 6 ч. выпускной квалификационной работы).

Характеристика профессиональной деятельности выпускников

1. Область профессиональной 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;
2. Объектами профессиональной деятельности выпускников являются:
 - основное и дополнительное сырье для приготовления напитков и коктейлей;
 - технологическое оборудование пищевого производства;
 - посуда и инвентарь бара;
 - процессы и операции приготовления напитков.
3. Обучающийся по профессии **11176 Бармен** готовится к следующим видам деятельности:
 - 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.

Требования к результатам освоения программы профессионального обучения «Бармен»

1. Выпускник, освоивший ПОП, должен обладать **профессиональными компетенциями**, соответствующими основным видам профессиональной деятельности:
 - 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.
2. В результате освоения программы обучающийся должен **иметь практический опыт**:
 - подготовки бара к обслуживанию;
 - встречи гостей и приёма заказа;
 - обслуживания потребителей алкогольными и прочими напитками;
 - приготовления и подачи горячих напитков;
 - смешанных напитков и коктейлей, принятия и оформления платежей;

- подготовки бара к закрытию и обслуживания выездного мероприятия.

уметь:

- принимать заказ и консультировать потребителей по напиткам и продукции бара, буфета;
- эксплуатировать в процессе работы оборудование бара, буфета с соблюдением требований охраны труда и санитарных норм и правил;
- комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания напитков и закусок;
- готовить и презентовать фирменные напитки и закуски с элементами шоу;
- поддерживать в чистоте и порядке столы в баре, барную стойку, барный инвентарь, посуду и оборудование;
- соблюдать правила профессионального этикета.

знать:

- виды и классификации баров, планировочные решения баров, буфетов;
- ассортимент, рецептуры, современные технологии приготовления;
- правила оформления и подачи алкогольных, слабоалкогольных коктейлей, напитков, а также закусок и изделий, реализуемых в баре;
- правила безопасной эксплуатации оборудования бара, буфета;
- принципы и приемы презентации напитков и закусок потребителям.

Учебный план

Учебный план является документом, разработанным образовательной организацией и утвержденным директором, который включает: перечень, объемы, последовательность изучения дисциплин, междисциплинарных курсов, профессиональных модулей по курсам, виды учебных занятий, формы проведения промежуточной аттестации.