

ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
САМАРСКОЙ ОБЛАСТИ
«НОВОКУЙБЫШЕВСКИЙ ГУМАНИТАРНО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»

446200, Самарская область, г. Новокуйбышевск, ул. Успенского, 2. Телефон: 8 (84635) 6-60-35, 6-42-54

УТВЕРЖДАЮ

Директор государственного автономного
профессионального образовательного
учреждения Самарской области
«Новокуйбышевский гуманитарно-
технологический колледж»

_____ В.М. Земалиндинова

01 сентября 2021 года

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

**профессиональной подготовки (переподготовки) рабочих, служащих
по профессии 11176 «Бармен»
(для населения)**

Рабочая программа профессиональной подготовки (переподготовки) рабочих, служащих по профессии 11176 «Бармен» разработана на основании:

- Профессионального стандарта «Официант/бармен» №681, утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01.12.2015 г. № 910н;
- Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по программам профессионального обучения, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 26.08.2020 г. № 438;
- Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 02.07.2013 г. № 513;
- Положения о порядке организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным образовательным программам и основным программам профессионального обучения;
- Спецификации стандартов Ворлдскилс по компетенции «Ресторанный сервис»;
- Требований заказчика программы.

Руководитель программ ДО и ПО:

Иванова Евгения Михайловна, методист МЦПК.

Разработчики программы:

Панкратьева Анна Владимировна, преподаватель;

Пшенников Кирилл Олегович, мастер производственного обучения.

Рецензенты программы:

Макарова Ольга Степановна, заместитель директора;

Свириденко Людмила Павловна, старший методист.

ПАСПОРТ
рабочей программы профессиональной подготовки (переподготовки)
рабочих, служащих по профессии 16399 «Официант»

Место разработки	государственное автономное профессиональное учреждение Самарской области «Новокуйбышевский гуманитарно-технологический колледж»
Вид программы	Профессиональное обучение
Подвид программы	Подготовка (переподготовка) по профессиям рабочих, должностям служащих
Наименование профессии (должности)	Бармен
Код профессии	11176
Уровень квалификации	Не установлено
Объем программы	160 академических часов
Сроки обучения	10 недель
Форма обучения	Очная
Требования к уровню образования	Лица, имеющие уровень образования не ниже основного общего образования
Аннотация	<p>Программа предназначена для переобучения безработных, незанятого населения и служащих сектора реальной экономики, которым по характеру исполняемых обязанностей требуется профессиональная переподготовка.</p> <p>В программу включены актуальные учебные дисциплины и материалы по организации обслуживания гостей в барах и буфетах в соответствии с современными требованиями и стандартами.</p> <p>Каждый раздел теоретического и практического курса обеспечивается специальной литературой, методическими пособиями, наглядными и демонстрационным материалом с вариантами видеоматериалов, мультимедийными программами.</p>
Форма итоговой аттестации	Квалификационный экзамен
Документ об окончании	Свидетельство о профессии рабочего, должности служащего установленного образца
Стоимость обучения	6 000,00 рублей

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Программа разработана в рамках национального проекта «Образование».
Программа направлена на:

- удовлетворение индивидуальных потребностей слушателей в приобретении новой профессии;
- мотивирование слушателей к активной деятельности в поисках работы и трудоустройству по полученной профессии;
- создание и обеспечение условий для эффективного освоения практических умений и навыков в рамках программы.

Программа ориентирована на ускоренную подготовку (переподготовку) барменов, осуществляющих профессиональную деятельность на предприятиях ресторанной индустрии.

Основная цель вида профессиональной деятельности: организация и обслуживание гостей в организациях питания.

Цель реализации программы

Создание и обеспечение условий для удовлетворения профессиональных запросов, направленных на приобретение новой профессии. Формирование профессиональных компетенций для качественного обслуживания гостей в предприятиях общественного питания различного типа.

Динамично развивающийся ресторанный сервис требует соответствия качества обслуживания международным стандартам. Качество обслуживания напрямую зависит от квалификации и мотивации персонала. Актуальность программы состоит в возможности решения основной задачи качества: уровень предоставляемой услуги должен удовлетворять ожиданиям её потребителя.

Перечень компетенций, подлежащих формированию по итогам обучения:

- Выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания.
- Обслуживать потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов.
- Обслуживать массовые банкетные мероприятия.
- Обслуживать потребителей при использовании специальных форм организации питания.
- Выполнять подготовку бара, буфета к обслуживанию.
- Обслуживать потребителей бара, буфета.
- Эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания.
- Вести учетно-отчетную документацию в соответствии с нормативными требованиями.
- Изготавливать определенный ассортимент кулинарной продукции.
- Производить расчет с потребителем, используя различные формы расчета.

- Изготавливать смешанные напитки, в том числе коктейли, различными методами, горячие напитки.
- Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
- Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.
- Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
- Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
- Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
- Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.

В результате изучения курса слушатель **должен:**

иметь практический опыт:

- выполнения всех видов работ по подготовке залов организаций общественного питания к обслуживанию;
- приёма, оформления и выполнения заказа на продукцию и услуги организаций общественного питания;
- рекомендации блюд и напитков гостям при оформлении заказов;
- расчёта с потребителями согласно счёту и проводов гостей;
- подготовки залов и инвентаря к обслуживанию массовых банкетных мероприятий;
- обслуживания массовых банкетных мероприятий официального и не официального характера;
- обслуживание потребителей при использовании специальных форм организации питания;
- применения передовых, инновационных методов и форм организации труда;

знать:

- ассортимент, рецептуры, технологию 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;
- требования охраны труда, санитарии и гигиены, электро- и пожарной безопасности.

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;
- оформлять витрину и барную стойку, содержать их в образцовом состоянии;
- эксплуатировать и обслуживать музыкальную аппаратуру (проигрыватели, моно- и стереомагнитофоны или музыкальные автоматы);
- контролировать соблюдение посетителями культуры поведения;
- вести необходимый учет, составлять и сдавать товарный отчет; сдавать наличные деньги, чеки;
- соблюдать правила охраны труда, санитарии и гигиены; требования электро- и пожарной безопасности.

В результате освоения программы слушатели приобретают необходимые знания, умения и практические навыки, соответствующие современным требованиям качественного обслуживания населения в организациях и предприятиях общественного питания.

Изучение курса способствует формированию профессионального мышления, предприимчивости, инициативности, ответственности, умению анализировать ситуацию и принимать оптимальные решения.

Последовательность изложения тем дана в тесной увязке, позволяющей на базе материала предшествующих тем понять сущность и содержание профессиональной деятельности бармена.

Для приобретения слушателем навыков профессиональной деятельности спланировано проведение практических занятий по всем темам курса.

Обучение осуществляется на базе колледжа в специализированной лаборатории, соответствующей стандартам Ворлдскиллс по компетенции «Ресторанный сервис».

К реализации программы привлекаются преподаватели и мастера производственного обучения колледжа, имеющие опыт участия в региональных чемпионатах профессионального мастерства.

Итоговая аттестация

Итоговая аттестация проводится в форме демонстрационного экзамена, который включает в себя проверку теоретических знаний и практических навыков в пределах квалификационных требований. В аттестационную комиссию входят преподаватели, представители работодателей.

Особенности реализации программы

Занятия в рамках реализации программы проводятся в групповой форме. Режим занятий – 4 раза в неделю по 4 академических часа.

Количественный состав группы – от 10 до 12 человек.

Для участия в практических занятиях слушатели должны иметь спецодежду официанта, тетрадь не менее 48 листов и ручку.

І. УЧЕБНЫЙ ПЛАН
программы профессиональной подготовки (переподготовки)
рабочих, служащих по профессии 11176 «Бармен»

№ п/п	Наименование разделов	Учебная нагрузка, час		
		Всего часов	в том числе	
			ЛЗ	ПЗ
1	Общепрофессиональные компетенции сотрудника предприятия общественного питания	32	14	18
2	Организация профессиональной деятельности и выполнение функциональных обязанностей бармена	48	22	26
3	Практическое обучение	76	-	76
	Итоговая аттестация (демонстрационный экзамен)	4	-	4
	ВСЕГО:	160	36	124

ІІ. УЧЕБНО-ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН
программы профессиональной подготовки (переподготовки)
рабочих, служащих по профессии 11176 «Бармен»

№ п/п	Наименование разделов, тем	Учебная нагрузка, час		
		Всего часов	в том числе	
			ЛЗ	ПЗ
1	Общепрофессиональные компетенции сотрудника предприятия общественного питания	32	14	18
1.1	Правовые основы профессиональной деятельности	4	2	2
1.2	Профессиональная этика	4	2	2
1.3	Конфликтология	4	2	2
1.4	Виды, классификация, характеристика баров. Материально-техническое оснащение и оформление бара	4	2	2
1.5	Правила гостеприимства в соответствии со стандартами ВСП по компетенции «Ресторанный сервис»	4	2	2
1.6	Охрана труда и техника безопасности	4	2	2
1.7	Основы физиологии питания, санитарии и гигиены	4	2	2
1.8	Зачет	4	-	4
2	Организация профессиональной деятельности и выполнение функциональных обязанностей бармена	48	22	26
2.1	Организация и оборудование рабочего места. Функциональные обязанности бармена. Внешний вид и спецодежда	4	2	2
2.2	Стили работы бармена (классический, флейринг, спидмикс) и порядок обслуживания гостей в баре	4	2	2
2.3	Подготовка и обслуживание выездного мероприятия	4	2	2
2.4	Посуда, стекло, текстиль, приборы, инвентарь	4	2	2
2.5	Работа с меню и преискурантом	4	2	2
2.6	Работа с картой вин. Винный этикет	4	2	2
2.7	Характеристика компонентов для приготовления коктейлей, напитков	4	2	2
2.8	Технология и методы приготовления коктейлей и напитков	4	2	2

2.9	Технология приготовления простых закусок	4	2	2
2.10	Основы продаж в баре. Правила расчета с гостем, формы расчета	4	2	2
2.11	Хранение и учет ТМЦ. Ведение документов текущего учета и отчетности. Распространенные ошибки организации и обслуживания	4	2	2
2.12	Зачет	4	-	4
3	Практическое обучение	76	-	76
3.1	Методы приготовления коктейлей, напитков	4	-	4
3.2	Отработка приемов разлива напитков различными методами	4	-	4
3.3	Приготовление и оформление классических безалкогольных коктейлей	4	-	4
3.4	Приготовление и оформление эг-ногов, флипов	4	-	4
3.5	Приготовление и оформление физов, дейзи	4	-	4
3.6	Приготовление и оформление слингов, коблеров	4	-	4
3.7	Приготовление и оформление молочных коктейлей	4	-	4
3.8	Приготовление и оформление с фруктами, соками	4	-	4
3.9	Приготовление и оформление смешанных напитков (микс)	4	-	4
3.10	Приготовление и оформление смешанных длинных напитков (лонг)	4	-	4
3.11	Приготовление и оформление смешанных средних напитков (мидл)	4	-	4
3.12	Приготовление и оформление смешанных коротких напитков (шот)	4	-	4
3.13	Приготовление и оформление смешанных горячих напитков (хот)	4	-	4
3.14	Приготовление и оформление коктейлей-диджестивов	4	-	4
3.15	Приготовление и оформление экзотических и эксклюзивных коктейлей	4	-	4
3.16	Подготовка к демонстрационному экзамену	4	-	4
3.17	Подготовка к демонстрационному экзамену	4	-	4
3.18	Подготовка к демонстрационному экзамену	4	-	4
3.19	Подготовка к демонстрационному экзамену	4	-	4
	Итоговая аттестация (демонстрационный экзамен)	4	-	4
	ВСЕГО:	160	36	124

III. УЧЕБНЫЙ ГРАФИК
программы профессиональной подготовки (переподготовки)
рабочих, служащих по профессии 11176 «Бармен»

Период	Наименование темы занятия	Всего часов
1 неделя	Правовые основы профессиональной деятельности	4
	Профессиональная этика	4
	Конфликтология	4
	Виды, классификация, характеристика баров. Материально-техническое оснащение и оформление бара	4
2 неделя	Правила гостеприимства в соответствии со стандартами ВСП по компетенции «Ресторанный сервис»	4
	Охрана труда и техника безопасности	4
	Основы физиологии питания, санитарии и гигиены	4
	Зачет	4
3 неделя	Организация и оборудование рабочего места. Функциональные обязанности бармена. Внешний вид и спецодежда	4
	Стили работы бармена (классический, флейринг, спидмикс) и порядок обслуживания гостей в баре	4
	Подготовка и обслуживание выездного мероприятия	4
	Посуда, стекло, текстиль, приборы, инвентарь	4
4 неделя	Работа с меню и прейскурantom	4
	Работа с картой вин. Винный этикет	4
	Характеристика компонентов для приготовления коктейлей, напитков	4
	Технология и методы приготовления коктейлей и напитков	4
5 неделя	Технология приготовления простых закусок	4
	Основы продаж в баре. Правила расчета с гостем, формы расчета	4
	Хранение и учет ТМЦ. Ведение документов текущего учета и отчетности. Распространенные ошибки организации и обслуживания	4
	Зачет	4
6 неделя	Методы приготовления коктейлей, напитков	4
	Отработка приемов разлива напитков различными методами	4
	Приготовление и оформление классических безалкогольных коктейлей	4
	Приготовление и оформление эг-ногов, флипов	4
7 неделя	Приготовление и оформление физов, дейзи	4
	Приготовление и оформление слингов, коблеров	4
	Приготовление и оформление молочных коктейлей	4
	Приготовление и оформление с фруктами, соками	4
8 неделя	Приготовление и оформление смешанных напитков (микс)	4
	Приготовление и оформление смешанных длинных напитков (лонг)	4
	Приготовление и оформление смешанных средних напитков (мидл)	4
	Приготовление и оформление смешанных коротких напитков (шот)	4
9 неделя	Приготовление и оформление смешанных горячих напитков (хот)	4
	Приготовление и оформление коктейлей-диджестивов	4
	Приготовление и оформление экзотических и эксклюзивных коктейлей	4
	Подготовка к демонстрационному экзамену	4
10 неделя	Подготовка к демонстрационному экзамену	4
	Подготовка к демонстрационному экзамену	4
	Подготовка к демонстрационному экзамену	4
	Итоговая аттестация (демонстрационный экзамен)	4
ВСЕГО:		160