МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ БЕЛГОРОДСКОЙ ОБЛАСТИ

ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ЯКОВЛЕВСКИЙ ПЕДАГОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»
(ОГАПОУ ЯПК)

РАССМОТРЕНО
на заседании Педагогического совета
протокол № 1
от «30» 08 2023г.

УТВЕРЖДАЮ
Директор колледжа
_____ Шепелева Ж.Н.
610-ОД «31» 08 2023 г.

ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПРОГРАММА

профессиональной переподготовки

Официант, бармен

г. Строитель 2023 г

Программа профессионального обучения (переподготовка) по профессиям рабочих, должностям служащих 11176 «БАРМЕН» составлена на основании профессионального стандарта «Официант/Бармен», утвержденного Приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 01.12.2015. N 910Н (зарег. в Минюсте России 22.12.2015г. N40269) и Единым тарифно-квалификационным справочником работ и профессий рабочих по профессии "Бармен" 3 разряда.

Нормативный срок освоения программы 268 часов при очно/заочной форме переподготовки.

Разработчики: Н.Е Турчина – преподаватель спецдисциплин.
Гречихина М.В. –председатель ЦМК ПО

СОДЕРЖАНИЕ

1. Пояснительная записка 4
2. Характеристика профессиональной деятельности обучающихся и требования к результатам освоения образовательной программы профессионального обучения 6
3. Организационно-педагогические условия реализации программы 8
4. Содержание программы 9
4.1. Учебный план 9
4.2. Календарный учебный график. 9
4.3. Требования к результатам обучения. планируемые результаты обучения 10
5. Содержание программы 18
5.1 Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок 18
5.2 Содержание практического обучения 23
6. Формы аттестации. контроль и оценка результатов освоенияпрограммы 25
7. Оценочные средства 27
8. Литература 29

1.ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Программа профессионального обучения предназначена для профессиональной переподготовки по профессии рабочего, должности служащего Официант, бармен, и составлена на основании:

Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 №272-ФЗ; Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих (ЕТКС) 2014г, утвержденный Постановлением Минтруда РФ от 01.12.2015. N 910Н Профессионального стандарта «Бармен/официант».

Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 02.07.2013г № 513 "Об утверждении Перечня профессий и рабочих должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение"

Медицинские ограничения регламентированы Перечнем медицинских противопоказаний Минздрава России.

Цель реализации программы

Целью реализации программы профессиональной переподготовки по профессии "Официант, бармен" является приобретение лицами различного возраста профессиональной компетенции, в том числе для работы с конкретным оборудованием, технологиями, профессиональными средствами, позволяющих выполнять виды профессиональной деятельности в соответствии с требованиями к 4 квалификационному разряду по профессии "Официант, бармен" получение указанными лицами квалификационных разрядов, классов, категорий.

Программы учебных предметов раскрывают рекомендуемую последовательность изучения разделов и тем, а также распределение учебных часов по разделам и темам.

В программе используются следующие термины и их сокращения:

Профессиональное обучение (ПО) - организованный процесс освоения компетенций, необходимых для выполнения определенных задач.

Компетенция (К) - способность применять знания, умения и практический опыт для успешной трудовой деятельности.

Профессиональная компетенция (ПК) - способность успешно действовать на основе умений, знаний и практического опыта при выполнении задания, решении задачи профессиональной направленности.

Профессиональный модуль (ПМ) - часть основной профессиональной образовательной программы, имеющая определенную логическую завершенность по отношению к планируемым результатам подготовки, и предназначенная для освоения профессиональных компетенций в рамках каждого из основных видов профессиональной деятельности.

Междисциплинарный курс (МДК) - система знаний и умений, отражающая специфику вида профессиональной деятельности и обеспечивающая освоение компетенций при прохождении обучающимися практики в рамках профессионального модуля.

Учебная дисциплина (УД) - система знаний и умений, отражающая содержание определенной науки и/или области профессиональной деятельности, и нацеленная на обеспечение реализации основной профессиональной образовательной программы

Практика (производственная) (ПП) - вид учебных занятий, использующийся для освоения обучающимися компетенций в процессе самостоятельного выполнения

определенных видов работ, необходимых для осуществления профессиональной деятельности в максимально приближенных к ней условиях.

Основные виды профессиональной деятельности (ОПД) - профессиональные функции, каждая из которых обладает относительной автономностью и определена работодателем как необходимый компонент содержания основной профессиональной образовательной программы.

Результаты подготовки - освоенные компетенции и умения, усвоенные знания, обеспечивающие соответствующую квалификацию и уровень образования.

Учебный (производственный) цикл (УЦ) - совокупность дисциплин (модулей), обеспечивающих усвоение знаний, умений и формирование компетенций в соответствующей сфере профессиональной деятельности.

Трудовые функции (ТФ) - набор взаимосвязанных действий, направленных на решение одной или нескольких задач процесса труда.

Трудовые действия (ТД) - виды работ по выполнению инструкций и заданий в соответствии с требованиями профессионального стандарта по указанной профессии.

Категория слушателей:

-лица, достигшие 18 лет и не имеющие образование по рабочей профессии, должности служащего;

- для профессиональной переподготовки-лица, имеющие профессию рабочего или должности служащего.

Минимальный уровень образования граждан, принимаемых на обучение: основное общее образование.

Уровень получаемого образования: профессиональное обучение.

К самостоятельному выполнению работ слушатели допускаются только после прохождения инструктажа по технике безопасности.

Категория слушателей- лица от 18 лет.

Итоговая аттестация проводится в виде квалификационного экзамена в конце обучения. Лицам, успешно сдавшим квалификационный экзамен, выдается свидетельство о профессии рабочего, должности служащего.

Требования к обучающимся: наличие медицинской книжки.

Медицинские ограничения регламентированы Перечнем медицинских противопоказаний Минздрава России.

Нормативный срок освоения программы

Срок освоения образовательной программы профессиональной подготовки по профессии «ОФИЦИАНТ, БАРМЕН» составляет:

Вид программы	Наименование квалификации	Нормативный срок освоения программы
Профессиональная переподготовка	ОФИЦИАНТ, БАРМЕН	3 мес.

Форма обучения

групповая/индивидуальная, очно - заочная.

Завершающая форма обучения: квалификационный экзамен.

Вид выдаваемого документа: свидетельство.

2.ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ОБУЧАЮЩИХСЯ И ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ

В результате освоения образовательной программы профессионального обучения обучающиеся должны овладеть общими и профессиональными компетенциями.

ОК.1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК.2	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем
ОК.3	Понимать рабочую ситуацию, нести ответственность за результаты своей работы
ОК.4	Осуществлять поиск информации, необходимой для выполнения заданий официант, бармена
ОК.5	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК.6	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами
ОК.7	Организовать собственную деятельность с соблюдением требований охраны труда и экологической безопасности
ПК 1.	Выполнять подготовку бара к обслуживанию
ПК 2.	Обслуживать потребителей бара, буфета
ПК 3.	Эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания
ПК 4.	Вести учётно-отчётную документацию в соответствии с нормативными требованиями.
ПК 5.	Изготавливать смешанные напитки, в том числе коктейли, различными методами, горячие напитки.
ПК 6.	Организация обслуживания в баре

Официант, бармен 4-го разряда

Характеристика работ: обслуживание посетителей за барной стойкой готовыми к потреблению безалкогольными и слабоалкогольными напитками (пиво, фруктовые и минеральные воды), кондитерскими изделиями с приготовлением ограниченного ассортимента алкогольных и безалкогольных напитков, холодных и горячих блюд и закусок и соблюдением правил подачи; получение напитков, продуктов и продукции и хранение их с учетом требуемого режима и правил; оформление витрины и барной стойки, содержание их в образцовом состоянии; эксплуатация и обслуживание музыкальной аппаратуры (проигрывателей, моно- и стереомагнитофонов или музыкальных автоматов); контроль соблюдения посетителями культуры поведения; ведение необходимого учета, составление и сдача товарного отчета; сдача наличных денег, чеков.

Официант, бармен 4-ого разряда **должен знать:** ассортимент, рецептуры, сущность технологии приготовления ограниченного ассортимента алкогольных и безалкогольных напитков, холодных и горячих блюд и закусок; ассортимент реализуемых в барах готовых к потреблению напитков, кондитерских изделий, их товароведные характеристики, правила отпуска и способы выкладки на барной стойке и витрине; правила ценообразования на напитки, холодные и горячие блюда и закуски; правила этикета и обслуживания посетителей в барах второй и первой категории; правила расчета с потребителями; принцип работы и правила эксплуатации применяемого в барах оборудования и музыкальной аппаратуры; правила ведения учета и составления товарного отчета, сдачи денег и чеков.

Официант, бармен 4-ого разряда **должен уметь:** обслуживать посетителей за барной стойкой готовыми к потреблению безалкогольными и слабоалкогольными напитками (пиво, фруктовые и минеральные воды), кондитерскими изделиями с приготовлением ограниченного ассортимента алкогольных и безалкогольных напитков, холодных и горячих блюд и закусок и соблюдением правил подачи; получать напитки, продукты, продукцию и хранить их с учетом требуемого режима и правил.

При завершении обучения, обучающийся должен освоить следующие профессиональные компетенции:

1. выполнять подготовку бара, буфета к обслуживанию;
2. обслуживать потребителей бара, буфета;
3. эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торговотехнологическое оборудование в процессе обслуживания;
4. вести учётно-отчётную документацию в соответствии с нормативными требованиями;
5. производить расчёт с потребителем, используя различные формы расчёта;
6. изготавливать смешанные напитки, в том числе коктейли, различными методами, горячие напитки.

3. ОРГАНИЗАЦИОННО-ПЕДАГОГИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы профессиональной дисциплины предполагает наличие учебного кабинета «Организация и технология обслуживания в барах» и учебного бара.

Учебный кабинет оснащен техническими средствами обучения:
компьютер, моноблок с дисками учебных программ, интерактивной доской.
В кабинете имеются стенды, наглядные пособия, плакаты, литература.

Залы:

учебный барный зал. Зал оснащен столами, стульями; имеется стойка бара.

Оборудование учебного бара:.

Технологического оборудования и оснастки: электромеханическое оборудование (блендер, слайсер, миксер , соковыжималка, кофемашина, кофемолка), холодильное оборудование
-(холодильник бытовой)
-посуды и инвентаря бара, барные аксессуары.
-комплект плакатов, комплект учебно-методической документации.
-технологическое оборудование;
-наборы инструментов;
-приспособления, инвентарь, посуда, тара;
-заготовки, шаблоны, формы.

Кадровое обеспечение

Реализация данной программы обеспечивается высококвалифицированными кадрами, имеющими достаточный опыт работы в области профессиональной деятельности, соответствующей направленности образовательной программы

4. СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

4.1 УЧЕБНЫЙ ПЛАН
профессиональной переподготовки по профессии

Квалификация: Официант, бармен 4-й разряд Срок обучения: 3 месяца
Количество часов: 268

№ п/п	Наименование разделов (модулей)	Всего, час.	В том числе		Форма контроля
			лекции	ЛПЗ	
ПМ	**Профессиональные модули**	**92**	**62**	**30**	
ПМ.1	Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок	120	62	58	Диф.зачет
УП	Учебная практика	**30**			Диф.зачет
ПП	Производственная практика	**110**			Диф.зачет
К	Консультации	**4**			
	Итоговая аттестация	**4**			Квалификационный экзамен
	ИТОГО	**268**			

4.2. КАЛЕНДАРНЫЙ УЧЕБНЫЙ ГРАФИК

Индекс	Наименование МДК	Недели								
		1	2	3	4	5	6	7	8	Всего
ПМ.00	**Профессиональные модули**									**92**
ПМ.01	Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок	30	30	30	30					120
УП.01	Учебная практика				28	2				**30**
ПП	Производственная практика					28	30	30	22	**110**
К	Консультации								4	**4**
	Итоговая аттестация								4	**4**
	Итого	**30**	**30**	**30**	**30**	**30**	**30**	**30**	**30**	**268**

4.3. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОБУЧЕНИЯ. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ

В результате освоения данной программы профессионального обучения у слушателя должны быть сформированы компетенции, в соответствии с разделом 2.1 программы.

Общие компетенции

<table>
<tr><td rowspan="2">ОК 01</td><td rowspan="2">Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам</td><td>Умения:

распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;

составить план действия; определить необходимые ресурсы;

владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)</td></tr>
<tr><td>Знания:

актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте.

алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности.</td></tr>
</table>

ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	**Умения:** определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска
		Знания: номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	**Умения:** определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования
		Знания: содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать	**Умения:** организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности.

	с коллегами, руководством, клиентами.	**Знания:** психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	**Умения:** грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе
		Знания: особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений.
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.	**Умения:** описывать значимость своей профессии; проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей
		Знания: сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по профессии.
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	**Умения:** соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии.
		Знания: правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения**.**

ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.	**Умения:** использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии.
		Знания: роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни; условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии; средства профилактики перенапряжения.
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	**Умения:** применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение
		Знания: современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности.

ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	**Умения:** понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы
		Знания: правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности
ОК 11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	**Умения:** выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план; рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; презентовать бизнес-идею; определять источники финансирования;
		Знания: основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности; правила разработки бизнес-планов; порядок выстраивания презентации; кредитные банковские продукты

Профессиональные компетенции

Основные виды деятельности	Код и наименование компетенции	Показатели освоения компетенции
Обслуживание потребителей организаций питания напитками и закусками в баре	ПК 5.1. Проводить подготовку бара к обслуживанию потребителей	оформление витрины бара и барной стойки; оценка наличия запасов посуды, аксессуаров и инструментов в баре; составление заявок на продукты, напитки и сырье, используемые при приготовление напитков и закусок в баре; проверка наличия маркировки винно-водочных изделий и других напитков в баре, получаемых со склада, а также наличие сопроводительной документации (товарно-транспортные накладные, сертификаты, декларации);
		Умения: подготавливать бар к обслуживанию;
		Знания: нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания; виды и классификации баров, планировочные решения баров.
	ПК 5.2. Встречать потребителей бара и принимать заказы на продукцию бара	встреча потребителей бара и приеме заказа на продукцию бара;
		Умения: принимать заказ и консультировать потребителей по напиткам и продукции бара; соблюдать правила профессионального этикет в баре;
		Знания: технологии наставничества и обучения на рабочих местах в баре; требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания и в баре.

	ПК 5.3. Разрабатывать меню бара	**Умения:** комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания напитков и закусок в баре; обосновывать предложения по изменению ассортимента продукции бара.
		Знания: ассортимент, рецептуры, современные технологии приготовления, правила оформления и подачи алкогольных, слабоалкогольных коктейлей, напитков, а также закусок и изделий, реализуемых в баре.
	ПК 5.4. Осуществлять приготовление и подачу продукции бара	приготовлении и подаче алкогольных и слабоалкогольных коктейлей и напитков в баре; приготовлении и подаче свежевыжа тых соков и прочих безалкогольных напитков; приготовлении холодных и горячих закусок в баре; приготовлении заготовок и украшений для приготовления и оформления напитков и закусок в баре.
		Умения: осуществлять контроль выполнения помощниками официант, бармена заданий по изготовлению напитков и закусок в баре.
		Знания: нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых при производстве напитков и закусок в баре; правила учета и выдачи продуктов в баре.
	ПК 5.5. Контролировать хранение и расход продуктов и сырья на выполнение заказа, оформлять отчетно – финансовые	контроль хранения и расхода продуктов, сырья, используемых при приготовлении напитков и закусок в баре; принятие и оформлении платежей за выполненный заказ в баре; оформление отчетно-финансовых документов о работе бара; подготовка бара к закрытию.

	документы о расходе продуктов бара	**Умения:** производить инвентаризацию продуктов, сырья, используемых при приготовлении напитков и закусок в баре; эксплуатировать в процессе работы оборудование бара с соблюдением требований охраны труда и санитарных норм и правил; поддерживать в чистоте и порядке столы в баре, барную стойку, барный инвентарь, посуду и оборудование; соблюдать необходимые условия и сроки хранения продуктов и напитков в баре; производить расчет с потребителем, оформлять платежи по счетам и вести кассовую документацию в баре; составлять отчеты о выполненных заказах и реализованной продукции в баре.
		Знания: материально-техническое и информационное оснащение бара; правила безопасной эксплуатации оборудования бара; правила ведения учетно-отчетной и кассовой документации бара; сроки и условия хранения различных групп товаров и готовой продукции бара.
	ПК 5.6. Организовывать анимационное сопровождение обслуживания в баре	эксплуатация и обслуживание музыкальной аппаратуры в баре; творческое приготовление и презентации фирменных напитков и закусок бара с элементами шоу в баре.
		Умения: готовить и презентовать фирменные напитки и закуски с элементами шоу в баре.
		Знания: принципы и приемы презентации напитков и закусок потребителям в баре.

5. СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

«Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок»

. «Организация и технология обслуживания в барах, буфетах»

Учебно-тематический план

Срок обучения 120 часа

№ п/п	Наименование циклов, разделов	Количество часов			
		Всего (час)	В том числе		
			Лекции	Практические	Форма контроля
1	Общая характеристика процесса обслуживания за барной стойкой (буфетом)	8	8	-	
2	Материально-техническое обеспечение деятельности бара	14	10	4	
3.	Оборудование бара	10	6	12	
4	Организация обслуживания	16	10	16	
5.	Ассортимент напитков бара, их характеристика	8	8	-	
6	Составление и ведение учетной документации	6	4	12	
7.	Технология приготовления коктейлей и напитков	20	10	10	
8.	Технология приготовления простых закусок и десертов	10	6	4	
	Всего:	**120**	**62**	**58**	**Диффернцированный зачет**

СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Тема 1.«Общая характеристика процесса обслуживания за барной стойкой(буфетом)»

Общие сведения. Предмет, цели и задачи.
Охрана труда, требования , предъявляемые к профессии
официант, бармен. Основные типы баров и их классификация.
Бары: назначение, классификация, характеристика, перечень услуг, виды обслуживания, функции обслуживающего персонала.
Обслуживающий персонал: официант, бармен, барбек(помощник)
Официант, бармен: функции, проф.подготовка, личностные качества, внешний вид
Содержание учебного материала: Торговые помещения бара: определение, виды и назначения.

Барная стойка. Назначение, виды.
Кассовая машина. Ее размещение за стойкой бара. Использование современных компьютерных систем, автоматизированного учета.

Тема 2. Материально-техническое обеспечение деятельности бара

Оснащение баров кофе машинами, кофемолки, миксерами, установками по разливу пива(драфт) фильтрами для очистки воды, аппаратом для смешивания сиропов с газом и водой, посудомоечной машиной для стаканов и бокалов, соковыжималки.
Вспомогательные помещения бара. Информационное обеспечение деятельности бара. Средства информации, меню, карта вин и коктейлей бара, их виды и назначение. Меню бара: особенности, правила составления и оформления. Особенности составления и оформления карты вин и коктейлей бара. Роль сомелье в их разработке. Барная мебель. Инвентарь бара и буфета. Требования к нему.
Практические занятия:
1.Заполнить таблицы "Барная мебель, характеристика и назначение"
2.Идентификация представленного ассортимента посуды, инвентаря.
3. Составление карты коктейлей для бара.

Тема 3. Оборудование бара

Понятие о машине. Измельчающее оборудование. Режущее оборудование. Машины для взбития коктейлей. Жарочно-варочное оборудование. Вспомогательное оборудование. Посудомоечные машины. холодильное оборудование. Немеханическое оборудование. Весоизмерительное оборудование.
Практические занятия:
1. Безопасная сборка миксеров и блендеров.
2. Установка весов по уровню
3. Сборка слайсера.

Тема 4. Организация обслуживания в барах

Источники снабжения товарами, методы их поставки. Особенности снабжения бара в зависимости от его типа и размещения. Ответственность официант, бармена за порчу и неправильное хранение продукции. Подготовка бара к обслуживанию.
Подготовка рабочего места официант, бармена. Формы и методы обслуживания посетителей в баре. Личная подготовка официант, бармена. Оформление витрин, барной стойки. Общие правила подачи коктейлей, напитков, блюд и закусок и другой продукции бара. Техника работы официант, бармена при приготовлении напитков, закусок и их оформление. Очередность и время обслуживания посетителей. Техника откупоривания бутылок, банок. Техника разлива основных напитков в баре. Правила откупирования и подачи шампанского и десерта. Правила подачи минеральных и фруктовых вод, натурального сока. специальные формы обслуживания.
Практические занятия:
1. Подготовка бара и рабочего места официант, бармена к приему и обслуживанию посетителей.
2. Упражнения по использованию различных мерных емкостей. дозаторов и гейзерных пробок.

3. Подбор бокалов для заказных напитков, разлив напитков
4. Овладение приемами разлива напитков из бутылок
5. Овладение приемами откупирования бутылок и разлива игристых вин

Тема 5. Характеристика ассортимента напитков бара

1. Отличительные характеристики крепких алкогольных напитков.
2. Торговые марки крепкого алкоголя и особенности подачи.
3. Виды вин . Способы и правила подачи.
4. Безалкогольные соки.
5. Ассортимент
6. Безалкогольные напитки, соки.

Тема 6. Составление и ведение учетной документации

Составление и ведение учетно-отчетной документации. Инвентаризация , правила и сроки проведения. Порядок составления заявок на необходимое количество и ассортимент напитков, продуктов. Оформление, выполнение заказа и расчет с потребителем.

Тема 7. Технология приготовления коктейлей и напитков

Классификация смешанных напитков по содержанию алкоголя, по объему. по назначению, по технологии приготовления и использования специфических компонентов, по способу подачи. Формула построения смешанного напитка(коктейля).Характеристика базы построения смешанного напитка(коктейля) по содержанию алкоголя. сахара. Основные алкогольные напитки используемые в роли базы при приготовлении коктейлей.

Приготовление горячих напитков.(чай, кофе)

Практические занятия:

1. Приготовление украшений для коктейлей, составить перечень применяемых украшений.
2. Освоение приемов приготовления различных смешанных напитков.
3. Приобретение навыков смешивания компонентов коктейля, работа с миксером
4. Приготовление и оформление классических безалкогольных коктейлей.
5. Приобретение навыков приготовления и подачи горячих напитков (чая, кофе, какао)

Тема 8. Технология приготовления простых закусок и десертов

Ассортимент простых закусок предлагаемых в барах и буфетах. Классификация холодных блюд и закусок. Компоненты и полуфабрикаты для бутербродов.

Приготовление и оформление салатов.

Приготовление и оформление простых холодных закусок: холодные закуски из мяса, овощей , яиц, грибов. Приготовление сладких блюд.

Горячие сладкие блюда.

Практические занятия:

1. Приготовление бутербродов и гастрономических продуктов порциями
2. приготовление и оформление десертов

Методические рекомендации и пособия по изучению дисциплины

1. Методические указания по выполнению практических работ.

2. Комплект индивидуальных заданий для практических занятий.
3. Комплект контрольных тестов.
4. Комплект плакатов по темам программы
5. Демонстрационные и электрифицированные стенды.
8. Макеты кондитерских изделий
9. Мультимедийное оборудование (экран, проектор, ноутбук)

Литература:
Г.М. Шеламова «Этикет делового общения»: учебное пособие для сред. проф. образования; 6-е издание, стер., - М.: Издательский центр «Академия», 2016.-192с.
Г.М. Шеламова «Деловая культура и психология общения»: учебник для сред. проф. образования; 11-е издание, перераб. и доп. – М.: Издательский центр «Академия», 2016г. – 192с.
Интернет – ресурсы:
Общий этикет – электронная энциклопедия.
Большая энциклопедия Кирилла и Мефодия 2015г. Современная электронная универсальная энциклопедия.
www.sovtorg.panor.ru - сайт «Современная торговля»
www , retailer , ru - сайт Сообщества профессиональной розничной торговли
www , reteilerclub . ru - учебно-информационный проект Супер- розница
www , e- mm . ru - сайт «Модный магазин. Журнал для профессионалов»
Дополнительная литература:
Т.Г. Григорьева «Основы конструктивного общения»: практикум. 2-е издание, исправ. и доп.; Новосибирск: Издательство Новосибирского университета, 1999 – 121с.
С.М.Емельянов «Практикум по конфликтологии». 2-е издание, доп. и перераб., СПб.: Питер, 2013 – 400с.
Кошевая, И. П., Канке, А.А.Профессиональная этика и психология делового общения.-М.: ИД «Форум»:ИНФРА-М,2014. - 304 с - ISBN: 978-5-8199-0374-2, 978-5-16-003441-6
Лисенкова, О.Ю. Этика и психология деловых отношений, Москва, Дрофа 2014 - 336 с ISBN:: 5-89502-404-1.
Сандомирский М.Е. Психология коммерции.-М.:Академия,2016.-224с.
Сорокина Л.С. Основы делового общения, Москва, Дрофа, 2015
Л.А.Попов Этика. Курс лекций, Москва: Центр, 1998 – 160с.
Л.Д.Столяренко Психология делового общения и управления.

СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИЧЕСКОГО ОБУЧЕНИЯ

Учебно-тематический план

Срок обучения -110 часов

№		**Количество часов**	
			В том числе

п/п	Наименование циклов, разделов	Всего (час)	Лекции	Практические	Форма контроля
1.	Материально-техническое и информационное обеспечение деятельности бара	18	-	18	
2.	Организация обслуживания в барах, буфетах	24	-	24	
3.	Составление и ведение учетно-отчетной документации	18	-	18	
4.	Технология приготовления коктейлей и напитков	32	-	32	
5.	Технология приготовления простых закусок и десертов	18	-	18	
	Всего:	**110**		**110**	

Содержание учебного материала

Тема1.Материально-техническое и информационное обеспечение деятельности бара.

Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Подготовка рабочего места. Размещение кассовой машины за стойкой бара. расчет с потребителями. Работа с кофемолкой, кофемашиной, ледогенератором. Работа с установками по разливу пива. Работа с аппаратом для смешивания сиропов с газом и водой. Работа с соковыжималками. Составление карты вин и коктейлей бара. Составление меню бара.

Тема 2. Организация обслуживания в барах, буфетах.

Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. приемка продуктов по количеству и качеству. подготовка бара к обслуживанию. Уборка помещения бара. Подготовка к работе инвентаря, мерного инструмента, оборудования. Подготовка рабочего места официант, бармена. Встреча посетителей , приветствие, прием заказа. Обслуживание посетителей за барной стойкой, в буфете, торговом зале.

Подача коктейлей, напитков, блюд и закусок, другой продукции бара.

Откупирование бутылок, банок.

Подача минеральных и фруктовых вод, натурального сока.

Тема3. Составление и ведение учетно-отчетной документации.

Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте.

Составление и ведение учетно-отчетной документации. Инвентаризация, правила и сроки проведения. Составление заявок на необходимое количество и ассортимент напитков, продуктов.

Оформление, выполнение заказа и расчет с потребителем.

Тема 4. Технология приготовления коктейлей и напитков

Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Подготовка рабочего места официант, бармена.

Технология приготовления коктейлей и напитков.

Тема 5. Технология приготовления простых закусок и десертов.

Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Подготовка рабочего места.

Технология приготовления простых закусок и десертов.

ФОРМЫ АТТЕСТАЦИИ. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ

С целью контроля и оценки результатов подготовки и учета индивидуальных образовательных достижений обучающихся предусматриваются: текущий контроль; промежуточная аттестация по программе (итоговый контроль по элементам программы); итоговая аттестация. Оценка качества подготовки обучающихся осуществляется в двух основных направлениях:

- оценка уровня освоения дисциплин;

- оценка сформированности компетенций обучающихся

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
Выполнять подготовку бара к обслуживанию	-демонстрация умений организовывать и контролировать подготовку бара, буфета к обслуживанию.	Выполнение практических заданий на практических занятиях и их оценивание выполнения работ на
Обслуживать потребителей бара, буфета	-демонстрация умений в обслуживании посетителей бара, буфета.	Тестирование. Оценка ведения учетно-отчетной документации на практических занятиях.
Эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое	-демонстрация умений в эксплуатации инвентаря, весоизмерительного и торгово-технологического оборудования в процессе обслуживания.	Наблюдение и оценка на практических занятиях
Вести учётно-отчётную документацию в соответствии с нормативными	-демонстрация умения составлять учётно-отчётную документацию в соответствии с нормативными требованиями.	
Изготавливать определённый ассортимент кулинарной продукции	-точность и правильность приготовления, оформления и подачи определённого ассортимента кулинарной продукции	Тестирование - Оценка выполнения работ на учебной и производственной
Производить расчёт с потребителем, используя различные формы расчёта.	-демонстрация умений производить расчёт с потребителем, используя наличный и безналичный расчёт.	Оценка расчетов с потребителями

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	демонстрация интереса к будущей профессии	Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения практических работ.
Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	- выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач в области организации и технологии обслуживания посетителей в барах; - оценка эффективности и качества выполнения поставленных задач;	Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения практических работ.
Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	-решение стандартных и нестандартных профессиональных задач в процессе организации обслуживания потребителей в предприятиях общественного питания;	Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения практических работ.

Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	демонстрация собственной деятельности в условиях коллективной и командной работы в соответствии с заданными условиями;	Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения практических работ.
Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативно-правовых документов, а также требование стандартов и иных нормативных документов	- демонстрация знания и соблюдения действующего законодательства и нормативно правовых документов, стандартов в организации обслуживания потребителей в предприятиях оп;	Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения практических работ.

6. ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА

1. Составить карточки «Личная гигиена»
2. Составить таблицу мер предупреждения инфекционных заболеваний
3. Приспособление для отделения коктейля ото льда называется:
   А. Шейкер
   Б. Стрейнер
   В. Джиггер
4. Мерной посудой являются:
   А. Риммер, джаг
   Б. Джиггер, унцовка
   В. Стрейнер, шейкер
5. Объем бокала Мартини составляет:
   А.25-60 мл.
   Б. 250-500 мл.
   В.90-160 мл.
6. Для подачи тропических коктейлей используют бокал:
   А. Харрикейн
   Б. Шампань флюте
   В. Мадерная рюмка
7. Барным инструментом, используемым для извлечения льда из льдогенератора, является:
   А. Стрейнер
   Б. Стеклянная посуда
   В. Совок
8. Для охлаждения посуды нельзя:
   А. Помещать посуду в холодильник
   Б. Мыть стакан холодной водой
   В. Засыпать в бокалы лед
9. Для нагревания стеклянной посуды нельзя:
   А. Ставить на открытый огонь
   Б. Наполнять бокалы горячей водой
   В. Нагревать паром из кофеварки
10. Флейринг – это:
    А. Вращение, подбрасывание, жонглирование, балансирование с использованием

бутылок, кусочков льда, барного инвентаря в процессе приготовления коктейлей

Б. Приготовление авторского коктейля

В.Один из способов наливаКритерии оценки практических заданий " *отлично* " -

практическая работа выполнена в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности. Обучающиеся работали полностью самостоятельно: подобрали необходимые для выполнения предлагаемых работ источники знаний, показали необходимые для проведения практических и самостоятельных работ теоретические знания, практические умения и навыки.

Работа оформлена аккуратно, в оптимальной для фиксации результатов форме.

" *хорошо* " -

практическая или самостоятельная работа выполнена студентами в полном объеме и самостоятельно. Допускается отклонение от необходимой последовательности выполнения, не влияющее на правильность конечного результата (перестановка пунктов типового плана, последовательность выполняемых заданий, ответы на вопросы). Использованы указанные источники знаний. Работа показала знание основного теоретического материала и овладение умениями, необходимыми для самостоятельного выполнения работы.

Допускаются неточности и небрежность в оформлении результатов работы.

" *удовлетворительно* " -

практическая работа выполнена и оформлена с помощью преподавателя. На выполнение работы затрачено много времени (дана возможность доделать работу дома). Студент показал знания теоретического материала, но испытывали затруднения при самостоятельной работе со статистическими материалами.

" *неудовлетворительно* " -

выставляется в том случае, когда студент оказался не подготовленным к выполнению этой работы. Полученные результаты не позволяют сделать правильных выводов и полностью расходятся с поставленной целью. Обнаружено плохое знание теоретического материала и отсутствие необходимых умений.

7. ЛИТЕРАТУРА

1. Кучер Л.С., Шкуратова Л.М. «Технология приготовления коктейлей и напитков»/- М.; Издательский центр «Академия», 2013
2. Ахрапоткова, Н.Б. Справочник официанта, бармена. / Н.Б. Ахрапоткова . Издательский центр «Академия», 2014.
3. Дятлов, В.А., Пихало, В.Т. Этика и этикет деловых отношений: Учебное пособие / В.А. Дятлов , В.Т. Пихало - М.: ГАНГ; Издательский центр «Академия», 2013.
4. Евсеевский, Ф. О.«Библия бармена»/ Ф. О. Евсеевский - М., «Евробукс». 2014
5. Ермакова, В.И. «Официант, бармен». Учебное пособие./ В.И. Ермакова Издательский центр «Академия», 2014.

Дополнительная литература:

1. Рассел Стиббен, Фрэнк Корсар Коктейли: справочник для официант, бармена. – Ростов-на-Дону;Феникс 2013.
2. Коктейли, безалкогольные напитки/Пер. с англ. – М.: Издательский дом «Ниола 21-й век», 2014.
3. Петер Борман «Коктейли со всего света» - М., «Внешсигма», 2014.

Федеральные законы и нормативные документы:

1. ФЗ «О защите прав потребителей» (от 05.05.2014 N 112-ФЗ, от 13.07.2015 N 233-ФЗ)
2. ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» N 29-ФЗ (действующая редакция, 2016)
3. Постановление Правительства РФ от 15.08.1997 N 1036 (ред. от 04.10.2012) "Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания

ГОСТ 31984-2012. Услуги общественного питания. Общие требования.
ГОСТ 31985-2013. Услуги общественного питания. Термины и определения.
ГОСТ 30524-2013. Услуги общественного питания. Требования к персоналу.
ГОСТ Р 55051-2012. Услуги общественного питания. Общие требования ккейтерингу.
ГОСТ 32692-2014. Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания.
ГОСТ 30389-2013. Услуги общественного питания. Предприятияобщественного питания. Классификация и общие требования.

Отечественные журналы:

«Питание и общество», «Ресторан», «Ресторанный бизнес», «Ресторанные ведомости», «Гастроном».