

**Государственное автономное учреждение Калининградской области
профессиональная образовательная организация
«Колледж сервиса и туризма»**

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГАУ КО ПОО КСТ

_____ А.С. Алукриева
01 сентября 2025 г.

**ОСНОВНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ
программа профессиональной подготовки по
по профессии 11176 «Бармен»**

Объем программы: 454 часа
Срок обучения - 1,5 года
Форма обучения - очная
Уровень квалификации: 4 разряд

г. Калининград
2025 г.

Раздел 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Пояснительная записка. Актуальность программы.

Основная образовательная программа профессионального обучения – программа профессиональной подготовки по профессии 11176 «Бармен» (далее – Программа) разработана в соответствии с профессиональным стандартом Официант/бармен, утвержденным приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 09.03.2022 г. № 115н.

Программа предназначена для профессионального обучения учащихся общеобразовательных учреждений в Колледж-классах, организованных на базе ГАУ КО ПОО «Колледж сервиса и туризма». Программа может быть использована при обучении учащихся в профильных классах и профессионального обучения граждан.

Актуальность Программы обусловлена тем, что знания и навыки, полученные в процессе обучения, востребованы в Калининградской области. Туризм является одним из приоритетных отраслей региональной экономики. Интенсивное развитие данного направления в последние годы вызвало появление большого количества гостиниц, кафе и ресторанов, предприятий общественного питания. Очевидно, что индустрия гостеприимства нуждается в большом количестве профессиональных кадров, обладающие новыми компетенциями.

Практическая значимость Программы для старшеклассников обусловлена важностью формирования экономических знаний в сфере услуг, умениями применять полученные знания для решения типичных познавательных и практических экономических задач; освоением способами познавательной, социальной роли потребителя, работника, собственника, необходимыми для участия в экономической жизни общества и государства.

Нормативно-правовой основой для разработки Программы являются:

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации «Об утверждении профессионального стандарта профессиональным стандартом Официант/бармен от 09.03.2022 г. № 115н;
- Приказ Минобрнауки России от 14.07.2023 №534 «Об утверждении перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение»;
- Приказ Минобрнауки России от 26.08.2020 № 438 «Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения».

Присваиваемый квалификационный разряд: 4 разряд.

1.2. Цель программы: приобретение профессиональных компетенций, знаний и навыков, необходимых для выполнения должностных обязанностей по профессии 11176 «Бармен».

1.3. Характеристика нового вида профессиональной деятельности, новой квалификации.

1.3.1. Область профессиональной деятельности: реализация процесса обслуживания в организациях общественного питания.

1.3.2. Объекты профессиональной деятельности:

- потребности потребителей организаций общественного питания в процессе обслуживания;
- технологический процесс обслуживания в залах организаций общественного питания, за барной стойкой, буфетом;
- торгово-технологическое и холодильное оборудование, посуда, приборы, инвентарь и другие предметы материально-технического оснащения организаций общественного питания;
- нормативная учетно-отчетная документация;

- технологии приготовления смешанных напитков, в том числе коктейлей, горячих напитков.

1.3.3. Виды и задачи профессиональной деятельности:

- обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок.

1.4. Планируемые результаты обучения.

Слушатели за время обучения по Программе приобретают профессиональные компетенции, знания и навыки, необходимые для выполнения обязанностей по профессии «Бармен».

В результате освоения Программы слушатели должны обладать общими компетенциями (ОК), включающими в себя способность:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.

ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

Выпускник, освоивший Программу, должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими видам деятельности:

ПК 1. Выполнять подготовку организации общественного питания, бара, буфета к обслуживанию.

ПК 2. Обслуживать потребителей бара, буфета.

ПК 3. Эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания.

ПК 4. Вести учетно-отчетную документацию в соответствии с нормативными требованиями.

ПК 5. Изготавливать определенный ассортимент кулинарной продукции.

ПК 6. Производить расчет с потребителем, используя различные формы расчета.

ПК 7. Изготавливать смешанные напитки, в том числе коктейли, различными методами, горячие напитки.

В результате освоения Программы слушатель должен

знать:

- виды и классификации баров, планировочные решения баров, буфетов;
- ассортимент, рецептуры, современные технологии приготовления;
- правила оформления и подачи коктейлей, напитков, а также закусок и изделий, реализуемых в баре;
- правила безопасной эксплуатации оборудования бара, буфета;
- принципы и приемы презентации напитков и закусок потребителям.

уметь:

- принимать заказ и консультировать потребителей по напиткам и продукции бара, буфета;
- эксплуатировать в процессе работы оборудование бара, буфета с соблюдением требований охраны труда и санитарных норм и правил;
- комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания напитков и закусок;
- готовить и презентовать фирменные напитки и закуски, в т.ч. с элементами шоу;
- поддерживать в чистоте и порядке столы в баре, барную стойку, барный инвентарь, посуду и оборудование;

- соблюдать правила профессионального этикета.

1.5. Категория слушателей

Учащиеся 10-11 классов общеобразовательных учреждений.

1.6. Трудоёмкость обучения

Объем программы - 454 часа. Срок освоения программы – 16 месяцев.

Продолжительность занятий исчисляется в академических часах – 45 минут.

Недельная нагрузка: 8 часов. Занятия проводятся 1 раз в неделю.

1.7. Форма обучения: очная с применением дистанционных образовательных технологий.

2. СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

2.1. Учебный план

Индекс	Наименование учебных дисциплин, курсов, практик	Учебная нагрузка обучающихся час.			Формы контроля
		Всего часов	В том числе		
			Теоретические (аудиторные)	Практические, лабораторные занятия	
ОП.00	Общепрофессиональные дисциплины	62	50	12	
ОП.01	Введение в профессию	6	6	-	
ОП.02	Основы культуры профессионального общения	10	6	4	
ОП.03	Основы физиологии питания, санитарии и гигиены	16	16	-	ДЗ
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	8	8	-	-
ОП.05	Основы калькуляции и учета	16	8	8	-
ОП.06	Безопасность жизнедеятельности	6	6	-	
П.00	Профессиональный цикл				
ПМ.00	Профессиональные модули* (Технология обслуживания в общественном питании)	204	42	162	
ПМ.01	Обслуживание потребителей организаций общественного питания	86	16	70	ДЗ
ПМ.02	Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок	82	16	66	ДЗ
ПМ. 03	Искусство бариста. Технологии и рецептуры приготовления напитков на основе кофе.	36	10	26	ДЗ
УП	Учебная практика				
УП.01	Учебная практика	36		36	ДЗ
ПП	Производственная практика				
ПП.02	Производственная практика	144		144	ДЗ
ИА	Квалификационный экзамен	8			Э(КВ)
Всего		454	92	354	8

2.2. Календарный учебный график.

1 полугодие 10 кл., (88 ч.):

Уч. нед.	<u>1</u>	<u>2</u>	<u>3</u>	<u>4</u>	<u>5</u>	<u>6</u>	<u>7</u>	<u>8</u>	<u>9</u>	10	<u>11</u>	<u>12</u>	<u>13</u>	<u>14</u>	<u>15</u>	<u>16</u>	<u>17</u>	18	19	Всего
	-	-	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	К	-	Т	Т	Т	Т	-	-	К	К	
Часы	-	-	8	8	8	8	8	8	8	К	-	8	8	8	8	-	-	К	К	88
ПМ			4	4	4	4	8	8	8	К	-	4	4	8	8	-	-	К	К	64

2 полугодие 10 кл., (112 ч. теории, 108 ч. практики):

Уч не д.	<u>2</u> <u>0</u>	<u>2</u> <u>1</u>	<u>2</u> <u>2</u>	<u>2</u> <u>3</u>	<u>2</u> <u>4</u>	<u>2</u> <u>5</u>	<u>2</u> <u>6</u>	<u>2</u> <u>7</u>	<u>2</u> <u>8</u>	<u>2</u> <u>9</u>	<u>3</u> <u>0</u>	3 1	3 2	3 3	3 4	3 5	3 6	3 7	3 8	3 9	4 0	4 1	4 2	4 3	Все го
	-	Т	Т	Т	Т	Т	-	Т	Т	Т	К	-	Т	Т	Т	-	-	Т	Т	Т	У	П	П	К	
Ча сы	-	8	8	8	8	8	-	8	8	8	К		8	8	8	-	-	8	8	8	3 6	3 6	3 6	К	220
П М		4	4	4	4	4	-	4	4	4	К		4	8	8	-	-	8	8	8	-	-	-	К	76

1 полугодие 11 кл., (66 ч. теории, 72 ч. практики, 8 ч. кв. экзамен):

Уч.нед.	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	Всего
	-	-	Т	Т	Т	-	Т	Т	Т	К	-	Т	Т	Т	П	П	Э	К	К	
Часы	-	-	8	8	8	-	8	8	8	К	-	8	8	2	36	36	8	К	К	146
ПМ	-	-	8	8	8	-	8	8	8	К	-	8	8	-	-	-	-	К	К	64

Т – теоретические занятия; У – учебная практика; П – производственная практика;

Э – квалификационный экзамен; К – каникулы.

2.3. Содержание программы.

I. Рабочая программа дисциплины введение в профессию

1. Общие положения

1.1. Область применения.

Программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы профессионального обучения – программы профессиональной подготовки по профессии 11176 «Бармен».

1.2. Место дисциплины в структуре ООППО: дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины слушатель должен:

уметь:

- использовать знания дисциплины в процессе освоения профессии»;
- находить и анализировать информацию по профессии.

знать:

-общую характеристику профессии, требования к уровню подготовки специалиста по профессии.

Тематический план и содержание дисциплины

№ темы	Темы	Количество часов		
		Всего	Теоретические занятия	Практические занятия
1.	Введение в профессию	6	6	-
	Итого	6	6	-

Тема 1. Введение в профессию

Понятие о профессии. Компетенции «Ресторанный сервис» (описание, схема и оборудование рабочих мест, кодекс этики, основные термины). Понятие и социальное значение профессии. Роль профессии и требования к профессии в современной России и современном мире. Плюсы и минусы профессии. Основные требования к профессии. Перспективы профессионального роста.

II. Рабочая программа дисциплины

«Основы культуры профессионального общения»

1. Общие положения

1.1. Область применения.

Программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы профессионального обучения – программы профессиональной подготовки по профессии 11176 «Бармен».

1.2. Место дисциплины в структуре ООППО: дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:
В результате освоения дисциплины слушатель должен:

уметь:

- соблюдать правила протокола и этикета;
- применять различные средства и техники эффективного общения в профессиональной деятельности, использовать приёмы общения с учётом возраста, статуса гостя;
- определять тактику поведения в конфликтных ситуациях, возникающих в профессиональной деятельности;

знать:

- основы протокола и этикета;
- нормы профессиональной этики;
- эстетику внешнего облика официанта, бармена;
- психологические особенности делового общения и его специфику в сфере обслуживания и деятельности бармена;
- механизмы взаимопонимания в общении;
- техники и приемы общения, правила слушания, ведения беседы, убеждения;
- источники, причины, виды и способы разрешения конфликтов, возникающих в профессиональной деятельности.

2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

№ темы	Темы	Количество часов		
		Всего	Теоретические занятия	Практические занятия
1.	Основы делового общения	4	2	2
2.	Этикет обслуживания посетителей.	6	4	2
	Итого:	10	6	4

Тема 1. Основы делового общения.

Основы культуры профессионального общения. Общие сведения об этической культуре. Профессиональная этика. Кодекс профессиональной этики. Этикет. Сферы действия этикета. Культура речи.

Эстетический вкус и его значение в профессии официант, бармен. Конфликты в деловом общении. Правила поведения в конфликтах. Предупреждение конфликтов.

Практическое занятие № 1. Правила поведения в конфликтах. Предупреждение конфликтов.

Тема 2. Этикет обслуживания посетителей.

Факторы, определяющие процесс обслуживания. Требования этики к проведению протокольных мероприятий.

Практическое занятие № 2. Правила этикета.

3. Условия реализации учебной дисциплины

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета.

Оборудование учебного кабинета:

- рабочие места слушателей
- рабочее место преподавателя
- учебная доска

Технические средства обучения:

- ПК
- программное обеспечение

- мультимедийный проектор

Оснащение учебного кабинета:

- комплект нормативных документов по обеспечению санитарной безопасности
- комплект наглядных пособий, таблиц
- комплект контролирующих заданий.

3.2. Информационное обеспечение обучения.

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы.

Основные источники:

1. Г.М. Шеламова. Деловая культура и психология общения: Учебник. – М.: ИЦ «Академия», 2015. – 176с. – Серия: Начальное профессиональное образование.

Дополнительные источники:

2. Федцов В.Г. Культура сервиса: учебно-практическое пособие для студ. учреждений сред. проф. образования – М.: ПРИОР, 2015

Интернет ресурсы: <http://www.academia-moscow.ru>

4. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения занятий методом опроса и методом наблюдения.

Результаты обучения (освоения умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<i>Знать:</i>	
-основы протокола и этикета;	Наблюдение. Опрос.
-нормы профессиональной этики;	Наблюдение. Опрос.
-эстетику внешнего облика официанта, бармена;	Наблюдение. Опрос.
-психологические особенности делового общения и его специфику в сфере обслуживания и деятельности официанта, бармена;	Наблюдение. Опрос.
-техники и приемы общения, правила слушания, ведения беседы, убеждения;	Наблюдение. Опрос.
-причины, виды и способы разрешения конфликтов, возникающих в профессиональной деятельности.	Наблюдение. Опрос.
<i>Уметь:</i>	
-соблюдение правила протокола и этикета;	Наблюдение. Опрос.
-применять различные средства и техники эффективного общения в профессиональной деятельности, использовать приемы общения с учётом возраста, статуса гостя;	Наблюдение. Опрос.
-использовать приемы саморегуляции поведения в процессе межличностного общения;	Наблюдение. Опрос.
-определять тактику поведения в конфликтных ситуациях, возникающих в профессиональной деятельности.	Наблюдение. Опрос.

III. Рабочая программа учебной дисциплины «Основы физиологии питания, санитарии и гигиены»

1. Общие положения

1.1. Область применения.

Программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы профессионального обучения – программы профессиональной подготовки по профессии 11176 «Бармен».

1.2. Место дисциплины в структуре ООППО: дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины слушатель должен уметь:

- составлять рационы питания для различных категорий потребителей;

- осуществлять санитарно- гигиенический контроль качества сырья и кулинарной продукции;
- соблюдать санитарно-гигиенические требования реализации готовой продукции;
- соблюдать санитарно- гигиенические требования хранения пищевых продуктов;
- осуществлять органолептическую оценку качества различных групп продовольственных товаров;
- соблюдать правила личной гигиены и выполнять санитарные правила;
- готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;
- роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания;
- усвояемость пищи и факторы, влияющие на нее;
- правила личной гигиены;
- санитарные требования к инвентарю, посуде и таре;
- санитарные требования к хранению продуктов и процессу приготовления блюд;
- санитарные требования к реализации готовой продукции;
- санитарные требования к обслуживанию посетителей;
- классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки их хранения;
- основные пищевые инфекции, отравления.

2. Тематический план и содержание дисциплины

№ темы	Темы	Количество часов		
		Всего	Теоретические занятия	Практические занятия
1.	Основы физиологии питания	4	4	-
2.	Пищевые инфекции и отравления	6	6	-
3.	Основы санитарии и гигиены	4	4	-
	Дифференцированный зачет	2	2	-
	Итого	16	16	-

Тема 1. Основы физиологии питания

Понятие о физиологии, санитарии и гигиены. Белки, жиры, углеводы. Витамины. Вода, минеральные вещества. Прочие вещества пищевых продуктов. Пищевая и физиологическая ценность.

Процесс пищеварения и обмен веществ. Усвояемость пищи и напитков, факторы, влияющие на нее. Процессы ассимиляции и диссимиляции. Энергетическая ценность пищевых продуктов.

Практическое занятие № 1. Определение энергетической ценности пищевых продуктов.

Рациональное сбалансированное питание, его нормы и принципы.

Практическое занятие № 2. Составление режима питания (меню).

Тема 2. Пищевые инфекции и отравления.

Общее понятие об инфекционных заболеваниях. Острые кишечные инфекции.

Пищевые отравления Общие понятия о пищевых отравлениях. Пищевые отравления бактериального происхождения. Микотоксикозы. Пищевые отравления немикробного происхождения.

Органолептическая оценка качества различных групп продовольственных товаров.

Практическое занятие № 3. Органолептическая оценка качества различных групп продовольственных товаров.

Тема 3. Основы санитарии и гигиены.

Основы гигиены и санитарии. Личная гигиена работников ПОП. Общие понятия о гигиене труда. Санитарные требования к содержанию тела, рук, полости рта. Санитарные

требования к санитарной одежде.

Дезинфекция, дезинсекция, дератизация. Моющие средства для обработки помещений, оборудования, инвентаря и посуды.

Требования к инвентарю и инструментам производства. Требования к посуде, мытью и содержанию.

3. Условия реализации учебной дисциплины

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета.

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству слушателей;
- рабочее место преподавателя;
- раздаточный материал для проведения занятий;

Технические средства обучения: компьютер с лицензионным программным обеспечением, мультимедиапроектор.

3.2. Информационное обеспечение обучения.

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы.

Основные источники:

1. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии: учеб. пособие для сред. проф. образования / З.П. Матюхина. -3-е изд., допол. - М.: Издательский центр «Академия», 2009. – 256 с.

2. Мартинчик А.Н. «Физиология питания, санитария и гигиена», учебник для сред.проф. образования - М, «Академия», 2017г.192с.

Дополнительные источники:

1. Педенко А.И. Гигиена и санитария общественного питания / А.И. Педенко – М.: Экономика, 2009. – 268 с.

2. Красницкая Е.С. Гигиена и санитария предприятий общественного питания / Е.С.Красницкая. – М.: Экономика, 2009. – 245 с.

Нормативные документы:

1. СанПиН 42-123-57777-91. Санитарные нормы и правила для предприятий общественного питания.

2. Нормы физиологических потребностей в пищевых веществах и энергии для различных групп населения. Утверждены Главным Государственным врачом РФ 10 мая 2008 № 5786-91.

3. СанПиН 2.3.2.560-96. Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов.

Интернет-ресурсы:

- <http://www.bestlibrary.ru>. On-line библиотека,
- <http://www.edic.ru>. Электронные словари.

4. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения дифференцированного зачета (тестирование и устный опрос)

По результатам промежуточной аттестации выставляются отметки по двухбалльной системе: «зачтено»/«не зачтено».

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<i>уметь:</i>	
Осуществлять санитарно-гигиенический контроль качества сырья и кулинарной продукции	Тестирование. Письменное задание.
Соблюдать санитарно-гигиенические требования реализации готовой продукции	Тестирование. Письменное задание.
Соблюдать санитарно-гигиенические требования хранения пищевых продуктов	Тестирование. Письменное задание.

Соблюдать правила личной гигиены и выполнять санитарные правила	Тестирование. Письменное задание.
Готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств	Тестирование. Письменное задание.
<i>знать:</i>	
Правила личной гигиены	Тестирование. Письменное задание.
Санитарные требования к инвентарю, посуде, таре	Тестирование. Письменное задание.
Санитарные требования к хранению пищевых продуктов и процессу приготовления блюд	Тестирование. Письменное задание.
Санитарные требования к реализации готовой продукции	Тестирование. Письменное задание.
Санитарные требования к обслуживанию посетителей	Тестирование. Письменное задание.
Основные пищевые инфекции, отравления	Тестирование. Письменное задание.

IV. Рабочая программа учебной дисциплины «Экономические и правовые основы профессиональной деятельности»

1. Общие положения

1.1. Область применения.

Программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы профессионального обучения – программы профессиональной подготовки по профессии 11176 «Бармен».

1.2. Место дисциплины в структуре ООППО: дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения учебной дисциплины слушатель должен *уметь:*

- применять правовые знания при освоении профессиональных модулей и в профессиональной деятельности,
- соблюдать требования действующего законодательства и защищать свои трудовые права в рамках действующего законодательства.

знать:

- законодательные акты и другие нормативные документы, регулирующие правоотношения в области профессиональной деятельности;
- основные положения законодательства, регулирующего трудовые отношения;
- права и обязанности работников в области профессиональной деятельности;
- организационно-правовые формы организаций;
- формы оплаты труда.

2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

№ темы	Темы	Количество часов		
		Всего	Теоретические занятия	Практические занятия
1.	Основные понятия в экономике. Принципы рыночной экономики.	2	2	-
2.	Предприятие (организация) как субъект хозяйствования.	2	2	-
3.	Основные положения законодательства регулирующие трудовые отношения	2	2	-
4.	Механизм формирования и формы оплаты труда	2	2	-
	ИТОГО	8		

Тема 1. Основные понятия в экономике. Принципы рыночной экономики.

Понятие экономики и права. Основные направления социально-экономического развития России. Основные понятия рыночной экономики.

Рынок, понятие и виды, инфраструктура и конъюнктура рынка, элементы рыночного механизма (спрос и предложение, рыночные цены, конкуренция). Закон спроса и предложения. Факторы, влияющие на спрос и предложение. Виды экономической деятельности (отрасли народного хозяйства). Признаки отрасли общественного питания, ее роль и значение в экономике страны.

Тема 2. Предприятие (организация) как субъект хозяйствования.

Сущность предпринимательства, его виды. Субъекты предпринимательской деятельности, и их правовое положение. Значение малого бизнеса для экономики страны, меры господдержки малому бизнесу. Виды предпринимательских рисков и способы их предотвращения и минимизации.

Понятие организации, краткая характеристика, классификация, цели и задачи деятельности. Ресурсы предприятий. Пути ресурсосбережения в организации/

Организационно-правовые формы предприятий, установленные ГК РФ, виды и особенности, достоинства и недостатки. Правовое регулирование хозяйственных отношений.

Тема 3. Основные положения законодательства, регулирующие трудовые отношения

Основные понятия трудового законодательства. Правовое регулирование трудовых отношений. Трудовой договор. Рабочее время и время отдыха. Дисциплина труда и трудовой распорядок.

Материальная ответственность сторон трудового договора. Договор о материальной ответственности. Защита трудовых прав работников. Порядок заключения, расторжения, изменения условий трудового договора.

Тема 4. Механизм формирования и формы оплаты труда

Политика государства в области оплаты труда. Механизм формирования оплаты труда по трудовому законодательству. Формы и системы заработной платы. Формирование фонда оплаты труда в организации, определение средней заработной платы.

Мотивация труда, виды и способы. Техническое нормирование труда. Гарантии и компенсации при оплате труда. Удержания из заработной платы, их виды. Права предприятий и организаций по защите интересов работников.

3. Условия реализации учебной дисциплины

1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета.

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству слушателей;
- рабочее место преподавателя;
- раздаточный материал для проведения занятий;

Технические средства обучения: компьютер с лицензионным программным обеспечением, мультимедиапроектор.

2. Информационное обеспечение обучения.

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы.

Основные источники:

1. Жабина С.Б., Бурдюгова О.М., Колесова А.В. Основы экономики, менеджмента и маркетинга в общественном питании: учебник для студентов СПО/ С.Б. Жабина, О.М. Бурдюгова, А.В. Колесова. 3 изд. Стер.-М.: Издательский центр «Академия», 2015. –336 с.
2. Румынина В.В. Правовое обеспечение профессиональной деятельности: учебник для студентов сред. проф. Учеб. Заведений / В.В. Румынина. –5-е изд., стер. –М.: Издательский центр «Академия», 2014г.
3. Соколова С.В. Основы экономики: учебное пособие для нач. проф. образования /С.В. Соколова. –4-е изд., стер. –М.: Издательский центр «Академия», 2013г.

Дополнительная литература:

1. Яковлев А.И. Основы правоведения: учебник для учащихся нач. проф. учеб. заведений/ А.И. Яковлев-М: «АКАДЕМИЯ», 2012 г.

2. Серебряков В.Ф. Правовое обеспечение профессиональной деятельности в общественном питании: Учебник для студентов средних профессиональных учебных заведений . М.: АКАДЕМИЯ, 2012

Интернет-ресурсы:

1. Журнал «Право и образование» - <http://www.lexed.ru/pravo/journ/>

2. Материалы к курсу А.Никитина "Право и политика"

http://www.ug.ru/old/ug_pril/gv/98/08/t3_1.htm

4. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения занятий методом опроса и наблюдения.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<i>Уметь:</i>	
-применять правовые знания при освоении профессиональных модулей и в профессиональной деятельности,	Наблюдение. Опрос.
-соблюдать требования действующего законодательства и защищать свои трудовые права в рамках действующего законодательства.	Наблюдение. Опрос.
<i>Знать:</i>	
-основные положения законодательства, регулирующего трудовые отношения	Наблюдение. Опрос.
-права и обязанности работников в области профессиональной деятельности	Наблюдение. Опрос.
-организационно-правовые формы организаций	Наблюдение. Опрос.
-формы оплаты труда.	Наблюдение. Опрос.

V. Рабочая программа учебной дисциплины «Основы калькуляции и учета»

1. Общие положения

1.1. Область применения.

Программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы профессионального обучения – программы профессиональной подготовки по профессии 11176 «Бармен».

1.2. Место дисциплины в структуре ООППО: дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения учебной дисциплины слушатель должен

знать:

- основные понятия, цели, задачи и принципы калькуляции и учета;
- основные виды унифицированных документов, применяемых при калькуляции и учете в общественном питании;
- классификацию документов;
- требования к составлению и заполнению документов;

уметь:

- оформлять и проверять правильность оформления документации в соответствии с установленными требованиями, в том числе используя информационные технологии;
- проводить калькуляцию цен;
- проводить расчет объемов сырья и готовых изделий в общественном питании;
- проводить учет сырья, продуктов и тары в кладовых предприятий общественного питания;
- заполнять бухгалтерскую отчетность торговых операций и объединений.

2. Тематический план и содержание дисциплины.

№ темы	Темы	Количество часов		
		Всего	Теоретические занятия	Практические занятия
1.	Учет в общественном питании и его особенности	6	4	2
2.	Установление и калькуляция цен в общественном питании	10	4	6
	ИТОГО	16	8	8

Тема 1. Учет в общественном питании и его особенности.

Особенности организации бухгалтерского учета в общественном питании, обязанности работников данной сферы деятельности к всем сферам калькуляции и учета.

Основные виды бухгалтерских документов заполняемых при калькулировании и учете в общественном питании.

Практическое занятие № 1. Основные виды бухгалтерских документов заполняемых при калькулировании и учете в общественном питании.

Тема 2. Установление и калькуляция цен в общественном питании.

Ценообразование. Его особенности в общественном питании, при работе на предприятии различного уровня.

План-меню, его назначение и применение на предприятиях общественного питания, его особенности от других видов меню и правила его формирования.

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий, пути его использования, технологическая карта как первичный документ и особенности ее заполнения, построение и порядок использования сборника рецептов блюд и кулинарных изделий на предприятиях общественного питания.

Практическое занятие № 2. Составление плана-меню; расчет планового товарооборота на день.

Практическое занятие №3. Калькуляция розничных цен на блюда и полуфабрикаты. Калькуляция розничных цен на мучные и кондитерские изделия.

Оформление калькуляционных карточек.

3. Условия реализации учебной дисциплины

1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета.

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству слушателей;
- рабочее место преподавателя;
- раздаточный материал для проведения занятий;

Технические средства обучения: компьютер с лицензионным программным обеспечением, мультимедиапроектор.

Наглядны средства обучения (таблицы).

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий.

2. Информационное обеспечение обучения.

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы.

Основные источники:

1. Основы калькуляции и учета в общественном питании: учебное пособие /И.А. Самулевич. – Ростов н/Д: Феникс, 2019. – 302с. (электронный ресурс)
2. Основы калькуляции и учета: учеб. Пособие для учреждений нач. проф. Образования/И.И. Потапова. – 3-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2019.-192с.

Дополнительные источники

1. Быстров С.А. Экономика и организация ресторанного бизнеса: учебное пособие/ Быстров С.А. – М.: Форум, 2017. - 464с.

2. Ефимова О.П. Экономика общественного питания: учеб. пособие для вузов / О.П. Ефимова; Под ред. Н.И. Кабушкина. - 6-е изд., испр. - Мн.: Новое знание, 2018. - 348с.

3. Перетятко Т.И. Основы калькуляции и учета в общественном питании: Учебно-практическое пособие. - 6-е изд., перераб. и доп. - М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К0», 2015. - 232 с.

Интернет-ресурсы:

1. Режим доступа электронная интернет-библиотека «ЮРАЙТ. – <https://biblio-online.ru/>

2. <http://economy.gov.ru>

3. <http://www.consultant.ru>

4. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения опроса и практических занятий.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<i>Уметь:</i>	
- оформлять документацию в соответствии с установленными требованиями, в том числе используя информационные технологии;	Практическое задание. Наблюдение. Опрос.
- проводить калькуляцию цен;	Практическое задание.
- проводить расчет объемов сырья и готовых изделий в общественном питании;	Практическое задание. Наблюдение. Опрос.
- проводить учет сырья, продуктов и тары в кладовых предприятий общественного питания;	Практическое задание. Наблюдение. Опрос.
<i>Знать:</i>	
- основные понятия, цели, задачи и принципы калькуляции и учета	Практическое задание. Наблюдение. Опрос.
- основные виды унифицированных документов, применяемых при калькуляции и учете в общественном питании;	Практическое задание. Наблюдение. Опрос.
- классификацию документов;	Наблюдение. Опрос.
- требования к составлению и заполнению документов	Наблюдение. Опрос.

VI. Рабочая программа учебной дисциплины «Безопасность жизнедеятельности.

1. Общие положения

1.1. Область применения.

Программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы профессионального обучения – программы профессиональной подготовки по профессии 11176 «Бармен».

1.2. Место дисциплины в структуре ООППО: дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения учебной дисциплины слушатель должен *уметь:*

–предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности;

–использовать безопасные приемы при работе с инструментами и приспособлениями;

–применять первичные средства пожаротушения;

–оказывать первую помощь пострадавшим.

знать:

–основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности, принципы снижения вероятности их реализации;

–меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;

- безопасные приемы при работе с инструментами и приспособлениями;
- порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим;
- правила электробезопасности.

2. Тематический план и содержание дисциплины.

№ темы	Наименование тем	Всего часов	В том числе	
			теоретические занятия	практические занятия
1.	Основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности	2	2	-
2.	Меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах	2	2	-
3.	Порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим	2	2	-
	Итого:	6	6	-

Тема 1. Основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности.

Травматизм. Предупреждение травматизма. Безопасность труда на производстве. Основные требования по обеспечению безопасности при эксплуатации техники и оборудования.

Производственный климат, его факторы: температура воздуха, повышенное атмосферное давление, электромагнитное и инфракрасное излучения, влажность воздуха, тепловой обмен организма. Вредные вещества в рабочей зоне и их основные источники.

Тема 2. Меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах.

Огнетушители и их виды. Правила пользования огнетушителями. Правила эвакуации. Правила поведения при возгорании и пожаре. Безопасность на производстве: оповещение и эвакуация. Профилактика пожаров на производстве. Техника безопасности при работе с электрооборудованием.

Тема 3. Порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим.

Понятие первой помощи. Перечень состояний, при которых оказывается первая помощь. Общие правила оказания первой помощи.

Первая помощь при травмах различных областей тела. Первая помощь при электротравмах.

Первая помощь при наружных кровотечениях. Первая помощь при термических ожогах.

Первая помощь при попадании инородных тел в верхние дыхательные пути.

Первая помощь при отсутствии сознания.

3. Условия реализации учебной дисциплины

1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета ОБЖ.

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству слушателей;
- рабочее место преподавателя;
- раздаточный материал для проведения занятий;

Технические средства обучения: компьютер с лицензионным программным обеспечением, мультимедиапроектор.

Наглядны средства обучения:

- таблицы
- манекен человека.

2. Информационное обеспечение обучения.

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Сапронов, Ю.Г., Сыса, А.Б., Шахбазян В.В. Безопасность жизнедеятельности: учебное пособие для студентов учреждений среднего профессионального образования. – 4-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2014. – 320 с.

2. Смирнов, А.Т., Шахрамьян, М.А. , Крючек Н.А. и др. Безопасность жизнедеятельности: учебное пособие для студентов учреждений среднего профессионального образования. – 2-е изд., стереотип. – М.: Дрофа, 2009. – 224 с.

Дополнительные источники:

1. Безопасность и защита населения в чрезвычайных ситуациях: учебник для населения. Под общ. Ред. Г.Н. Кириллова. – М.: НЦ ЭНАС, 2013.

2. Гетия И.Г., Гетия С.И., Емец В.Н., Комиссарова Т.А. и др. Безопасность жизнедеятельности. Практические занятия. Учебное пособие для среднего профессионального образования. /Под. ред. И.Г. Гетия. – М.: Колос, ИПР СПО, 2015.

3. Фролов М.П. и др. Основы безопасности жизнедеятельности. Учебник для студентов учебных заведений среднего профессионального образования. – М.: Просвещение, 2015.

4. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем на занятиях в процессе проведения опроса и наблюдений.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<i>Уметь:</i>	
- предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности	Наблюдение.Опрос.
- использовать безопасные приемы при работе с инструментами и приспособлениями	Наблюдение.Опрос.
- применять первичные средства пожаротушения	Наблюдение.Опрос.
- оказывать первую помощь пострадавшим.	Наблюдение.Опрос.
<i>Знать:</i>	
- основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности, принципы снижения вероятности их реализации	Наблюдение.Опрос.
- меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах	Наблюдение.Опрос.
- безопасные приемы при работе с инструментами и приспособлениями	Наблюдение.Опрос.
правила электробезопасности	Наблюдение.Опрос.
порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим;	Наблюдение.Опрос.

VII. Рабочая программа профессионального модуля «Обслуживание потребителей организаций общественного питания»

1. Общие положения

1.1. Область применения.

Программа профессионального модуля является частью основной образовательной программы профессионального обучения – программы профессиональной подготовки по профессии 11176 «Бармен».

1.2. Место дисциплины в структуре ООППО: дисциплина входит в профессиональный цикл.

1.3. Цели и задачи профессионального модуля.

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями слушатель в ходе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт:

- выполнения всех видов работ по подготовке залов организаций общественного питания к обслуживанию в обычном режиме;
- встречи, приветствия, размещения гостей организаций общественного питания, подачи меню;
- приема, оформления и выполнения заказа на продукцию и услуги организаций общественного питания;
- подачи блюд и напитков разными способами;
- расчета с потребителями согласно счету и проводов гостей;
- подготовки залов и инвентаря к обслуживанию массовых банкетных мероприятий;
- обслуживания массовых банкетных мероприятий;
- применения передовых, инновационных методов и форм организации труда.

уметь:

- подготавливать зал и сервировать столы для обслуживания в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях, в том числе выездных;
- осуществлять прием заказа на блюда и напитки;
- обслуживать потребителей организаций общественного питания в обычном режиме и на различных массовых банкетных мероприятиях;
- консультировать гостей по составу и методам приготовления блюд, напитков, давать рекомендации по выбору напитков, их сочетаемости с блюдами;
- осуществлять подачу блюд и напитков гостям различными способами;
- предоставлять счет и производить расчет с потребителем;
- соблюдать правила ресторанного этикета при встрече и приветствии гостей, размещении гостей, обслуживании и прощании с гостями;
- соблюдать личную гигиену.

знать:

- основные характеристики торговых и производственных помещений организаций общественного питания;
- материально-техническую и информационную базу обслуживания;
- правила личной подготовки бармена к обслуживанию;
- виды, правила, последовательность и технику сервировки столов;
- правила подготовки посуды и приборов к работе;
- методы организации труда бармена;
- правила оформления и передачи заказа на производство;
- правила и технику подачи алкогольных и безалкогольных напитков;
- правила, очередность и технику подачи блюд и напитков;
- правила и технику уборки использованной посуды;
- порядок оформления счетов и расчета с потребителем;
- правила сочетаемости напитков и блюд;
- требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков.

2. Тематический план и содержание профессионального модуля

№ темы	Темы	Всего часов	Количество часов	
			Теоретические занятия	Практические занятия
1.	Основные характеристики торговых и производственных помещений организаций общественного питания	2	2	-
2.	Материально-техническая и информационная база обслуживания	16	4	12
3.	Правила личной подготовки бармена к обслуживанию	10	2	8

4.	Правила и техника подачи алкогольных и безалкогольных напитков	18	2	16
5.	Правила и техника уборки использованной посуды	4	-	4
6.	Правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии бармена с гостями	20	2	18
7.	Порядок оформления счетов и расчета с потребителем	14	2	12
	Дифференцированный зачет	2	2	-
	ИТОГО	86	16	70

Тема 1. Основные характеристики торговых и производственных помещений организаций общественного питания.

Структура и планировка предприятий питания. Виды гостевых помещений предприятий питания (вестибюль с гардеробом, аванзал, торговый и банкетные залы) – назначение, характеристика, оборудование. Оборудование гардероба и аванзала предприятий питания. Оборудование торгового зала, его виды, назначение, конструкция и устройство каждого вида оборудования.

Виды производственных помещений (заготовочные, доготовочные, специализированные цехи) – назначение, организация работы, оборудование, инвентарь. Виды вспомогательных помещений (сервизная, моечная столовой посуды, раздача) - назначение, характеристика, организация работы.

Взаимосвязь залов, производственных, вспомогательных помещений. Требования к освещению и вентиляции, цветовому оформлению залов.

Тема 2. Материально-техническая и информационная база обслуживания

Средства малой механизации: кофеварки, миксеры, СВЧ-печи, соковыжималки и т. д.

Холодильное оборудование. Характеристика холодильных веществ, их применение. Понятие о компрессорной холодильной машине, принцип ее действия. Холодильные шкафы прилавки, витрины, камеры. Льдогенератор.

Смесительные установки. Блендеры, миксеры, электрический шейкер, Правила эксплуатации и техника безопасности.

Весоизмерительное оборудование. Основные требования к весам. Правила пользования весами. Основные приемы взвешивания товаров.

Компьютерно-кассовая техника (ККТ) и кассовые терминалы. Виды ККТ. Назначение кассы. Устройство и основные принципы работы ККТ и кассового аппарата. Правила эксплуатации и техники безопасности.

Практическое занятие №1. Техника работы со средствами малой механизации: шейкер, блендер, миксер, микроволновка, кофеварка и т. д.

Практическое занятие № 2. Работа на компьютерно-кассовой технике и расчёты с покупателями.

Тема 3. Правила личной подготовки бармена к обслуживанию.

Личная подготовка персонала. Требования, предъявляемые к официанту. Форменная одежда обслуживающего персонала. Правила санитарии и гигиены. Требования к личной гигиене. Требования к форменной одежде. Имидж бармена и дресскод.

Методы организации труда барменов. Графики выхода на работу. Правила работы в бригаде/команде.

Принципы и методы оценки и осуществления самоконтроля качества своей профессиональной деятельности. Методы осуществления самостоятельного поиска необходимой информации для решения профессиональных задач с использованием современных информационных технологий.

Личные качества. Культура речи. Пластика движения.

Практическое занятие № 1. Культура речи. Пластика движения.

Практическое занятие № 2. Поведение бармена в разрешении конфликтной ситуации с потребителями.

Тема 4. Правила и техника подачи алкогольных и безалкогольных напитков.

Правила разлива, техника подачи напитков. Техника подачи смешанных напитков. Техника подачи коктейлей. Техника подачи горячих напитков.

Практическое занятие №1. Приготовление безалкогольных напитков, их подача.

Практическое занятие №2. Приготовление горячих напитков и их подача.

Тема 5. Правила и техника уборки использованной посуды.

Практическое занятие № 1. Уборка и замена использованной посуды.

Практическое занятие № 2. Подбор посуды, предварительная сервировка, уборка посуды и последующая сервировка.

Тема 6. Правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии бармена с гостями.

Правила культуры обслуживания, протокола и этикета. Особенности организации обслуживания различных мероприятий. Особенности организации обслуживания иностранных туристов.

Практическое занятие № 1. Организация обслуживания шведского стола.

Практическое занятие № 2. Организация обслуживания банкета-фуршета, приема коктейля, банкета-чая.

Практическое занятие № 3. Организация обслуживания свадебного банкета.

Практическое занятие № 4. Организация обслуживания праздничных и тематических банкетов.

Тема 7. Порядок оформления счетов и расчета с потребителем.

Порядок оформления счетов и расчета с потребителем.

Процедура подготовки и предъявления счета посетителю. Способы и процедуры расчета с потребителем: наличными деньгами, кредитными карточками, чеками, запись на счет, талоны на питание.

Практическое занятие №1. Правила расчета потребителей и выбивание чека через ККМ.

Практическое занятие № 2. Составление алгоритма действий бармена по оформлению кассовой документации при использовании кассового аппарата и системы «Rkipper». Составление счета, реестра счетов.

Практическое занятие № 3. Составление отчета о движении продукции в баре.

3. Условия реализации программы профессионального модуля.

1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие учебных кабинетов:

-организации обслуживания в организациях общественного питания.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета: столы, стулья, стенды, классная доска, экран.

Технические средства обучения:

- компьютерное и мультимедийное оборудование;
- видео-аудиовизуальные средства обучения;
- комплект документов «Стандарты обслуживания», плакаты;

Оборудование лаборатории: технологии обслуживания в общественном питании.

Средства малой механизации:

- миксеры,
- шейкеры,
- блендеры,
- печи СВЧ,

Тепловое оборудование:

- электрочайники,
- электрокофеварки,
- электроплита,
- жарочный шкаф

Холодильное оборудование.
Инвентарь, инструмент, посуда.
Столовое бельё и приборы. Рабочие места по количеству обучающихся.

2. Информационное обеспечение обучения.

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Нормативные документы:

1. Государственные стандарты Российской Федерации:
2. ГОСТ Р 50762-2007. Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания. М.: Стандартинформ, 2008
3. ГОСТ Р 50763–2007. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. М.: Стандартинформ, 2008
4. ГОСТ Р 50646-94 «Услуги населению. Термины и определения».
5. ГОСТ Р 50764-95 «Услуги общественного питания. Общие требования».
6. ГОСТ Р 50747-94 «Общественное питание. Термины и определения».

Основная:

1. Беляев М.И., Бережной И.Г. и др. Организация производства и обслуживания в общественном питании. -М.: Экономика, 2014.
2. Богушева В.И. Организация обслуживания посетителей ресторанов и баров. 5-изд., пер. и доп.: Уч. пос. –Ростов-на-Дону, Феникс, 2017, 416 с.-доп.
5. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. -М.: Академия, 2014.

Дополнительная:

1. Богушева В.И. Бары и рестораны. Искусство обслуживания. Уч. пос.-Ростов –на -Дону, 2014 -доп.
2. Браймер Р.А. Основы управления в индустрии гостеприимства / Пер. с англ. -М.: АспектПресс., 2013.
3. Гюнтер Линде, Хайнц Кноблах. Приятного аппетита -М.: Пищевая промышленность, 2016.
4. Захарченко М.Н., Кучер Л.С. Обслуживание на предприятиях общественного питания. - М.: Экономика, 2014.
5. Красильников Н.А., Надежин Н.А. Современный ресторан и культура обслуживания. -М.: Экономика, 2014.
6. Новоженев Ю.М., Сопина Л.Н. Кухни народов мира. -М.: Высшая школа, 2013.
7. Усов В.В. Организация обслуживания в ресторанах. -М.: Высшая школа, 2018.

Интернет-ресурсы:

1. <http://www.kulina.ru/http://www.bolanias.ru/>
2. www.povarenok.ru
3. www.supercook.ru

4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля.

Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля осуществляется преподавателем на занятиях в процессе проведения опроса и наблюдений, практических занятий, дифференцированного зачета (тестирование и выполнение практических заданий).

По результатам промежуточной аттестации выставляются отметки по двухбалльной системе: «зачтено»/«не зачтено».

Результаты (освоение профессиональной компетенции)	Основные показатели результатов подготовки	Формы и методы контроля и оценки
Выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания.	Демонстрация подготовки посуды к обслуживанию посетителей.	Оценка выполнения индивидуальных заданий, оценка практических занятий. Тестирование.

Обслуживать потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов.	Демонстрация обслуживания потребителей с учетом всех форм собственности, видов, типов и классов организации.	Оценка практических занятий. Тестирование.
Обслуживать массовые банкетные мероприятия.	Демонстрация подготовки залов к обслуживанию банкетных мероприятий. Соблюдение правил обслуживания посетителей банкетных мероприятий.	Оценка выполнения практических занятий, оценка выполнения индивидуальных заданий. Тестирование.
Обслуживать потребителей при использовании специальных форм организации питания.	Соблюдение правил обслуживания посетителей при использовании специальных форм организации питания.	Оценка выполнения практических занятий. Тестирование.

VIII. Рабочая программа профессионального модуля «Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок».

1. Общие положения

1.1. Область применения.

Программа профессионального модуля является частью основной образовательной программы профессионального обучения – программы профессиональной подготовки по профессии 11176 «Бармен».

1.2. Место дисциплины в структуре ООППО: дисциплина входит в профессиональный цикл.

1.3. Цели и задачи профессионального модуля.

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями слушатель в ходе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт:

- подготовки бара, буфета к обслуживанию;
- встречи гостей бара и приёма заказа;
- обслуживания потребителей напитками;
- 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;

уметь:

- подготавливать бар, буфет к обслуживанию;
- обслуживать потребителей за барной стойкой, буфетом напитками и прочей продукцией бара, буфета в обычном режиме и на различных массовых банкетных мероприятиях, в том числе выездных;
- принимать заказ и давать пояснения потребителям по напиткам и продукции бара, буфета;
- готовить смешанные напитки, 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 отчётно-учётную документацию;
- соблюдать правила профессионального этикета;
- соблюдать правила личной гигиены;

знать:

- виды и классификации баров;
- планировочные решения баров, буфетов;
- материально-техническое и информационное оснащение бара и буфета;
- правила безопасной эксплуатации оборудования бара, буфета;
- виды и методы обслуживания в баре, буфете;
- 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 с гостями.

Тематический план и содержание профессионального модуля

№ темы	Темы	Всего часов	Количество часов	
			Теоретические занятия	Практические занятия
1.	Виды и классификация баров	2	2	-
2.	Материально-техническое и информационное оснащение бара и буфета	10	2	8
3.	Организация обслуживания в баре	14	2	12
4.	Технология и методы приготовления смешанных напитков и коктейлей	36	6	30
5.	Технология приготовления простых закусок	18	2	16
6.	Дифференцированный зачет	2	2	-
	ИТОГО	82	16	66

Тема 1. Виды и классификация баров.

История возникновения и перспективы развития баров. Виды баров. Планировочные решения баров, буфетов.

Требования к планировке, оформлению баров, буфетов. Торгово-производственные помещения бара. Характеристика торговых помещений бара, требования к их оформлению. Производственные цеха бара.

Вестибюль, гардероб, аванзал, торговый зал бара: их назначение. Виды барных стоек.

Обслуживающий персонал: бармен, барист, барбек (помощник бармена): функции, профессиональная подготовка.

Тема 2. Материально-техническое и информационное оснащение бара и буфета.

Организация рабочего места бармена. Оснащение оборудованием, инвентарем и посудой. Барная посуда. Инвентарь и аксессуары бара.

Правила безопасной эксплуатации оборудования бара, буфета.

Оформление витрин, барной стойки. Правила отпуска и способы выкладки продукции на барной стойке и витрине.

Источники снабжения товарами, методы их поставки. Особенности снабжения бара в зависимости от его типа и размещения. Приемка продуктов по количеству и качеству. Требования к складским помещениям. Условия и сроки хранения продуктов. Ответственность бармена за порчу и неправильное хранение продукции.

Практическое занятие № 1. Организация рабочего места в баре, буфете. (Экскурсия на предприятия города).

Практическое занятие № 2. Оформление витрин, барной стойки (Экскурсия на предприятия города).

Тема 3. Организация обслуживания в баре.

Подготовка бара к обслуживанию. Уборка помещений бара. Получение столовой посуды, приборов, белья. Подготовка к работе инвентаря, мерного инструмента, оборудования. Подготовка рабочего места бармена. Подготовка к продаже продукции собственного производства.

Формы и методы обслуживания посетителей в баре. Факторы, определяющие культуру труда бармена. Искусство беседы в общении с гостями. Встреча посетителей, приветствие, прием заказа.

Общие правила подачи продукции бара. Техника работы бармена при приготовлении напитков, закусок и их оформление.

Очередность и время обслуживания посетителей. Взаимосвязь в работе бармена с официантами.

Практическое занятие № 1. Техника откупоривания бутылок, банок. Техника разлива основных напитков в баре. Отработка приемов разлива напитков «на счет» (spil-stop), охлаждение стаканов методами «плейн» и «он-зе-рокс».

Практическое занятие № 2. Правила подачи холодных и горячих закусок, используемая посуда и приборы.

Практическое занятие № 3. Специальные формы обслуживания. роль бармена в обслуживании по типу «коктейль», организация его рабочего места.

Тема 4. Технология приготовления смешанных напитков и коктейлей.

Современные технологии приготовления смешанных напитков и коктейлей (по рецептуре сайта IBA-WORLD.COM), правила оформления и подачи коктейлей.

Изучение метода Билд и Мадл: назначение, использование, состав компонентов.

Изучение метода Стир&стрейн и Шейк: назначение, использование, состав компонентов.

Способы оформления коктейлей и приготовление льда. Изучение украшений коктейлей. Способы измельчения льда (мист, фраппе).

Лабораторная работа № 1. Приготовление коктейлей разными способами.

Лабораторная работа № 2. Техника приготовления смешанных напитков.

Практическое занятие № 1. Приготовление безалкогольных коктейлей с разнообразными фруктами.

Практическое занятие № 2. Приготовление льда «мист» и «фраппе»

Практическое занятие № 3. Техника и способы подачи коктейлей.

Тема 5. Технология приготовления простых закусок.

Первичная обработка продуктов для приготовления закусок.

Способы нарезки продуктов для приготовления закусок. Способы оформления готовых закусок и бутербродов.

Нарезка фруктов и овощей различными способами для оформления закусок, коктейлей и т. д. Понятие о карвинге и его применение.

Практическое занятие:

Простая и фигурная нарезка овощей и фруктов

Практическое занятие № 1. Приготовление бутербродов закусочных и канапе.

Практическое занятие № 2. Оформление закусок. Применение техники карвинг.

3. Условия реализации программы профессионального модуля.

1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие учебных кабинетов:

-организации обслуживания в организациях общественного питания.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета: столы, стулья, стенды, классная доска, экран.

Технические средства обучения:

-компьютерное и мультимедийное оборудование;

- видео-аудиовизуальные средства обучения;

- комплект документов «Стандарты обслуживания», плакаты;
- Оборудование лаборатории: технологии обслуживания в общественном питании.
- Средства малой механизации:
- миксеры,
- шейкеры,
- блендеры,
- печи СВЧ,
- Тепловое оборудование:- электрочайники. Холодильное оборудование.
- Посуда, столовое бельё и приборы.
- Барная стойка.Рабочие места по количеству обучающихся.

2.Информационное обеспечение обучения.

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

1. «Услуги общественного питания. Термины и определения». [Текст]: ГОСТ Р 31985-2013– Введ. 01. 01. 2015.- М.: Госстандарт России: ФГУП «Стандартинформ».- 20 с.
2. «Услуги общественного питания. Общие требования». [Текст]: ГОСТ Р 31984-2012– Введ. 01. 01. 2015.- М.: Госстандарт России: ФГУП «Стандартинформ».- 20 с.
3. «Услуги общественного питания. Требования к персоналу». [Текст]: ГОСТ Р 30524-2013– Введ. 01. 01. 2015.- М.: Госстандарт России: ФГУП «Стандартинформ».- 20 с.
4. «Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования». [Текст]: ГОСТ Р 30389-2013– Введ. 01. 01. 2015.- М.: Госстандарт России: ФГУП «Стандартинформ».- 20 с.
5. ГОСТ Р 50935-2007 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу» (утв. Приказом Ростехрегулирования от 27.12.2007 № 473-ст.

Основные источники:

1. Кучер Л. С., Шкуратова Л. М. Официант-бармен. Учебное пособие- М, Изд-во «Феникс», серия: Среднее профессиональное образование (Феникс), 2017
2. Ахрапоткова Н. Б. Справочник официанта-бармена – М., Изд-во «Академия», 2012
3. Богушева В. И. Бары и рестораны – Ростов-на-Дону, Изд-во «Фе-никс», 2011
4. Калашников А. Ю. Кафе, бары и рестораны – М., 2012
5. Кучер Л. С., Шкуратова Л. М. Технология приготовления коктейлей и напитков – М., Изд-во «Академия», 2011

Дополнительные источники:

1. Искусство сервировки – М., Изд-во «АСТ-пресс книга», 2014
2. Коктейли мира – М., Изд-во «Юнион паблик», 2015
3. Коктели. Энциклопедия лучших рецептов – М., Изд-во «АСТ-пресс книга», 2011
7. Ридель, Х. Бары и рестораны. Техники обслуживания [Текст]: Х. Ридель. - М.: Феникс, 2015. - 351 с.

Интернет-ресурсы:

www.koktejly.ru

www.IBA-WORLD.COM

4.Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля.

Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля осуществляется преподавателем на занятиях в процессе проведения опроса и наблюдений, практических занятий, дифференцированного зачета (тестирование и практические задания).

По результатам промежуточной аттестации выставляются отметки по двухбалльной системе: «зачтено»/«не зачтено».

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля оценки
Выполнять подготовку бара, буфета к обслуживанию.	Демонстрация подготовки оборудования, инвентаря к работе.	Опрос.Наблюдение.

Обслуживать потребителей бара, буфета.	Демонстрация обслуживания потребителей за барной стойкой.	Опрос.Наблюдение.
Эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование	Демонстрация организации рабочего места бармена с использованием оборудования, инвентаря и аксессуаров.	Опрос.Наблюдение. Практическая работа
Изготавливать определенный ассортимент кулинарной продукции.	Демонстрация техники приготовления кулинарной продукции	Опрос.Наблюдение. Практическая работа
Изготавливать смешанные напитки, в том числе коктейли, различными методами, горячие напитки.	Демонстрация различных методов технологии приготовления коктейлей, горячих напитков.	Опрос.Наблюдение. Практическая работа.

IX. Рабочая программа профессионального модуля «Искусство бариста. Технологии и рецептуры приготовления напитков на основе кофе».

1. Общие положения

1.1. Область применения.

Программа профессионального модуля является частью основной образовательной программы профессионального обучения – программы профессиональной подготовки по профессии 11176 «Бармен».

1.2. Место дисциплины в структуре ООППО: дисциплина входит в профессиональный цикл.

1.3. Цели и задачи профессионального модуля.

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями слушатель в ходе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт:

- обслуживания потребителей кофе ,кофейными напитками;
- приготовления и подачи горячих напитков;
- подачи десертов и сладких блюд;

уметь:

- определять географическую принадлежность страны
- обслуживать потребителей за барной стойкой, буфетом кофе и кофейными напитками;

- принимать заказ и давать пояснения потребителям по кофе и кофейными напиткам;
- готовить классические рецептуры кофе и кофейных напитков, используя необходимые методы приготовления и оформления;

- эксплуатировать в процессе работы оборудование бара, буфета с соблюдением требований безопасности и санитарных норм и правил;

- готовить горячие напитки на основе кофе, соблюдая санитарные требования к процессу приготовления;
- соблюдать необходимые условия и сроки хранения продуктов и напитков в баре,буфете;

знать:

- характеристику кофейного сырья и географию кофейного пояса Земли;
- технологию приготовления классических рецептов кофе и горячих и холодных напитков на его основе;
- технологию приготовления слоистых кофейных напитков и напитков с добавками;
- правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии бариста, с гостями.

Тематический план и содержание профессионального модуля

	Темы		Количество часов
--	------	--	------------------

№ темы		Всего часов	Теоретические (аудиторные)	Лабораторные и практические занятия
1.	География и кофейный пояс Земли	2	2	-
2.	Принципы работы и эксплуатации кофейного оборудования	6	2	4
3.	Технологии и рецептуры приготовления кофе и напитков на основе кофе.	26	4	22
	Дифференцированный зачет	2	2	-
	ИТОГО	36	10	26

Тема 1. География и кофейный пояс Земли

Места произрастания кофейного дерева. Кофейный пояс земли.

Ботанические сорта кофе. Особенности выращивания и сбора кофейных зерен. Страны-производители кофе. Характеристики моносортов кофе.

Тема 2. Принципы работы и эксплуатации кофейного оборудования.

Принципы работы и эксплуатации кофе-машины. Принципиальные различия в механизмах и вкусах. Система одnogруппной и двугруппной машины. Кофемолка. Типы настройки помола. Темперовка кофейной таблетки. Определение экстракции Способы ферментации кофейного зерна, основные виды обжарки

Практическое занятие № 1. Основные части кофе машины, работа с кофемолкой и кофе-машиной.

Тема 3. Технологии и рецептуры приготовления кофе и напитков на основе кофе.

Основы приготовления кофе. Технологии и рецептуры кофе: латте-арт, эспрессо, Irish Coffe, кофе без молока кофе с молоком, фантазийного кофе. Методы взбивания молока. Технологии и рецептуры приготовления напитков на основе кофе.

Практическое занятие № 1. Создание трафарета для искусства латте-арт с использованием программного обеспечения Adobe Photoshop, Inkscape, Adobe Illustrator

Практическое занятие № 1. Приготовление эспрессо, латте-арт, Irish Coffe, кофе без молока кофе, с молоком, фантазийного кофе.

Практическое занятие № 2. Составление рецептов, технологических карт на напитки на основе кофе

3. Условия реализации программы профессионального модуля.

1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие учебных кабинетов:

-организации обслуживания в организациях общественного питания.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета: столы, стулья, стенды, классная доска, экран.

Технические средства обучения:

- компьютерное и мультимедийное оборудование;
- видео-аудиовизуальные средства обучения;
- комплект документов «Стандарты обслуживания», плакаты;

Оборудование лаборатории: технологии обслуживания в общественном питании.

- Кофемашина;
- Кофемолка;
- Барная стойка
- Моечная ванна двухсекционная

Наборы посуды. Рабочие места по количеству обучающихся.

2. Информационное обеспечение обучения.

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

1. ГОСТ Р 51881-2002. Кофе натуральный растворимый. Общие технические условия.

2. ГОСТ 6805-1997 Кофе жареный. Общие технические условия.
3. ГОСТ Р. 50364 - 92. Концентраты пищевые. Напитки кофейные растворимые. Технические условия.

Основная литература:

1. Скотт Рао Пособие профессионального баристы / Скотт Рао. - М.: Издательство Студии Артемия Лебедева, 2014. - 200 с
3. Першина С.Е. Великие путешественники. Кофе / С.Е. Першина. - М.: Миллион меню, АСТ, 2013. - 160 с.
4. Пучеров Н.Н. Все о кофе / Учебник / Н.Н. Пучеров - Ростов н/Д: издательский центр «МарТ», 2004. - 448 с.
5. Красивый кофе - вкусный кофе. Трафареты для украшения кофе. - М.: Эксмо, 2015. - 840 с.
6. Карманн Жан-Шарль Кофе-эспрессо. 30 рецептов с добавлением кофе для гурманов / Карманн Жан-Шарль. - М.: Арт-Родник, 2010. - 721 с.
7. Хоффманн Д. Всемирный Атлас кофе: от зерна до чашки

Дополнительные источники

1. Щевцов А.А., Остриков А.Н., Зотов А.Н. Гидродинамика псевдооживленного слоя зерен кофе при обжарке перегретым паром // Известия вузов. Пищевая технология. - 2004. - №2-№3. - с. 79-81.
2. Мэри Бэнкс Мировая энциклопедия кофе / Мэри Бэнкс , Кристин Мак-Фадден , Кэтрин Эткинсон. - М.: Росмэн-пресс, 2002. - 256 с.
3. Денисов Д. «Профессиональный кофе», «Библия бариста». - М., «Ресторанные ведомости», 2004г.

Интернет ресурсы

1. Российская ассоциация бариста (Russian Barista Association) www.rba-org.ru
2. Джеймс Хоффманн www.jameshoffmann.co.uk
3. Книга кофейных рецептов www.all4coffee.ru

4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля.

Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля осуществляется преподавателем на занятиях в процессе проведения опроса и наблюдений, практических занятий, дифференцированного зачета (устный опрос и практические задания).

По результатам промежуточной аттестации выставляются отметки по двухбалльной системе: «зачтено»/«не зачтено».

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
Обслуживать потребителей бара, буфета.	Демонстрация обслуживания потребителей за барной стойкой.	Опрос. Наблюдение.
Эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование	Демонстрация организации рабочего места бариста с использованием оборудования, инвентаря и аксессуаров.	Опрос. Наблюдение. Практическая работа
Изготавливать кофе, напитки на основе кофе различными методами	Демонстрация различных методов технологии приготовления кофе, напитков на основе кофе	Опрос. Наблюдение. Практическая работа.

3. УЧЕБНАЯ И ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКИ.

Практика представляет собой вид учебной деятельности, направленной на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенции в процессе выполнения определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью. При реализации программы профессионального обучения по профессии

«Бармен» предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная, которые проводятся на базе ГАУ КО ПОО КСТ и организаций общественного питания.

Учебная практика предусмотрена учебным планом: во втором полугодии 1-го года обучения слушателей в течение 1 недели (36 час.) в рамках профессионального модуля ПМ.01. Технология обслуживания в общественном питании.

Целями учебной практики являются:

- закрепление теоретических знаний, полученных при изучении базовых дисциплин;
- развитие и накопление специальных навыков, изучение и участие в разработке организационно-методических и нормативных документов для решения отдельных задач по месту прохождения практики;
- приобретение практических навыков в будущей профессиональной деятельности или в отдельных ее разделах.

Задачи учебной практики:

- закрепить знания и умения, приобретаемые слушателями в результате освоения теоретических курсов;
- выработать практические навыки и способствовать комплексному формированию общих и профессиональных компетенций слушателей.

Аттестация по итогам учебной практики проводится в форме дифференцированного зачета на основании предоставленных отчетов.

Производственная практика предусмотрена учебным планом:

- во втором полугодии 1-го года обучения слушателей Колледж-класса в течение 2 недель (72 час.) в рамках профессионального модуля ПМ.01. Обслуживание потребителей организаций общественного питания;

- в первом полугодии 2-го года обучения слушателей Колледж-класса в течение 2 недель (72 час.) в рамках профессиональных модулей ПМ.02 Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок. ПМ.03 Искусство бариста. Технологии и рецептуры приготовления напитков на основе кофе.

Цели производственной практики:

- непосредственное участие слушателей в деятельности организации;
- закрепление теоретических знаний, полученных во время аудиторных занятий, учебной практики;
- приобретение профессиональных умений и навыков;
- приобщение слушателей к социальной среде организации с целью приобретения социально-личностных компетенций, необходимых для работы в профессиональной сфере.

В результате прохождения производственной практики слушатель должен продемонстрировать следующие результаты образования:

иметь практический опыт:

- подготовки бара, буфета к обслуживанию;
- встречи гостей бара и приёма заказа;
- обслуживание потребителей напитками;
- 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;

уметь:

- подготавливать бар, буфет к обслуживанию;
- обслуживать потребителей за барной стойкой, буфетом продукцией бара, буфета в обычном режиме и на различных массовых банкетных мероприятиях, в том числе выездных;

- принимать заказ и давать пояснения потребителям по напиткам и продукции бара, буфета;
- готовить смешанные напитки, 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 отчётно-учётную документацию;
- соблюдать правила профессионального этикета
- соблюдать правила личной гигиены;

знать:

- виды и классификации баров;
- планировочные решения баров, буфетов;
- материально-техническое и информационное оснащение бара и буфета;
- правила безопасной эксплуатации оборудования бара, буфета;
- характеристику безалкогольных напитков;
- правила и последовательность подготовки бара, буфета к обслуживанию;
- виды и методы обслуживания в баре, буфете;
- технологии приготовления смешанных и горячих напитков;
- технологии 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.

В результате прохождения производственной практики слушатель должен иметь практический опыт:

- выполнение всех видов работ по подготовке залов организаций общественного питания к обслуживанию в обычном режиме;
- встречи, приветствия, размещения гостей организаций общественного питания за столом, подачи меню;
- приёма, оформления и выполнения заказа на продукцию и услуги организаций общественного питания;
- рекомендации блюд и напитков гостям при оформлении заказов;
- подача заказных блюд и напитков разными способами;
- расчёт с потребителями согласно счёту и проводов гостей;
- подготовки залов и инвентаря к обслуживанию массовых банкетных мероприятий;
- обслуживания массовых банкетных мероприятий официального и неофициального характера;
- обслуживания потребителей при использовании специальных форм организации питания;
- применения передовых, инновационных методов и форм организации труда;
- подготовка бара, буфета к обслуживанию;
- встречи гостей бара и приёма заказа;
- обслуживания потребителей напитками и закусками.

Аттестация по итогам производственной практики проводится в форме дифференцированного зачета на основании предоставленных отчетов и отзывов с мест прохождения практики.

Программы учебной и производственной практик:

№ п/п	Темы	Количество часов	
		Всего	Практические занятия
	Учебная практика	36	36
1	Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности при подготовке бара к обслуживанию. Правила пользования электронагревательными приборами. Ознакомление с торговыми помещениями бара, их характеристика и оснащение	6	6
2	Организация рабочего места бармена. Подготовка оборудования, инвентаря, посуды. Санитарная уборка и расстановка мебели. Проверка наличия товарных запасов	6	6
3	Характеристика торгово-технологического оборудования бара. Назначение и правила эксплуатации	6	6
4	Ознакомление с компьютерной системой (Rkeeper) для расчёта с потребителем. Использование современных компьютерных систем для расчета с потребителями, автоматизированного учета и контроля поступающей выручки.	6	6
5	Техника приготовления безалкогольных смешанных напитков. Правила и техника подачи.	6	6
6	Технология приготовления горячих напитков. Правила и техника подачи	6	6
	Производственная практика	144	144
1	Знакомство с предприятием. Характеристика торгово – технологических помещений. Характеристика помещений для потребителей. Инструктаж по охране труда и технике безопасности на рабочем месте.	6	6
2	Подготовка барного и буфетного инвентаря к работе. Подготовка к безопасной эксплуатации оборудование бара, буфета к обслуживанию. Ознакомление с меню, прейскурантом, барной картой, винным листом	6	6
3	Правила личной подготовки бармена к обслуживанию. Организация рабочего места бармена, оформление ветрены бара, буфета с соблюдением сроков хранения	6	6
4	Выполнение заказа потребителей по напиткам и продукции бара, буфета	6	6
5	Выполнение заказа потребителей по напиткам и продукции бара, буфета в обычном режиме	6	6
6	Выполнение заказа потребителей по напиткам и продукции бара, буфета на массовых банкетных мероприятиях	6	6
7	Выполнение заказа потребителей по напиткам и продукции бара, буфета на выездных мероприятиях.	6	6
8	Отработка правил личной гигиены и профессионального этикета	6	6
9	Работа со специализированным инвентарем для приготовления напитков и коктейлей, холодных закусок и десертов	6	6
10	Знакомство с весоизмерительным оборудованием, правила пользования, проверка клеймения, правила взвешивания.	6	6
11	Эксплуатация в процессе работы машин для измельчения кофе, приготовления чая и кофе.	6	6
12	Эксплуатация машин для приготовления соков	6	6

13	Эксплуатация машин для нарезки хлеба и гастрономических товаров	6	6
14	Эксплуатация холодильного оборудования баров и оборудования для приготовления коктейлей	6	6
15	Требования и правила оформления документов учета	6	6
16	Составление калькуляционных карточек	6	6
17	Проведение инвентаризации запасов продуктов и напитков в баре	6	6
18	Проведение списания боя, лома товарно- материальных ценностей	6	6
19	Проведение анализа по составлению акта на брак и порчу продуктов	6	6
20	Оформление отчетных и кассовых документов	6	6
21	Приготовление, оформление и отпуск открытых, закрытых и комбинированных бутербродов, канапе	6	6
22	Выполнение наличного и безналичного расчета с потребителями. Оформление платежей по счетам.	6	6
23	Работа с наполнителями и смягчающе- сглаживающими компонентами	6	6
24	Приготовление смешанных безалкогольных напитков, и коктейлей	6	6

4. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ

реализации основной профессиональной образовательной программы

Образовательное учреждение, реализующее основную программу профессионального обучения, должно располагать материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов лабораторных работ и практических занятий, учебной практики, предусмотренных учебным планом образовательного учреждения.

Материально-техническая база должна соответствовать действующим санитарным и противопожарным нормам.

Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений.

Кабинеты:

- безопасности жизнедеятельности;
- организации обслуживания в общественном питании.

Лаборатории:

технологии обслуживания в общественном питании.

5. Контроль и оценка достижений обучающихся

Оценка качества освоения основной программы профессионального обучения включает текущий контроль знаний, промежуточную аттестацию и итоговую аттестацию обучающихся.

Текущий контроль.

Текущий контроль результатов подготовки осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, а также выполнения индивидуальных заданий: о выполнении требуемых действий в процессе учебной деятельности; о правильности выполнения требуемых действий; о соответствии формы действия данному этапу усвоения учебного материала (в форме контрольных работ, контрольных тестов, индивидуальных заданий и др.).

Промежуточная аттестация

Промежуточная аттестация проводится по результатам освоения программ учебных дисциплин в форме зачета на последнем занятии учебной дисциплины. Формы и процедуры промежуточной аттестации по каждой дисциплине доводятся до сведения обучающихся перед началом учебного процесса.

Порядок организации и проведения итоговой аттестации регламентируются нормативными локальными актами ГАУ КО ПОО КСТ.

Итоговая аттестация проводится после завершения промежуточной аттестации по программе и защиты учебной и производственной практик.

Итоговая аттестация проводится в форме квалификационного экзамена, включающего в себя теоретическую и практическую часть. Теоретическая часть квалификационного экзамена содержит теоретические междисциплинарные вопросы по всей учебной. Вторая часть квалификационного экзамена включает решение практических задач и выполнение практических заданий.

Квалификационный экзамен проводится для определения соответствия полученных знаний, умений и навыков программе профессионального обучения по профессии 11176 «Бармен».

Лицам, успешно сдавшим квалификационный экзамен, присваивается 4 разряд по результатам профессионального обучения и выдается свидетельство о профессии рабочего, должности служащего.

Приложение

КОМПЛЕКТ

контрольно-оценочных средств по профессиональному обучению 11176 «Бармен»
Квалификационный разряд 4

1. Задания для оценки освоения ОП.01 «Основы физиологии питания, санитария и гигиена».

1.1. Тестовое задание к зачету (примерные)

1. К микроорганизмам, не имеющим клеточного строения, относятся
А) дрожжи; Б) вирусы;
В) бактерии; Г) плесневые грибы.
2. Основными факторами, влияющими на жизнедеятельность микробов, являются:
А) способы дыхания, питания
Б) температура, влажность, действие света, характер питательной среды
В) способы размножения, характер среды
Г) влажность, температура, способ дыхания
3. Обработка методом пастеризации протекает при температуре:
А) 30-60°C Б) 60-90°C
В) 90-100°C Г) 100-120°C
4. Для сохранения качества пищевых продуктов необходимо:
А) соблюдать сроки хранения; Б) соблюдать условия хранения;
В) соблюдать сроки и условия хранения Г) особых условий не требуется.
5. Наибольший риск заражения сальмонеллезом имеют следующие продукты:
А) мясо птицы; Б) овощи;
В) мясной фарш; Г) молоко.
5. Питьевая вода из разводящей сети ПОП контролируется центром ФГУЗ с периодичностью:
А) 1 раз в 6 мес.; Б) 1 раз в год;
В) 1 раз в 9 мес.; Г) 1 раз в 3 мес.
6. Мясной фарш хранят не более 12 ч при температуре:
А) от + 6 до + 8°C; Б) от + 2 до + 4°C;
В) от +8 до + 10°C; Г) от + 10 до + 12°C.
7. При приготовлении кулинарных полуфабрикатов нормы расхода воды в пересчете на 1 т составляет:
А) 1500 л; Б) 2000 л;
В) 2200 л; Г) 1000 л.
8. Какая оптимальная температура для развития микроорганизмов:
А) 25-30°C; Б) 7-10°C;
В) 15-20°C Г) 45-50°C
9. В каком виде меланж поступает на предприятие общественного питания?
А) жидкий; Б) рыхлый;
В) замороженный; Г) мягкий.

10. Токсикоинфекции это:

- А) отравление условно-патогенными микробами;
- Б) продукты ядовитые по своей природе;
- В) ботулизм, стафилококковые отравления;
- Г) отравление плесенью.

11. Температура развития микроба 25-37 °С, к какому типу относится данный микроб:

- А) психрофильные; Б) мезофильные; В) термофильные.

12. Какую из перечисленной посуды запрещается использовать на ПОП?

- А). фарфоровую Б). стеклянную
- В). из нержавеющей стали Г.) Цинковую

13. Чему соответствует маркировка «РС» на разделочной доске?

- А). рыба съедобная Б). рыба соленая
- В). рыба сырая Г). рыба сом

15. Для обработки столовой посуды, рук применяют хлорную известь концентрацией

- А). 0,5% Б). 0,2%
- В). 0,5% Г). 5%

16. Температура воды для мытья посуды должна соответствовать

- А). 30-40°C Б). 50-60°C
- В). 70-80°C Г). 90-100°C

17. В каком порядке должны проходить зоны обработки при механизированном мытье посуды?

- А). ополаскивание горячей водой – мытье моющими растворами – вторичное ополаскивание – струйная очистка
- Б). струйная очистка – ополаскивание – мытье моющими растворами – вторичное ополаскивание
- В). струйная очистка – мытье моющими растворами – ополаскивание – вторичное ополаскивание
- Г). мытье моющими растворами – струйная очистка – ополаскивание – вторичное ополаскивание

18. При наличии в организации мелкорозничной торговли одного рабочего места допускается

- А). реализация продукции только в промышленной упаковке
- Б). реализация только не скоропортящейся продукции
- В). реализация только хлебобулочных изделий

19. При отсутствии полного набора необходимой сопроводительной документации партия пищевой продукции

- А). признается потенциально опасной и изымается из оборота
- Б). требует немедленной реализации при отсутствии внешних признаков порчи
- В). требует немедленного уничтожения или технической утилизации

20. В каких пищевых продуктах нормируется содержание антибиотиков:

- А) Мясо и мясопродукты; Б) Молоко и молочные продукты;
- В) Рыба живая, мороженая, печень рыб; Г) Перечисленное в п.п. А и Б.

Вопросы к зачету по дисциплине «Основы физиологии питания, санитария и гигиена».

1. Понятие о физиологии, санитарии и гигиены.

2. Белки, жиры, углеводы. Витамины. Вода, минеральные вещества. Прочие вещества пищевых продуктов. Пищевая и физиологическая ценность.

3. Процесс пищеварения и обмен веществ. Усвояемость пищи и напитков, факторы, влияющие на нее. Процессы ассимиляции и диссимиляции.

4. Общее понятие об инфекционных заболеваниях. Острые кишечные инфекции.

5. Пищевые отравления Общие понятия о пищевых отравлениях.

6. Личная гигиена работников ПОП. Общие понятия о гигиене труда.

7. Санитарные требования к содержанию тела, рук, полости рта.

8. Санитарные требования к санитарной одежде.

9. Дезинфекция, дезинсекция, дератизация. Моющие средства для обработки помещений, оборудования, инвентаря и посуды.

10. Требования к инвентарю и инструментам производства. Требования к посуде, мытью и содержанию.

11. Почему микробы быстро развиваются в пищевых продуктах?

12. Какие виды медицинского обследования обязан проходить работник предприятий общественного питания?

13. Почему острые кишечные инфекции называют «болезнями грязных рук»?

14. Каким требованиям должен отвечать внешний вид повара?

15. Что входит в полный комплект санитарной одежды?

2. Задания для оценки освоения ПМ.01 «Обслуживание потребителей организаций общественного питания».

2.1. Тестовые задания к зачету (примерные):

Выберите правильный вариант ответа.

1. В России рестораны классифицируют по следующим признакам:

1. месторасположению, архитектурно-планировочному решению и уровню обслуживания;
2. по уровню обслуживания и номенклатуре предоставляемых услуг;
3. по материально – технической базе и квалификационному составу персонала

2. В России рестораны подразделяют на следующие категории:

1. 1-звезда; 2-звезды; 3-звезды
2. «люкс»; «высший»; «первый»; «второй»
3. «люкс»; «высший»; «первый»;
4. 1-звезда; 2-звезды; 3-звезды; 4-звезды;

3. Торговое помещение ресторана, предназначенное для сбора гостей перед банкетом:

1. Вестибюль 2. гардероб
2. Аванзал 3. фойе

4. Сервизную оборудуют

1. шкафами, стеллажами 2. сушильными полками, шкафами
3. посудомоечными машинами, стеллажами, шкафами 4. сушильными полками.

5. Фарфоровую посуду моют в

1. двух ваннах 2. трёх ваннах
3. четырёх ваннах 4. пяти ваннах

6. Эта тарелка не участвует в предварительной сервировке столов

1. пирожковая 2. закусочная
3. сервировочная 4. столовая мелкая

7. Эта посуда предназначена для кофе по-мексикански

1. чашка кофейная 2. пиала
3. чашка чайная 4. бокал айриш – кофе

8. Рюмка ёмкостью 60 мл, используется для подачи слоистых коктейлей.

1. Маргарита 2. Коблер
3. Сауэр 4. Пуус - кофе

9. Вилка, у которой один из рожков выполнен в виде консервного ножа предназначена:

1. для раков 3. для устриц
2. для омаров 4. для мидий

10. В этой посуде можно готовить, доставлять в зал и подавать запечённые горячие блюда из рыбы или мяса

1. кокотница 2. кокильница
3. кокотница и кокильница 4. порционная сковородка

11. Столовый нож и вилка предназначены:

1. для всех видов вторых блюд
2. для всех видов вторых блюд, кроме рыбных.
3. для всех видов вторых блюд, кроме блюд из птицы.
4. для всех видов вторых блюд, в том числе холодной закуски, рыба горячего копчения, но кроме рыбных блюд..

12. Нож для сыра подают

1. только с нарезанными ломтиками сыра
2. только на банкете фуршете, если сыр подаётся целым куском
3. в любых случаях с сыром 4. на банкете фуршете

13. Диаметр десертной мелкой тарелки (Российского стандарта):

1. 200 мм. 2. 240 мм.
3. 280 мм. 4. 220 мм.

14. Диаметр десертной тарелки европейского стандарта совпадает с диаметром

1. Столовой мелкой тарелки европейского стандарта
2. Закусочной тарелки европейского стандарта
3. Закусочной тарелки российского стандарта
4. Закусочной тарелки общего стандарта

15. Лафитная рюмка предназначена:

1. для безалкогольных напитков 2. крепленых вин

3. десертных вин 4. столовых красных

16. Стакан для соков и безалкогольных напитков объемом 200-250 мл

1. колинз 2. хайбол

3. тумблер 4. снifter

17. Объем полупорционной тарелки равен:

1. 500 мл 2. 300 мл

3. 250 мл 4. 200 мл

18. Мольтон – это:

1. небольшая скатерть, которая накрывается поверх основной

2. подкладка из фланели, используемая под основную скатерть;

3. скатерть, которая прикрепляется по периметру стола

4. все ответы верны

19. Сроки хранения продуктов при от -4 до +6 С° сутки;

1) зелень а) 10

2) мясные б) 1

3) гастрономия в) 3

4) овощи г) 5

20. Бракераж готовой продукции.

1) «отлично» а) имеет нарушение в форме нарек

2) «удовлетворительно» б) имеющие незначительные недостатки

3) «хорошо» в) наличие постороннего вкуса и запаха

4) «неудовлетворительно» г) блюдо приготовленное в строгой соответствии с рецептурой

21. Холодильные шкафы-витрины выпускаются разных видов.

1) низкотемпературные а) вращающиеся вокруг своей

2) среднетемпературные б) от 0 до +10 С°

3) винно- холодильные шкафы в) от -18 до -30 С° оси

4) шкафы витрины г) от +4 до +18 С°

22. Высота фуршетных столов составляет:

а) 900–1100 мм; б) 750–770 мм;

в) 600–700 мм; г) 600–685 мм

23. Для мороженого используется:

а) чайная ложка; б) десертная ложка;

в) столовая ложка; г) кофейная ложка

24. Выберите варианты расстановки стеклянной посуды при сервировке столов для банкета-фуршета:

а) «змейкой»; б) «елочкой»;

в) в два ряда; г) в шахматном порядке; д) группами; е) по диагонали.

25. Отпуск продуктов из кладовой в бар осуществляется на основании:

а. накладной б. товарного отчета

в. закупочного акта г. счет-фактуры

Практические задания к зачету.

1. Подберите оборудование бара, учитывая его специализацию (ассортимент продукции).

2. Замечено, что не качественно работает моечный цикл машины Fagor FI-80. Назовите возможные причины и способы их устранения.

3. Составьте алгоритм эксплуатации гранитора Ugolini MT 3 (Италия), пользуясь учебным пособием.

4. Составьте карту бара в соответствии со специализацией и классом бара, выбранных вами.

5. Выпишите накладную на отпуск товара из кладовой в бар.

6. Составьте Акт о передачи товаров и тары при смене материально ответственного лица.

7. Составьте алгоритм и схему организация обслуживания банкета-фуршета. Опишите роль бармена.

8. В коктейль-баре происходит обслуживание в обычном режиме. Гости заказали безалкогольные коктейли, кофе. Подготовьте рабочее место бармена. Примите заказ. Продемонстрируйте выполнение заказа гостей. Подайте счет и попрощайтесь с гостями.

3. Задания для оценки освоения ПМ.02 «Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок».

Тестовые задания к зачету (примерные):

1. Назначение ССК-?
а) придаёт коктейлям горечь б) снижает остроту вкуса основного ингредиента
в) возбуждает нервную систему г) успокаивает
2. Что относится к вспомогательным компонентам?
а) пряные травы, молотый кофе, ароматизированные горечи б) настойки, сиропы, соки
в) холодная, горячая, теплая вода г) вино, соки, виски
3. Особенность Таб-бара?
а) расположен на бойком месте б) расположен при вокзалах, аэропортах
в) оснащен специальным гриль оборудованием
г) посетители могут смотреть спортивные игры и делать ставки
4. Техника приготовления коктейлей, при которой ингредиенты взбивают в шейкере?
а) билд б) стир в) шейк г) мидл д)леер
5. Что такое аперитив?
а) напиток, подаваемый после трапезы б) напиток, подаваемый перед трапезой
5. Для смешивания напитков применяют?
а) шейкер б) блендер в) джиггер г) троян д)миксер
6. Формула построения коктейля?
а) $CH = CCK + BAK + M + N$ б) $CH = CCK + BAK + B + N$ в) $KK = CCK + BAK + B + N$
г) $CH = TTK + BAK + B + N$ д) $CH = CCK + LAK + B + N$
6. Для точного разлива напитков используют?
а) мерную ложку б)джиггер в) спиртометр г)шейкер
7. Коктейли размешивают используя?
а) шпатель б)костер в)свизл-стик г)соломинки
8. Какой метод, используют для приготовления, алкогольных смешанных напитков с яйцом?
а) метод шейк б)метод билд в)метод бленд
- 9.Для приготовления алкогольных смешанных напитков « флипов» используется?
а) яйцо б) желток яйца в)белок яйца
10. Каков объём длинных смешанных напитков?
А) 100мл б) 150мл в) более 150мл
11. Какой сок входит в состав напитков « хайбол» ?
а) сок цитрусовых б) сок фруктовый в) сок овощной
- 12.Специальная насадка на бутылке называется?
А) гейзер б) каннелъ в) джиггер г) стрейнер д) шейкер
- 13.Рюмка, расширенная к низу, сверху сужена низкой ножке?
а) лафитная б)коньячная в)мадерная г) ренвейная д)водочная
- 14.Джезва применяется для приготовления?
а) какао б) Коктейля в) мартини г) чая д)кофе
- 15.Где расположен Лобби-бар?
а) в холле гостинице б)в казино в)в аэропорте г)в кофейнях
16. Коктейльная вишня на шпатель?
а) «Мартини драй» б) « Гибсон» в) « Коллинз»
г) «Рикки» д) « Манхеттен»
- 17.« Табаско»- это?
а) горечь б) бальзам в) острый перечный соус
г) соевый соус д)томатный соус
18. Что такое диджестив?
а) Шведский стол б) завтрак в)напиток подаваемый перед трапезой

г)банкет д)напиток подаваемый перед трапезой

19. Метод приготовления коктейля группы «Кординал»?

а) стир б)шейк в)бленд г) алф-энд-халф д) билд

20. Для подачи соков, безалкогольных напитков используют?

а) хайбол б) зомби в) тумблер г) рокс

21. Фильтр для отделения напитка от льда?

а) слайсер б) сифон в) стрейнер г) джазва

22.Шейкер используют ?

а) для отделения сливок б)для смешивания напитков

в)для взбивания кремов г) для дробления льда

23. Блендер позволяет приготовить?

а) коктейль б)чанахи в)кокот г) паштет д) фреш

24.Охлажденная смесь различных напитков, в состав которых входит от двух до пяти компонентов?

а) коктейль б) компот в) экстракт г)мультивитаминный сок д) эссенция

25. Что используют для длинных смешанных напитков , в качестве разбавителей?

а) основной компонент б) наполнители в) пряности г) сахарная пудра

Перечень практических заданий к дифференцированному зачёту.

1. Бар высшего класса, проводит обслуживание в обычном режиме. Гости сделали заказ. Подготовьте рабочее место бармена. Примите заказ. Продемонстрируйте выполнение заказа гостей. Подайте счет и попрощайтесь с гостями.

2. Перечислите инвентарь бара, укажите его назначение, продемонстрируйте технику использования.

3. Приготовление и оформление коктейля.

3. Задания для оценки освоения ПМ.03 «Искусство бариста. Технологии и рецептуры приготовления напитков на основе кофе».

Вопросы к зачету:

1. Перечислите виды кофе. Дайте основные характеристики.

2. Обжарка: виды, способы, характеристики.

3. Определите показатели оборудования: кофемашины, кофемолки, инструментов для приготовления качественного напитка.

4. Как правильно выполнить трамбовку, дайте определение трамбовки, сила трамбовки?

5. Признаки идеального эспresso, на что указывает каждый признак?

6.Что такое экстракция? Что такое протекание?

7. Каппинг: что это, как проходит, что ищем в напитке?

8. Закрытие машины эспresso: что и в какой последовательности делать.

9.Экстракция. Как она связана с количеством кофе, помолом, давлением?

10. Рецептуры кофе: латте-арт, эспresso, Irish Coffe, кофе без молока кофе с молоком.

11. Технологии приготовления кофе: латте-арт, эспresso, Irish Coffe, кофе без молока кофе с молоком.

Практические задания к зачету.

1. Разработка технологических карт кофе: латте-арт, эспresso, Irish Coffe, кофе без молока кофе с молоком.

2. Приготовление кофе и кофейных напитков по рецептам.

4. Контрольно-оценочные материалы для квалификационного экзамена.

4.1. Билеты для теоретической части экзамена (примерные)

Билет 1.

1. Что такое бар. Дать характеристику различным типам баров.

2. Назовите основные места рабочего места бармена.

3. Дайте понятие инвентаризации на предприятиях общественного питания.

Билет 2.

1. Что положено в основу классификации баров. Классификация и характеристика баров.

2. Дайте определение сладкой группе ВАК.

3. Составьте алгоритм приготовления эспresso.

Билет 3.

1. Охарактеризуйте особенности работы баров различных типов.
2. Дайте характеристику посуды бара для приготовления коктейлей и для подачи напитков посетителям.
3. Составить алгоритм выполнения заказа в баре.

Билет 4.

1. Какой ассортимент продукции характерен для баров?
2. Основные характеристики карты чая и карты кофе. Порядок и принципы составления.
3. Что такое инвентаризационная опись товаро- материальных ценностей.

Билет 5.

1. Что входит в оснащение зала баров?
2. Назовите факторы, которые влияют на ассортиментный минимум напитков при составлении карты бара.
3. Составьте алгоритм подготовки холдера к работе.

Билет 6.

1. Приведите примеры размещения мебели при планировании помещений баров. Характеристика и требование к мебели.
2. Основные стили работы бармена и их характеристика.
3. На какие группы подразделяются коктейли диджестивы.

Билет 7.

1. Приведите примеры дизайнерских и интерьерных решений при планировании расстановки мебели в барах в зависимости от их типа и характеристики работы.
2. Охарактеризуйте применение машины МРГ – 300 на предприятиях общественного питания.
3. Что такое экстракция кофе. Как правильно производить ее производить при приготовлении эспresso

Билет 8.

1. Дайте характеристику торговым помещениям бара.
2. Искусство латте- арт и применение его для подачи напитков на основе приготовления кофе.
3. Для чего предназначен холодильный прилавок – витрина?

Билет 9.

1. Дайте характеристику производственным помещениям бара (если таковы имеются и в каких случаях).
2. Составьте алгоритм очередности закладки компонентов для приготовления смешанного напитка.
3. К чему приводит перегруз и недогруз холдера?

Билет 10.

1. Какие требования предъявляют к организации снабжения баров?
2. Методы повышения спроса на продукцию, размещенную на витрине бара.
3. Алгоритм приготовления кофейных зерен для эспresso.

Билет 11.

1. Составьте алгоритм подготовки бара к обслуживанию. Составить схему рабочего места бармена.
2. Охарактеризуйте технику работы с молоком для приготовления различных групп напитков.
3. Основные группы слоистых коктейлей. Назовите различие между этими группами.

Билет 12.

1. На какие части делится барная стойка.
2. Дайте понятия ценам по характеру обслуживаемого оборота.
3. Дать характеристику всем группам напитков, приготовленных большими порциями.

Билет 13.

1. Дайте характеристику стеклянной посуды бара. Подготовка посуды к работе.

2. Что такое смешанный напиток? Дать характеристику смешанным напиткам по назначению и по исходному объему.

3. Для чего служит кран подачи пара в кофемашине?

Билет 14.

1. Дайте характеристику инвентарю бара и на какие группы он подразделяется?

2. Что такое формула построения коктейлей? Приведите примеры.

3. Как производится санитарная чистка кофемашины машины?

Билет 15.

1. Что такое витрина? Основные функции витрин на предприятиях общественного питания.

2. Составьте алгоритм приготовления смешанного напитка.

3. Охарактеризуйте основные параметры работы с шоколадом.

Билет 16.

1. Какие бывают виды витрин?

2. Что такое база для коктейлей? На какие группы она делится?

3. Характеристика коктейлей на основе сливок и мороженого. Характеристика базы для смешанных напитков такого типа.

Билет 17.

1. Составить алгоритм по оформлению витрины бара.

2. Дайте характеристику горько-ароматической группе ВАК.

3. В чем разница при приготовлении кофе на машине автомат?

Билет 18.

1. Виды размещения продукции на витрине бара.

2. Характеристика тонизирующим и прохладительным напиткам.

3. Составьте алгоритм основной и дополнительной информации при составлении карты бара, чайной и кофейной карты.

Билет 19.

1. Назовите основные требования, предъявляющие витринам.

2. Дайте определение ароматизирующим компонентам.

3. Основные параметры работы со сливками при приготовлении кофейных напитков.

Билет 20

1. Что такое карта бара, коктейльная карта? Порядок составления и оформления.

2. Назовите основные методы обслуживания в баре.

3. Назовите основные части машины электросоковыжималки – шинковки.

4.2. Практическая часть экзамена:

Структура всех билетов одинакова:

Билет № X.

1) Барный инвентарь. Барное оборудование. Барные аксессуары (перечислить, найти, показать).

2) Барная посуда (перечислить, найти, показать, изобразить).

3) Схема работы с гостем (в режиме разговора; преподаватель – гость, вы – бармен).

4) два классических коктейля (состав, метод приготовления, посуда, украшение, приготовить). + кофе в кофемашине.