

государственное автономное
профессиональное образовательное
учреждение Самарской области
«Новокуйбышевский гуманитарно-
технологический колледж»

Федерация рестораторов и отельеров
России в Самарской области
ООО «Поляна»
АНО «Высшая школа мастерства»

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГАПОУ Самарской области
«НГТК»


_____ В.М. Земалиндинова



УТВЕРЖДАЮ
Руководитель ФРИО в Самарской
области, директор ООО «Поляна»

_____ Р.А. Вавилин

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
(дополнительная общеобразовательная программа)
«Бармен» (для слушателей)

Рабочая программа (дополнительная общеобразовательная программа) «Бармен» разработана на основании:

- Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным общеобразовательным программам, утвержденного приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 09.11.2018 г. № 196;
- Положения о порядке организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным образовательным программам и основным программам профессионального обучения;
- Требований заказчиков программы.

Руководитель программ ДО и ПО:

Мавлютова Наиля, HR – директор ООО «Поляна».

Составители программы:

Панкратьева Анна Владимировна – преподаватель ГАПОУ «НГТК»,

Гусакова Елена Павловна – администратор, преподаватель Центра учебно-практической подготовки СГЭУ

Рецензенты программы:

Ширнина Елена Викторовна - руководитель Центра учебно-практической подготовки СГЭУ.

ПАСПОРТ
дополнительной общеобразовательной программы «Бармен»

Место разработки и реализации программы	Государственное автономное профессиональное учреждение Самарской области «Новокуйбышевский гуманитарно-технологический колледж»
Вид программы	Дополнительная общеобразовательная программа
Подвид программы	Дополнительная общеразвивающая программа для детей и взрослых
Целевая группа	Студенты и свободные слушатели
Объем программы	100 академических часа
Сроки обучения	20 дней
Форма обучения	Очная
Требования к уровню образования	Отсутствуют
Аннотация	<p>Программа предназначена для студентов и слушателей, которые проявляют профессиональный и личный интерес к организации обслуживания в индустрии питания.</p> <p>Занятия проводятся в форме экспертных лекций, активных мастер-классов, практических занятий. Слушатели осваивают подготовку бара к обслуживанию, обслуживание потребителей бара, эксплуатацию инвентаря, весо-измерительного и торгово-технологического оборудования в процессе обслуживания, ведение учетно-отчетной документации в соответствии с нормативными требованиями, подачу различных алкогольных и безалкогольных напитков, изготовление смешанных напитков, в том числе коктейлей, различными методами, горячих напитков, расчет с потребителем, используя различные формы расчета.</p> <p>В результате успешного освоения программы обучающиеся осваивают профессию рабочего Бармен, вид деятельности – Подача блюд и напитков в организациях питания в части освоения обобщенной трудовой функции: Обслуживание потребителей организаций питания под руководством бармена, связанной с ней трудовой функции: Выполнение заданий бармена по приготовлению алкогольных и безалкогольных напитков, холодных, горячих блюд и закусок</p>
Форма итоговой аттестации	Зачет
Документ об окончании	Сертификат установленного образца
Стоимость программы для физических лиц	3 500,00 рублей

1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Нормативно-правовой базой для разработки ОПШО являются:

1. Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
2. Приказ Минпросвещения России от 26.08.2020 № 438 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения»;
3. Приказ Минобрнауки России от 02.07.2013 № 513 «Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение»;
4. Приказ Минтруда России от 01.12.2015 N 910н «Об утверждении профессионального стандарта "Официант/Бармен"»

Программа разработана в рамках национального проекта «Образование» и государственной программы Самарской области «Содействие занятости молодёжи Самарской области на 2022 - 2030 годы». Программа направлена на:

- повышение занятости молодежи в условиях динамичности ситуации на рынке труда;
- адаптация молодежи к требованиям современных работодателей ресторанного бизнеса;
- приобретение дополнительных профессиональных компетенций;
- удовлетворение индивидуальных потребностей слушателей в освоении практических знаний умений и навыков бармена;
- формирование навыков культуры обслуживания.

Цель реализации программы

Овладение обучающимися нового вида профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями в ресторанном сервисе:

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

Требования к результатам освоения профессионального модуля

Знать	Уметь	Владеть
<ul style="list-style-type: none">▪ виды и классификации баров;▪ планировочные решения баров, буфетов;▪ материально-техническое и информационное	<ul style="list-style-type: none">▪ подготавливать бар, буфет к обслуживанию;▪ обслуживать потребителей за барной стойкой, буфетом алкогольными и безалкогольными напитками и прочей продукцией бара, буфета в	<ul style="list-style-type: none">▪ подготовки бара, буфета к обслуживанию;▪ встречи гостей бара и приёма заказа;▪ обслуживания потребителей алкогольными и прочими напитками;

<p>оснащение бара и буфета;</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ правила безопасной эксплуатации оборудования бара, буфета; ▪ характеристику алкогольных и безалкогольных напитков; ▪ правила и последовательность подготовки бара, буфета к обслуживанию; ▪ виды и методы обслуживания в баре, буфете; ▪ технологию приготовления смешанных и горячих напитков; ▪ технологию приготовления простых закусок; ▪ 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, буфетчика с гостями. 	<p>обычном режиме и на различных массовых банкетных мероприятиях, в том числе выездных;</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ принимать заказ и давать пояснения потребителям по напиткам и продукции бара, буфета; ▪ готовить смешанные напитки, алкогольные и безалкогольные коктейли, используя необходимые методы приготовления и оформления; ▪ эксплуатировать в процессе работы оборудование бара, буфета с соблюдением требований охраны труда и санитарных норм и правил; ▪ готовить простые закуски, соблюдая санитарные требования к процессу приготовления; ▪ 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 продуктов и напитков в баре, буфете; ▪ оформлять необходимую учётно-отчётную документацию; ▪ соблюдать правила профессионального этикета; ▪ соблюдать правила личной гигиены; 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ приготовления и подачи горячих напитков; ▪ приготовления и подачи смешанных напитков и коктейлей; ▪ приготовления и подачи простых закусок; ▪ принятия и оформления платежей; ▪ оформления отчётно-финансовых документов; ▪ подготовки бара, буфета к закрытию; ▪ подготовки к обслуживанию выездного мероприятия;
--	---	--

Итоговая аттестация

Промежуточная аттестация: по результатам выполнения практических заданий.

Итоговая аттестация: проводится в форме зачета по результатам выполнения практического задания. В аттестационную комиссию входят эксперты работодателей – крупнейших рестораторов г.Самара.

Особенности реализации программы

Занятия в рамках реализации программы проводятся в групповой форме. Режим занятий - 3 раза в неделю по 5 академических часов.

Количественный состав группы - от 5 до 10 человек.

Для участия в практических занятиях слушатели должны иметь барный фартук с грудкой.

I. УЧЕБНЫЙ ПЛАН дополнительной общеобразовательной программы «Бармен»

№	Наименование разделов	Всего часов	в том числе	
			ЛЗ	ПЗ
1	Введение в профессию	2	2	
2	Основная часть учебного плана	24	51	27
3	Практика	20		-
4	Итоговое тестирование (зачет)	5	-	-
	ВСЕГО:	100	53	27

II. УЧЕБНО-ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН дополнительной общеобразовательной программы «Бармен»

№	Наименование разделов	Всего часов	в том числе	
			ЛЗ	ПЗ
1	Организационное собрание. Введение в профессию	2	2	
2	Организация рабочего места	5	4	1
3	Ассортимент бара	4	4	
4	Крепкоалкогольные напитки из зерна			
	-Водка	1	1	
	-Полугар	2	2	
	-Джин	2	1	1
	-Виски	10	8	2
5	Крепкоалкогольные напитки из винограда и фруктов			
	-Граппа, Чача, Писко	3	2	1
	-Коньяк	3	2	1
	-Фруктовые бренди и Metaxa	3	3	
6	Аперитивы, Ликёры	5	4	1
7	Вина	5	4	1
8	Пиво	3	2	1
9	Безалкогольные напитки	1	1	
10	Коктейли и настойки(наливки)	15	5	10
11	Подготовка бара к работе (чек листы)	2	1	1
12	Обслуживание посетителей	5	2	3
13	Заккрытие смены (чек листы)	2	1	1
14	Нормативно-правовые акты	2	2	
15	Практика	20		
16	Итоговое тестирование	5		
	ВСЕГО:	100	53	27

III. УЧЕБНЫЙ ГРАФИК дополнительной общеобразовательной программы «Бармен»

Период	Наименование разделов, тем	Форма занятия	Всего часов
1 неделя	Введение в профессию. Организация рабочего места	Лекция	6
		ПЗ	1
	Ассортимент бара	Лекция	4
2 неделя	Крепко-алкогольные напитки из зерна	Лекция	12
		ПЗ	3
3 неделя	Крепко-алкогольные напитки из винограда и фруктов	Лекция	7
		ПЗ	2
	Аперитивы, ликёры	Лекция	4
		ПЗ	1
Вина	Лекция	4	
	ПЗ	1	
4 неделя	Пиво	Лекция	2
		ПЗ	1
	Безалкогольные напитки	Лекция	1
		Коктейли и настойки	Лекция
ПЗ	10		
5 неделя	Подготовка бара к работе (чек листы)	Лекция	1
		ПЗ	1
	Обслуживание посетителей	Лекция	2
		ПЗ	3
	Заккрытие смены (чек листы). Нормативно – правовые акты	Лекция	4
		ПЗ	3
Практика		20	
Итоговое тестирование		5	
	Всего		100

IV. СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. ВВЕДЕНИЕ В ПРОФЕССИЮ

Тема 1.1 Современные стандарты профессии. Специфика работы в баре
Законодательство Российской Федерации, регулирующее деятельность предприятий питания. Правила этикета и особенности обслуживания различных групп потребителей напитков.

Обязанности, специфика работы Бармена. Цели и задачи бармена. Общепринятые стандарты внешнего вида бармена.

2. ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОЧЕГО МЕСТА

Тема 2.1 Основные требования к организации рабочего места в баре

Понятие: бар, бармен, барбек, коктейль, смешанный напиток. Назначение, виды баров, особенности их деятельности. Услуги, предоставляемые баром, формы обслуживания; обслуживающий персонал, требования к нему, функции, организация труда обслуживающего персонала. Санитарные требования к бару. Правовая база бара.

Тема 2.2 Организация рабочего места в баре

Оборудование бара (льдогенератор, холодильная и морозильная камера, эспрессо кофемашина, кофемолка, блендер, посудомоечная машина, соковыжималка, кассовый аппарат, бойлер и др.).

Инвентарь бара и посуда. Правила расположения инвентаря.

Кассовая дисциплина. Внутренняя документация бара.

3. АССОРТИМЕНТ БАРА

Тема 3.1 Ассортимент продукции бара

Ассортимент продукции бара, готовой к реализации, его классификация, товароведная характеристика. НД, регулирующие продажу алкогольной продукции. Ассортимент компонентов, используемых при приготовлении напитков, виды, отличительные особенности, требования к ним, правила подбора.

4. КРЕПКО-АЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ ИЗ ЗЕРНА

Тема 4.1 Краткая характеристика водка крепко-алкогольных напитков из зерна

Краткая характеристика крепко-алкогольных напитков из зерна: водка, полугар, джин, виски. Торговые марки крепкого алкоголя.

Тема 4.2 Особенности подачи крепко-алкогольных напитков из зерна

Способы подачи напитков. Необходимые для подачи посуда, инвентарь.

5. КРЕПКО-АЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ ИЗ ВИНОГРАДА И ФРУКТОВ

Тема 5.1 Краткая характеристика водка крепко-алкогольных напитков из винограда и фруктов

Краткая характеристика крепко-алкогольных напитков из винограда и фруктов: граппа, чача, писко, коньяк, фруктовые бренди и Метакса.

Тема 5.2 Особенности подачи крепко-алкогольных напитков из винограда и фруктов

Способы подачи напитков. Необходимые для подачи посуда, инвентарь.

6. АПЕРИТИВЫ, ЛИКЁРЫ

Тема 6.1 Краткая характеристика аперитивов, ликёров

Краткая характеристика аперитивов, ликёров. Виды и особенности.

Тема 6.2 Особенности подачи аперитивов, ликёров

Способы подачи напитков. Необходимые для подачи посуда, инвентарь.

7. ВИНА

Тема 7.1 Краткая характеристика вин

Классификация вин. Общие характеристики и история. Виды вин и сорта винного винограда.

Тема 7.2 Особенности подачи вин

Способы и правила подачи вин. Необходимые для подачи посуда, инвентарь. Особенности хранения вин.

8. ПИВО

Тема 8.1 Краткая характеристика пива и особенности его подачи

Общие характеристики пива как напитка. Разновидности видов и сорта пива. Способы разлития подачи различных видов пива.

9. БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ

Тема 9.1 Характеристика безалкогольных напитков и особенности их подачи

Краткая характеристика безалкогольных напитков. Виды и особенности. Способы подачи безалкогольных напитков. Необходимые для подачи посуда, инвентарь.

10. КОКТЕЙЛИ И НАСТОЙКИ (НАЛИВКИ)

Тема 10.1 Основные характеристики коктейлей и настоек

История возникновения коктейлей. Характеристика смешанных напитков и коктейлей. Формула построения. Характеристика основных баз для коктейлей. Характеристика смягчающе-сглаживающих компонентов коктейлей. Характеристика наполнителей коктейлей. Характеристика сопутствующих компонентов для коктейлей. Методы и техника приготовления смешанных напитков. Оформление коктейлей.

Тема 10.2 Технология приготовления коктейлей и напитков

Технология приготовления безалкогольных смешанных напитков. Технология приготовления молочных коктейлей. Технология приготовления алкогольных смешанных напитков. Технология приготовления длинных смешанных напитков. Технология приготовления коротких и средних смешанных напитков. Технология приготовления коктейлей-аперитивов. Технология приготовления коктейлей - диджестивов. Технология приготовления оригинальных коктейлей. Приготовление напитков для компании. Технология приготовления горячих напитков.

11. ПОДГОТОВКА БАРА К РАБОТЕ

Тема 11.1 Подготовка бара к обслуживанию посетителей

Пошаговая инструкция подготовки бара к обслуживанию посетителей (чек лист). Подготовка инвентаря и посуды.

12. ОБСЛУЖИВАНИЕ ПОСЕТИТЕЛЕЙ

Тема 12.1 Подготовка бара к обслуживанию посетителей

Меню и прейскуранты, их характеристика. Работа с ними бармена. Личная подготовка бармена.

Тема 12.2 Обслуживание посетителей

Формы и методы обслуживания посетителей различных баров, буфетов. Стили работы бармена. Организация и техника обслуживания посетителей за барной стойкой, в буфете и в торговом зале.

13. ЗАКРЫТИЕ СМЕНЫ

Тема 13.1 Подготовка бара к закрытию смены

Пошаговая инструкция закрытия смены (чек лист).

14. НОРМАТИВНО – ПРАВОВЫЕ АКТЫ

Тема 14.1 Нормативно – правовые акты

Нормативно – правовые акты, регламентирующие деятельность бара и обслуживания посетителей

15. ПРАКТИКА

Тема 15.1 Закрепление лекционного материала и практическая отработка организации рабочего места, обслуживания посетителей

Тема 15.2 Закрепление лекционного материала и практическая отработка работы с ассортиментом бара

16. ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ (ЗАЧЕТ)

1. Приготовление алкогольного или безалкогольного напитка с помощью ингредиента, выбранного методом жеребьевки. 2 порции

V. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

Материально-технические условия:

- Учебные аудитории: (ГАПОУ «НГТК» Мастерская «Ресторанный сервис» 2 корпус)

- **Инструменты** (Шейкер Бостон 830/530мл, Смесительный бокал 600-750мл, Джигер Japan style стальной (25/50мл), Ложка Teadrop стальная 25см, Мадлер (30см), Сквизер стальной, Стрейнер Hawthorne погружной, Джулеп-стрейнер, Пинцет Iron Max (стальной 30см), Пилер, Нож для фруктов, Доска разделочная (пластик 30*20), Палочки для суши (бамбук))

- **Расходные материалы** (водка, полугар, джин, виски, граппа, чача, писко, коньяк, фруктовые бренди и Метеха, аперитивы, ликеры, вина, пиво и др.).

Учебно-методическое обеспечение:

- Профильная литература

1. Сологубова, Г. С. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для вузов / Г. С. Сологубова. — 4-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 396 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-15237-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/488005>.
2. Ермакова В.И. Официант, бармен: Учебное пособие для нач. проф. образования / В.И.Ермакова. – М.: Издательский центр «Академия»,2013. – 272 с.
3. Ахрапоткова Н.Б. - Справочник официанта, бармена. Учебное пособие для началь-ного профессионального образования. Издательство «Академия» Гриф МО РФ 2009 год –272 с.
4. Иванникова Е.И. Барное дело: Учебник / Е.И. Иванникова, Т.В. Иванникова, Г.В. Семенова. – М.: Издательский центр «Академия»: Мастерство, 2002. – 352 с.
5. Богданова, В.В. Организация и технология обслуживания в барах: учеб. пособие для сред. проф. образования /В.В.Богданова - М.: Академия, 2008.-112с
6. Коктейли мира. 1771 простых и изысканных коктейлей.- М.: ЮНИОН-Паблик, АльтаПринт,2005 -539 с.

- Электронные ресурсы

- | | |
|--|--|
| — www.cooke.ru | — deli@deli.ru |
| — www.3to.ru | — gotovim.ru |
| — www.eda.ru | — kuking.net |
| — www.menu.ru | — Ресторан. UA |
| — www.pectopah.ru | — PestoRus.com |
| — www.cooking.ru | — Kulina.ru |
| — www.praktika.df.ru | — Restoranoff.ru |

- Нормативные документы

1. Постановление Правительства Российской Федерации от 21 сентября 2020 г. № 1515 Об утверждении правил оказания услуг общественного питания. (в действующей редакции)
2. ГОСТ 31985-2013. Услуги общественного питания. Термины и определения.

3. ГОСТ 30389-2013. Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.
4. ГОСТ 30390-2013. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.
5. ГОСТ 31984-2012. Услуги общественного питания. Общие требования.
6. ГОСТ 30524-2013. Услуги общественного питания. Требования к персоналу.
7. ГОСТ 32692-2014 Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания определения.
8. ГОСТ 31987-2012. Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.
9. ГОСТ Р 54609-2011. Услуги общественного питания. Номенклатура показателей качества продукции общественного питания.
10. Профессиональный стандарт «Официант/бармен», утв. приказом Минтруда России от 01.12.2015 № 910н, зарегистрированном в Минюсте России 25.12.2015 № 40269.