

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

ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ
по профессии 11176 Бармен
(программа повышения квалификации)

2020 г.

РАССМОТРЕНО
Методическим советом ОГБПОУ
«КТЭК»
Протокол № 7 от 13.05.2020 г.
Председатель
МС _____ Губанов С.А.

Разработчик: Русакова А.А.
методист, Чернова Д.А.,
преподаватель

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.

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:		72	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 термомблендер 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](http://www.kulina.ru) Сайт Ассоциации кулинаров
 2. [http: //www.f-art.nnov.ru](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 ¹	Шкала оценки (баллы, «зачтено» / «не зачтено»)	Размещение оценочных материалов ²
1. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены	ТА/ЗА	10 баллов	СДО «MOODLE»
2. Товароведение продовольственных	ТР/ЗР	10 баллов	сайт колледжа

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.

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

товаров			
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:

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