

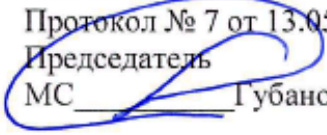
Департамент образования и науки Костромской области  
Областное государственное бюджетное профессиональное  
образовательное учреждение  
«Костромской торгово-экономический колледж»

РАССМОТРЕНО

Методическим советом ОГБПОУ  
«КТЭК»

Протокол № 7 от 13.05.2020 г.

Председатель


МС  Губанов С.А.

РАССМОТРЕНО

Педагогическим советом ОГБПОУ  
«КТЭК»

Протокол № 7 от 11.06.2020 г.

Приказ ОГБПОУ «КТЭК» от  
11.06.2020 г. № 183/п

Зам. директора 

Смирнова А.А.

Разработчик: Русакова А.А.  
методист, Чернова Д.А.,  
преподаватель ОГБПОУ «КТЭК»

**ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ**

**по профессии 11176 Бармен**

(программа повышения квалификации)

2020 г.

## ОПИСАНИЕ ПРОГРАММЫ

**1. Название программы:** Программа профессионального обучения по профессии 11176 Бармен ( программа повышения квалификации).

**2. Категория слушателей:** лица, имеющие среднее профессиональное и (или) высшее образование или получающие среднее профессиональное и (или) высшее образование и имеющих опыт работы в организациях общественного питания.

**3. Цель освоения программы:** совершенствование профессиональных компетенций, необходимых для выполнения видов профессиональной деятельности в рамках имеющейся квалификации:

- выполнять подготовку бара к обслуживанию;
- обслуживать потребителей бара;
- готовить и оформлять смешанные и горячие напитки, коктейли различными способами.

**4. Форма обучения:** очная с применением дистанционных образовательных технологий.

**5. 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.

**6. Образовательные результаты:**

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

**7. Результаты обучения:**

В результате освоения программы слушатель должен приобрести новые знания и умения, необходимые для качественного изменения 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;
- осуществлять инвентаризацию запасов напитков в баре;
- оформлять необходимую отчётно-учётную 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 и блюд;
- принятия и оформления платежей;
- оформления отчётно-финансовых документов;
- подготовки бара к закрытию.

## 8. Учебный план

№ п/п	Наименование раздела	Всего, час	Аудиторные занятия		Дистанционные занятия		СРС, час.	Промежуточная аттестация, час
			из них		из них			
			теоретические занятия (лекции)	Лабораторно-практические занятия	теоретические занятия	практические занятия		
1	2	3	4	5	6	7	8	9
1.	Основы физиологии питания, санитарии и гигиены	4	2		2			
2.	Товароведение продовольственных товаров	6	2	2	2			

3.	Оборудование бара	10	4	2	2	2		
4.	Технология приготовления коктейлей и напитков	28	6	16	2	4		
5	Организация обслуживания посетителей	20	4	10	2	4		
Промежуточная аттестация по программе		4						4 зачет
Всего:		<b>72</b>	18	30	10	10		4

## 9. Календарный учебный график

Наименование разделов (дисциплин, практик, стажировок, иных видов учебной деятельности)	Объем нагрузки, ч.	Учебные недели				
		1	2	3	4	5
1. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены	4	4				
2. Товароведение продовольственных товаров	6	6				
3. Оборудование бара	10	4	6			
4. Технология приготовления коктейлей и напитков	28	4	6	14	4	
5. Организация обслуживания посетителей	20		6	4	10	
Промежуточная аттестация по модулю	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 оборудование 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 модулю:*

Наименование разделов учебного плана	Технология и/или метод(ы) проведения оценочного мероприятия <sup>1</sup>	Шкала оценки (баллы, «зачтено» / «не зачтено»)	Размещение оценочных материалов <sup>2</sup>
1. Основы	ТА/ЗА	10 баллов	

<sup>1</sup> 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.

<sup>2</sup> Раздел настоящего учебного модуля, учебник, учебное или учебно-методическое пособие, система дистанционного обучения ПОО и т.п.

физиологии питания, санитарии и гигиены			СДО «MOODLE»
2. Товароведение продовольственных товаров	ТР/ЗР	10 баллов	сайт колледжа
3. Оборудование бара	ГД	«зачтено» / «не зачтено»	сайт колледжа
4. Технология приготовления коктейлей и напитков	ВР	10 баллов	сайт колледжа
5. Организация обслуживания посетителей	ВР	10 баллов	сайт колледжа
Промежуточная аттестация по модулю	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. Оборудование бара

Групповая дискуссия, где слушатели высказывают свое мнение о работе бара, как предприятия общественного питания с барной стойкой, где реализуются смешанные, крепкие алкогольные, слабоалкогольные и безалкогольные напитки, закуски, десерты, мучные кондитерские и булочные изделия, покупные товары.

4. Технология приготовления коктейлей и напитков.

5. Организация обслуживания посетителей.

Обучающийся должен изготовить и подать на выбор 1 изделие в количестве 5 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 длинные напитки (лонг);

— Смешанные средние (мидл) и короткие (шот) напитки;

— Смешанные горячие напитки (хот).

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

<b>Критерии оценивания</b>	<b>Балл</b>
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
<b>Итого:</b>	<b>10</b>

Слушатель считается успешно прошедшим промежуточную аттестацию по программе повышения квалификации по профессии **11176 Бармен** при получении не менее **7 баллов** за выполненную работу.