

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ
СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ

ГАПОУ СО
«НИЖНЕТАГИЛЬСКИЙ ТОРГОВО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»

Утверждаю:
Зам. директора по УР
_____ А.Н. Чанчикова
«28» июля 2023 г.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН УСИЛЕННОЙ НЕКВАЛИФИЦИРОВАННОЙ ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ	
Владелец:	Чанчикова Анастасия Николаевна
Действителен с:	22.12.2022
Истекает:	22.12.2024
Отпечаток:	3553 4494 6732 6310 606D 88FC 0758 6C8D D02C 57E9
Кем выпущен:	ГАПОУ СО Нижнетагильский торгово-экономический колледж

ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА
ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
БАРНОЕ ДЕЛО

УЧО2-10.1-23

Нижний Тагил 2023

Дополнительная образовательная программа дополнительного профессионального образования «Бармен» разработана на основе ФГОС по специальности СПО 43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании» и профессионального стандарта «Официант/бармен» рег. № 681 утвержденного Приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 1 декабря 2015 г. № 910н

Организация разработчик:

ГАПОУ СО «Нижнетагильский торгово-экономический колледж»

Разработчики:

Н.С. Гилев — преподаватель ГАПОУ СО «Нижнетагильский торговоэкономический колледж».

Программа рассмотрена и одобрена на заседании предметной (цикловой) комиссии технологических дисциплин

Протокол № 11 от «20» июня 2023 г.

СОДЕРЖАНИЕ

Пояснительная записка	4
1. Общие положения	5
1.1. Нормативно-правовые основы разработки дополнительной образовательной программы повышения квалификации	5
1.2. Нормативный срок освоения программы	5
2. Требования к результатам освоения дополнительной образовательной программы повышения квалификации	5
3. Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса	10
3.1. Объём программы повышения квалификации и виды учебной работы	10
3.2. Обновление дополнительной образовательной программы повышения квалификации	10
3.3. Тематический план и содержание дополнительной образовательной программы повышения квалификации	11
4. Материально-техническое и информационное обеспечение реализации программы повышения квалификации	12
5. Контроль и оценка результатов освоения программы повышения квалификации	15

Пояснительная записка

Программа является программой повышения квалификации. Программа отвечает требованиям к подготовке специалистов на основе ФГОС по специальности СПО 43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании» и профессионального стандарта «Официант/ бармен» рег. № 681, утвержденного Приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 1 декабря 2015 г. № 910н

Программа повышения квалификации представляет собой систему документов, разработанную на основании нормативно-правовых документов, регламентирующих образовательную деятельность, в соответствии с потребностями слушателей, требованиями и запросами работодателей, особенностями социально-экономического развития региона и позволяет получить необходимые умения и знания, сформировать навыки для выполнения трудовых функций агент торговый.

Программа курса может быть использована в профессиональной подготовке выпускников школ, студентов других специальностей колледжа, безработных, желающих получить смежную профессию.

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Нормативно-правовые основы разработки дополнительной образовательной программы повышения квалификации

Дополнительная образовательная программа повышения квалификации «Бармен» разработана на основании следующих нормативных документов: - Федеральный закон «Об образовании в РФ» от 29.12.2012г. № 273ФЗ;

- приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 29.08.2013 № 1008 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным общеобразовательным программам»;

- Закона Свердловской области от 15 июля 2013 г. №78-03 «Об образовании в Свердловской области».

1.2. Нормативный срок освоения программы повышения квалификации

Нормативный срок освоения дополнительной образовательной программы повышения квалификации «Бармен» при очной форме получения образования составляет 24 часа.

2. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ

В результате освоения дополнительной образовательной программы слушатель должен быть готов к выполнению следующих трудовых функций:

1. Выполнение заданий бармена по приготовлению алкогольных и безалкогольных напитков, холодных, горячих блюд и закусок
2. Обслуживание потребителей организаций питания блюдами и напитками
3. Встреча потребителей организации питания и прием заказов от них

4. Проведение расчетов с потребителями организации питания за сделанные заказы
5. Обслуживание потребителей организаций питания напитками и закусками за барной стойкой
6. Заказ, получение, организация хранения и использования бригадой официантов/барменов продуктов, сырья, оборудования и инвентаря
7. Организация работы бригады барменов

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен **иметь практический опыт:**

- подготовки бара к обслуживанию гостей; - обслуживания гостей за барной стойкой;
- встречи гостей и приема заказов;
- выполнения заказа, сервировки заказа и подачи продукции;
- расчета с потребителями; - составления карты бара; - планирования работы бара.

Уметь:

- расставлять мебель в баре, декорировать барную стойку, оформлять витрину;
- полировать посуду, размещать продукты напитки и посуду на рабочем месте,
- проверять и подготавливать к работе барное оборудование;
- обслуживать барные установки, охлаждать отдельные напитки, подготавливать лед, украшения, гарниры и другие расходные материалы, готовить собственные смеси, лед, соблюдать сроки и условия хранения смесей товара;

- оформлять заказ на получение товара со склада, проверять полученный товар на соответствие количеству и качеству; распознавать товароведную характеристику алкогольной продукции, хранить товар, соблюдая сроки и условия хранения;
- проводить инвентаризацию, вести учет товаров, оформлять товарный отчет, акты списания, технологические карты; контролировать наличие товаров в течение дня.
- приветствовать гостей, предложить столик или место за барной стойкой; определять минимальные и характерные особенности гостя и выработать схему поведения;
- предлагать карту бара, консультировать гостя, рекомендовать продукцию, напитки, рекламировать отдельные виды продукции; - правильно принимать и оформлять заказ, сервировать и подавать заказ; - принимать заказы одновременно у нескольких гостей; - контролировать разумное потребление гостем алкоголя;
- владеть техникой порционирования, подавать напитки в соответствующей посуде;
- владеть техникой приготовления напитков различными методами по технологической карте и приемами оформления напитков;
- концентрировать свое внимание на точном исполнении заказа;
- правильно оформлять и подавать счет, составлять реестры, сдавать деньги в установленном порядке;
- обрабатывать кредитную и дисконтную карты;
- избегать конфликтов, попрощаться с гостем;
- составлять карту бара, разрабатывать новые рецептуры смешанных напитков;
- анализировать, формировать спрос и реагировать на его изменения;
- рационально реализовывать и планировать свою работу;
- эксплуатировать оборудование, инструменты;

- соблюдать правила санитарии, гигиены, требования охраны труда и техники безопасности, внутренние стандарты;
- проявлять коммуникативные свойства при обслуживании гостей;
- развлекать гостей эффективным приготовлением коктейлей, элементами жонглирования;
- обеспечивать музыкальное сопровождение обслуживания;
- правильно реагировать на пожелания, просьбы гостя;
- пользоваться профессиональными оборотами речи;
- соблюдать правила вежливости и протокольных процедур.

Знать:

- классификацию баров и особенности их работы;
- правила подготовки бара к обслуживанию;
- ассортимент и технологию подготовки продуктов, напитков, гарниров, украшений, посуды, расходных материалов;
- технологию приготовления смесей, льда, требования к их качеству, хранению;
- классификацию напитков и их особенностей;
- систему учета в баре и правила ведения документации бара;
- Правила и порядок проведения инвентаризации;
- нормативно-технологическую документацию бара, правила составления и оформления карты бара;
- приемы формирования и стимулирования спроса, психологию продаж; – психологические особенности потребителей;
- технику подачи блюд и напитков;
- нормативные документы, регулирующие продажу алкогольной продукции;
- правила и технику обслуживания гостей;
- методы и правила приготовления и подачи смешанных напитков, подачи алкогольных и безалкогольных напитков;

- технологию приготовления и температуру подачи горячих напитков, свежавыжатых соков;
- правила сервировки и подачи коктейлей, закусок;
- правила и порядок презентации бара;
- правила оформления и подачи счета, в том числе с использованием компьютерных программ обеспечения рабочего места;
- способы оплаты, правила и виды оплаты;
- виды кассовых аппаратов и кассовые операции;
- правила обработки платежных документов;
- правила поведения в случае отказа гостя от оплаты;
- принципы управления товарными запасами в баре, лимит запасов;
- требования к рабочему месту бармена и правила его подготовки;
- типы и характеристику оборудования, инструментов, инвентаря, используемых в барах;
- профессиональную терминологию;
- виды конфликтов, возникающих при обслуживании гостей и правила их разрешения

3. ДОКУМЕНТЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА

3.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	36
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	24
в том числе:	
практические занятия	16
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	12
в том числе:	
домашняя работа	
самостоятельная работа над исследовательским проектом	
Итоговая аттестация в форме экзамена	

3.2. Обновление дополнительной образовательной программы повышения квалификации

Дополнительная образовательная программа повышения квалификации ежегодно обновляется с учетом изменений, вносимых в профессиональный стандарт, изменениями в основной и дополнительной литературе, программных средств.

3.2. Тематический план и содержание программы повышения квалификации «Бармен»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
Тема 1. Виды и характеристика баров	2	3	
	Содержание учебного материала 1. Понятие: бар, бармен, барбек, коктейль, смешанный напиток, назначение, виды баров, особенности их деятельности 2. Услуги, предоставляемые баром, формы обслуживания; обслуживающий персонал, требования к нему, функции, организация труда обслуживающего персонала 3. Оборудование и мебель бара: виды, назначение, характеристика, правила подбора, правила безопасной эксплуатации барного оборудования, установок	4	2
	Практические занятия		
	1. Подбор оборудования, барного инвентаря для рабочего места бармена, мебели для зала 2. Идентификация посуды, приборов, барного инвентаря по натуральным образцам 3. Организация рабочего места бармена, схема размещения инвентаря, посуды, ингредиентов	6	3
Тема 2. Ассортимент продукции бара	Самостоятельная работа Личная подготовка бармена	4	
	Содержание учебного материала 1. Ассортимент продукции бара, готовой к реализации, его классификация, товароведная характеристика. НД, регулирующие продажу алкогольной продукции 2. Ассортимент продукции собственного производства, виды, классификация, отличительные особенности, требования к производству и реализации.	2	2
	Практические занятия	2	
	1. Расчет крепости коктейлей 2. Формирование ассортимента продукции собственного производства и компонентов для приготовления напитков		2
	Самостоятельная работа Составление профессиональных оборотов речи, построение диалога с потребителями.	4	
	Содержание учебного материала 1.. Понятие, основные виды смешанных напитков, Виды, характеристика, методы приготовления; оформление, сервировка и подача безалкогольных смешанных напитков. Отличительные особенности приготовления и подачи отдельных групп	2	2
Тема 3. Организация и методы приготовления смешанных напитков	Практические занятия	8	3
	1.. Приготовление безалкогольных коктейлей методом «Шейк». 2. Приготовление безалкогольных коктейлей методом «Бленд». 3.. Приготовление безалкогольных коктейлей методом «Билд». 4. Приготовление безалкогольных коктейлей методом «Стир». 5. Приготовление слоистых безалкогольных коктейлей		
	Самостоятельная работа Составление меню, карты коктейлей, прейскурантов	4	
	Всего:	36	

4. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ «БАРМЕН»

Реализация данного курса предполагает наличие учебного кабинета «Организация и технология обслуживания в барах» и лабораторий «Технологии приготовления пищи», «Информационных технологий в профессиональной деятельности»

Оборудование и оснащение учебного кабинета:

- Оборудованное рабочее место преподавателя;
- Рабочие места по количеству обучающегося;
- Барная стойка с технологическим оборудованием;
- Мультимедийный проектор;
- Компьютеры с доступом к Интернет ресурсам;
- Наборы посуды и барного инвентаря;
- Комплекты учебно-методической документации.

Оборудование технологической лаборатории:

Технологическое оборудование;

- Комплекты посуды, инвентаря, инструментов, приспособлений;
- Комплекты учебно-методической документации.

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

Основные источники:

1. Гражданский кодекс РФ, часть 1, М. Юридическая литература, 1995.
2. Трудовое законодательство РФ, 197-ФЗ, 30.12.2001.
3. Федеральный закон «О защите прав потребителей» № 2300-1
07.02.1992 (с изменениями 23.11.2009 г.)

- 4.Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов», 29-ФЗ, 02.012000..
- 5.Федеральный закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», 52-ФЗ, 30.03.1999.
- 6.ГОСТ 31989-2012 «Услуги общественного питания. Общие требования к заготовочным предприятиям общественного питания»
- 7.ГОСТ Р 55051-2012 «Услуги общественного питания. Общие требования к кейтерингу»
- 8.ГОСТ 32692-2014 «Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания»
- 9.ГОСТ 32691-2014 «Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания»
- 10.ГОСТ 31987-2012 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию»
- 11.ГОСТ 31985-2013 «Услуги общественного питания. Термины и определения»
- 12.ГОСТ Р 55889-2013 «Услуги общественного питания. Система менеджмента безопасности продукции общественного питания» Рекомендации по применению ГОСТ Р ИСО 22000-2007 для индустрии питания
- 13.16. ГОСТ 30390-2013 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия»
14. ГОСТ 30389-2013 «Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования»

15. Профессиональный стандарт «Официант/ бармен» рег. № 681 ,утвержденного Приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 1 декабря 2015 г. № 910н
16. Санитарные правила и нормы СанПиН 2.3.4.15-32-2005 «Гигиенические требования к объектам общественного питания»
17. Выгодский Л.С. психология. М. ЭКСМО-ПРЕСС 2002 г.
18. Кучер Л.С., Шкуратова А.С., «Организация обслуживания на предприятиях общественного питания», М., «Академия», 2002.
19. Радченко Л.А. «Организация обслуживания на предприятиях общественного питания», Ростов-на-Дону, Феникс 2009.
20. Усов ВВ. «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания», М. Экмос, 2009.

Дополнительные источники:

1. Андеева В.И. Конфликтология (искусство спора, ведения переговоров, разрешения конфликтов)., М., МГУ, 1996 г.
2. Крымская И.Г., «Гигиена и основы экологии человека», Ростов—наДону, «Феникс», 2009.
3. Квалификационный справочник должностей служащих. М. ИНФРА,2001.
4. Нормы оснащения ПОП посудой, столовыми приборами, мебелью и кухонным инвентарем. Приказ №38 от 09.02.73.

Интернет — ресурсы:

1. www.harlanthejester.com
2. www.prorestoran.com
3. Справочник товароведов продовольственных товаров. М. Колос 2009.
4. Журналы «Питание и общество», «Ресторанный бизнес».

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ «БАРМЕН»

ПК	ЭЛЕМЕНТЫ ПК	Показатели оценки	Предмет оценивания	Процедура оценивания
Результаты (освоенные ПК)	Основные показатели оценки результатов		Формы и методы контроля и оценки	
ПК 06-01 Подготовить бар обслуживанию потребителей	1. соответствие порядка и правил санитарногигиенической уборки рабочего места бармена требованиям СанПиН 2. соответствие расстановки мебели в баре мощности и конфигурации помещения 3. соответствие декорирования барной стойки и оформления витрины требованиям СТО 4. точность соблюдения правил подготовки и проверки оборудования бара на холостом ходу 5. соответствие подготовки посуды инструментов, барного инвентаря, льда, украшений, расходных материалов, гарниров, требованиям СТО 6. точность размещения продуктов, расходных материалов, посуды, инструментов на рабочем месте бармена 7. точность оформления заказа на получение товара со склада 8. соответствие количества и качества полученного товара заказу и требованиям ГОСТ 9. соответствие меню, карты или прейскуранта бара, правилам составления и оформления указанным в СТО 10. точность определения действий по обслуживанию барных станков		Наблюдения за деятельностью обучающихся на практике	Отчет по практическому занятию Отчет по практическому занятию
ПК06 - 02 Организовывать и поддерживать работу бара	1. соответствие набора блюд, прохладительных, смешанных алкогольных напитков, спросу потребителей 2. точность оформления карты бара 3. соответствие организации рабочего места требованиям СТО 4. соответствие наличия оборудования, посуды, аксессуаров, инструментов, ассортименту приготавливаемых блюд и напитков 5. соответствие наличия запасов товаров для приготовления блюд и напитков лимиту 6. точность определения пополнения запасов бара 7. точность составления отчета о движении продуктов по бару 8. соответствие разработанной рецептуры, приготовления коктейлей требованиям НТД 9. соответствие оформления технологической карты требованиям ГОСТ Р 10. точность определения порядка презентации продукции бара 11. соответствие мероприятий по формированию спроса анализу первичных документов по изучению спроса на продукцию бара.		Отчёт по практическому занятию Наблюдение за деятельностью обучающихся на практике Отчёт по практике	Отчёт о проделанной работе Отчет по практической работе

ПК 06 - 03 Обслужить потребителей	1. соответствие приветствия и размещения потребителей требованиям СТО 2. точность определения типа, психологических особенностей гостя и схемы поведения официантов 3. соответствие подачи карты бара требованиям СТО 4. точность процедуры приема заказа 5. соответствие консультативных услуг при приеме заказа по желаниям гостя	Наблюдение за деятельностью обучающихся на практической работе
	6. соответствие технологического процесса приготовления напитков рецептуры и методу 7. соответствие подбора гарнира, элементов оформления, температуры подачи 8. соответствие сервировки и подачи напитка требованиям СТО 9. точность соблюдения рецептов приготовления простых блюд смешанных и горячих напитков 10. точность оформления счета на кассовом аппарате и на автоматических системах 11. соответствие подачи счета потребителю требованиям сто 12. точность применения профессиональных оборотов речи при обслуживании потребителей 13. соответствие соблюдения правил о/т, т/б при эксплуатации оборудования инструкциям. 14. соответствие соблюдения правил санитарии и личной гигиены при приготовлении и подаче продукции требованиям СанПиН. 15. точность соблюдения функций должностной инструкции 16. точность соблюдения правил внутреннего трудового аспо ядка	
ПК 06 — 04 Устанавливать и поддерживать контакты с потребителями. Способствовать оживлению обстановки в баре	1. точность выполнения СТО по встрече гостей, реагированию на пожелания гостя, по поддержке разговора 2. факт использования элементов жонглирования, эффективной подачи напитков 3. соответствие подбора музыкального сопровождения вкусам потребителей	Наблюдение деятельностью обучающихся на практике

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

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	Интерпретация результатов наблюдений за Деятельностью обучающегося в

Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения задач, оценивать их эффективность и качество	выбор и применение методов и способов решения поставленных задач оценка эффективности и качества выполнения;	процессе освоения образовательной программы
Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	— решение стандартных и нестандартных задач в области профессиональной подготовки.	
Осуществлять поиск и использование информации, необходимой	— эффективный поиск необходимой информации; — использование различных источников,	
для эффективного выполнения задач, профессионального и личностного развития	включая электронные	
Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством,	— взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами производственного обучения в ходе профессиональной подготовки	
Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий	— самоанализ и коррекция результатов собственной работы	
Самостоятельно определять задачи личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно заниматься своим здо овьем.	— организация самостоятельных занятий	
Обеспечивать безопасные условия труда на производстве.	— Соблюдение правил охраны труда и техники безопасности на производстве при работе с оборудованием.	