

**ОПИСАНИЕ ПРОГРАММЫ**

1. **Название программы:** Программа профессионального обучения по профессии 11176 Бармен (программа профессиональной подготовки).
2. **Категория слушателей**: лица, имеющие среднее профессиональное и (или) высшее образование или получающие среднее профессиональное и (или) высшее образование не имеющих опыта работы в организациях общественного питания.
3. **Цель освоения программы**: формирование профессиональных компетенций, необходимых для выполнения новых видов профессиональной деятельности:
* выполнять подготовку бара к обслуживанию;
* обслуживать потребителей бара;
* готовить и оформлять безалкогольные напитки и коктейли различными способами.
1. **Форма обучения**: очная с применением дистанционных образовательных технологий.
2. **Освоение программы предполагает достижение следующего(щих) уровня (ней) квалификации** в соответствии с профессиональным стандартом «Официант/ Бармен», утвержденного Приказом Минтруда и социальной защиты РФ от 01.12.2015 г. № 910н.
3. **Образовательные результаты:**

 Слушатель, освоивший программу, должен обладать профессиональной компетенцией:обслуживание потребителей бара безалкогольными напитками.

1. **Результаты обучения:**

В результате освоения программы слушатель должен приобрести знания и умения, необходимые для качественного овладения перечисленной выше профессиональной компетенции.

Слушатель должен

**знать:**

* виды и классификации баров;
* планировочные решения баров;
* материально-техническое и информационное оснащение бара;
* правила безопасной эксплуатации оборудования бара;
* характеристику безалкогольных напитков;
* правила и последовательность подготовки бара, к обслуживанию; виды и методы обслуживания в баре;
* технологию приготовления смешанных и горячих напитков;
* правила ведения учётно-отчётной и кассовой документации;
* сроки и условия хранения различных групп товаров и готовой продукции;
* правила личной подготовки бармена к обслуживанию;
* правила охраны труда;
* правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии бармена.

**уметь:**

* подготавливать бар к обслуживанию;
* обслуживать потребителей за барной стойкой, 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, безалкогольные коктейли, используя необходимые методы приготовления и оформления;
* эксплуатировать в процессе работы оборудование бара с соблюдением требований охраны труда и санитарных норм и правил;
* соблюдать необходимые условия и сроки хранения продуктов и напитков в баре, буфете;
* производить расчёт с потребителем, оформлять платежи по счетам и вести кассовую документацию;
* соблюдать правила профессионального этикета;
* соблюдать правила личной гигиены;

**иметь (**практический опыт):

* подготовки бара к обслуживанию;
* встречи гостей бара и приёма заказа;
* обслуживания потребителей напитками;
* приготовления и подачи напитков;
* принятия и оформления платежей;
* оформления отчётно-финансовых документов;
* подготовки бара к закрытию.

**8. Учебный план**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование раздела | Всего, час | Аудиторныезанятия | Дистанционныезанятия | СРС, час. | Промежу-точнаяаттестация, час  |
| из них | из них |
| теоретические занятия (лекции) | Лабораторно-практические занятия  | теоретические занятия (лекции) | практические занятия  |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
| 1. | Основы физиологии питания, санитарии и гигиены | 12 | 4 |  | 6 | 2 |  |  |
| 2. | Товароведение продовольственных товаров | 10 | 4 | 2 | 4 |  |  |  |
| 3. | Основы культуры профессионального общения | 12 | 4 | 2 | 4 | 2 |  |  |
| 4. | Правовые основы профессиональной деятельности | 10 | 4 |  | 6 |  |  |  |
| 5. | Организация и технология работы баров | 142 | 32 | 48 |  38 | 24 |  |  |
| 6. | Выполнение работ по профессии рабочего 11176 Бармен | 60 |  | 60 |  |  |  |  |
| Промежуточная аттестация по программе | 4 |  |  |  |  |  | 4зачет |
| Всего: | **250** | 48 | 112 | 58 | 28 |  | 4 |

**9. Календарный учебный график**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование разделов (дисциплин, практик, стажировок, иных видов учебной деятельности)**  | **Объем нагрузки, ч.** | Учебные недели |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 |
| 1. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены | 12 | **6** | **6** |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 2. Товароведение продовольственных товаров | 10 | **6** | **4** |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 3. Основы культуры профессионального общения | 12 | **6** | **6** |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 4. Правовые основы профессиональной деятельности | 10 | **2** | **4** | **4** |  |  |  |  |  |  |  |
| 5. Организация и технология работы баров | 142 | **8** | **8** | **26** | **30** | **30** | **30** | **10** |  |  |  |
| 6. Выполнение работ по профессии 11176 Бармен | 60 |  |  |  |  |  |  | **20** | **30** | **10** |  |
| Промежуточная аттестация по программе | 4 |  |  |  |  |  |  |  |  | **4** |  |

**10. Организационно–педагогические условия**

*10.1 Материально-технические условия реализации программы*

|  |  |
| --- | --- |
| Вид ресурса | Характеристика ресурса и количество |
| Аудитория | Учебный класс, оснащенный посадочными местами по количеству обучающихся и рабочее место преподавателя.   |
| Компьютерный класс | Компьютерный класс, представляющий собой рабочее место преподавателя и не менее 15 рабочих мест студентов, включающих компьютерный стол, стул, персональный компьютер, лицензионное программное обеспечение. Каждый компьютер имеет широкополосный доступ в сеть Интернет. Все компьютеры подключены к корпоративной компьютерной сети КФУ и находятся в едином домене. Компьютерное оборудованием имеет соответствующее лицензионное программное обеспечение. |
| Программное обеспечение для реализации программы на основе дистанционных образовательных технологий или в рамках смешанного обучения |  Смешанное обучение с использованием системы MOODL колледжа  |
| Канцелярские товары |  Бумага для принтера, ручки, маркеры.  |
| Другое Учебная мастерская - Бар | Барная стойка, посуда бара (фужеры, бокалы, рюмки, стаканы), инвентарь (мерный, джиггер, стрейнер, сквизер, мадлер, риммер, барные ножи, ложки, шейкеры, блендеры (ручной погружной, стационарный термоблендер и др.), миксеры, барные аксессуары, столовое белье, скатерти, банкетные стулья, стол банкетный, кулер, денежный кассовый ящик, ледогенератор, холодильный шкаф.  |

*10.2. Кадровые ресурсы*

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид ресурса** | **Характеристика** **ресурса и количество** |
| Руководитель проекта/куратор | Руководитель РЦ |
| Разработчик контента | Методист |
| Лектор  | Преподаватель, мастер производственного обучения |
| Модератор | Преподаватель, мастер производственного обучения |
| Тьютор  | Куратор |

## *10.3. Учебно-методическое обеспечение программы*

Основные источники:

1. Евсеевский Ф. - Библия бармена. - М.: Авангард, 2017

2. Ковалев Н.И. -Энциклопедия гурмана. Санкт-Петербург: Фламинго, 2017

3. Кучер Л.С., Шкуратова Л.А. – Технология приготовления смешанных напитков и коктейлей. М., Деловая литература, 2018

4. Лаптев Р.В., Стрижков К.Р. -Справочник бармена. - М.: Информполиграф, 2016.

5. Петер Борман Коктейли со всего мира. - М.: ВНЕШСИГМА, 2017.

6. Тихомиров И.Н.- Азбука бармена. - М.: Цетрих- ПЭЛ, 2018.

7. Циро С., Ланкин В., Трифонов А.- Коктейли для бара. -М.: РА “М &М”, 2016

Интернет-ресурсы:

1. http: //www.kulina.ru Сайт Ассоциации кулинаров

2. http: //www.f-art.nnov.ru Торговое и технологическое оборудование

**11. Оценка качества освоения программы**

*11.1 Формы текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации по программе:*

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Наименование разделов учебного плана**  | Технология и/или метод(ы) проведения оценочного мероприятия [[1]](#footnote-1) | **Шкала оценки (баллы, «зачтено» / «не зачтено»)** | Размещение оценочных материалов[[2]](#footnote-2)  |
| 1. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены | ТА/ЗА | 10 баллов | СДО «MOODLE» |
| 2. Товароведение продовольственных товаров | ТР/ЗР | 10 баллов | сайт колледжа |
| 3. Основы культуры профессионального общения  | ГД | «зачтено» / «не зачтено» | сайт колледжа |
| 4. Правовые основы профессиональной деятельности | Т/А | 10 баллов | сайт колледжа |
| 5. Организация и технология работы бара | Т/Р | 10 баллов | сайт колледжа |
| 6. Выполнение работ по профессии рабочего 11176 Бармен | ВР | 10 баллов | сайт колледжа |
| Промежуточная аттестация по программе | ВР | 10 баллов | сайт колледжа |

*11.2 Примеры оценочных материалов для разделов учебной программы:*

**1. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены**

Тесты в системе СДО «MOODLE»

1.Какие из перечисленных минеральных веществ необходимы для построения костной ткани?

1 - Кальций

2 - Магний

3 - Железо

4 - Йод

2. Какая из перечисленных характеристик является свойством витаминов?

1 - Обладают пластическими свойствами.

2 -Оказывают регулирующее влияние на обмен веществ.

3 - Необходимы организму в больших дозах.

4 – Вызывают пищевое отравление.

3. Какова суточная потребность человека в воде?

1 – 2 г на 1 кг массы тела

2 - 100 -150 г

3 - 257 – 586 г

4 – 2000 – 2500 г

4. Какой из принципов является принципом рационального сбалансированного питания?

1 – Соответствие энергетической ценности пищи энергетическим затратам организма.

2 – Обязательное голодание

3 – Употребление продуктов, обязательно прошедших тепловую обработку

5. Что такое пищеварение?

1 - Измельчение пищи

2- Расщепление пищевых веществ под действием слюны

3- Физическое изменение пищи и химическое расщепление сложных пищевых веществ.

6. На какие процессы расходуется энергия, поступившая с пищей?

1 – Основной обмен.

2 – Рост + Дыхание

3 – Физическую работу

4 – Основной обмен + Физическая работа + Поддержание температуры тела

7. В чем основное назначение санитарной одежды?

1 - защищает личную одежду от загрязнения;

2 - защищает пищевые продукты от загрязнения;

3 - создает комфортные условия работы

 и т.д.

**2. Товароведение продовольственных товаров.**

Практические задачи, ситуационные задачи. Например:

 В бар «Сокол" поступила партия сока. По сопроводительным документам: товарно-транспортной накладной и сертификату соответствия, – это соки для детского питания: яблочно-вишнёвый с сахаром для

детей раннего возраста в количестве 1000 ящиков, сливовый с мякотью для детей раннего возраста гомогенизированный 900 ящиков; морковный натуральный осветлённый – для детей раннего возраста 1000 ящиков. Все соки расфасованы в бутылки по 0,3 л.

При приёмке по количеству была обнаружена недостача 25 бутылок сливового сока с мякотью. Результаты анализа независимой экспертизы соков показали:

· яблочно-вишнёвый: титруемая кислотность 0,8%, доля сухих веществ 8%, массовая доля этилового спирта 0,05%;

· сливовый с мякотью – массовая доля сухих веществ 12%, титруемая кислотность 1,5%;

· морковный натуральный – массовая доля сухих веществ 11,8%, титрируемая кислотность 0,9%.

1. Дайте заключение о качестве данной партии соков.

2. Каковы ваши дальнейшие действия?

3. Рассчитайте объём пробы.

П р и м е ч а н и е. Для решения задачи используйте федеральный закон Российской Федерации от 27 октября 2008 года № 178-ФЗ "Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей".

**3. Основы культуры профессионального общения**

Групповая дискуссия, где слушатели высказывают свое мнение о культуре обслуживания клиентов на предприятиях общественного питания , в т. ч. за барной стойкой. Обсуждаются возможные ситуации.

**Итоговая аттестация по программе:**

Слушатель должен изготовить и подать на выбор 1 изделие в количестве 3 штук.

|  |
| --- |
| * Классический безалкогольный коктейль;
 |
| * Эг-ног, флип, физ, слинг, коблер;
 |
| * Коктейль с мороженым;
 |
| * Коктейль с молоком, сливками;
 |
| * Коктейль с фруктами и соками
 |
| * Смешанные напитки (микс);
* Смешанные средние (мидл) и короткие (шот) напитки;
* Смешанные горячие напитки (хот).
 |
|  |
|  |
| **6. Выполнение работ по профессии 11176 Бармен** |
|  |

*11.3 Критерии и шкала оценки для промежуточной аттестации по программе:*

|  |  |
| --- | --- |
| **Критерии оценивания** | **Балл** |
| Работа в соответствии с требованиями ТБ и ОТ  | 0,5 |
| Работа в соответствии с требованиями гигиены и санитарии | 0,5 |
| Оформление барной стойки | 1 |
| Правила подбора барной посуды | 1 |
| Очередность и пропорциональность смешивания компонентов коктейля | 2 |
| Оформление коктейля | 2 |
| Подача коктейля | 1 |
| Презентация коктейлей с элементами шоу | 1 |
| Стиль работы бармена | 1 |
| **Итого:** | **10** |

Слушатель считается успешно прошедшим итоговую аттестацию по программе профессионального обучения по профессии **11176** **Бармен** при получении не менее **7 баллов** за выполненную работу.

1. Рекомендуется в этой графе указывать технологию и/или метод(ы) проведения оценочного мероприятия:

	* ТА/ЗА – тест или задача с автоматизированной обработкой;
	* ТР/ЗР – тест или задача с ручной проверкой;
	* Р – на основе реферата или эссе с индивидуальной проверкой;
	* ЭЗ – на основе подготовленного слушателем экспертного заключения (индивидуальная проверка);
	* ГД – групповая дискуссия в аудитории или в интернет-пространстве;
	* ПД - разработанные проекты документов;
	* ВР - выполненные работы, изготовленные продукты и т.д. [↑](#footnote-ref-1)
2. Раздел настоящего учебного модуля, учебник, учебное или учебно-методическое пособие, система дистанционного обучения ПОО и т.п. [↑](#footnote-ref-2)