

«ПРИНЯТО»

на заседании Совета колледжа  
от «24» ноября 2022 г.  
Протокол № 7



«УТВЕРЖДАЮ»

Директор МГТТК ФГБОУ ВО «АГУ»

А.Б. Бгуашев

«06» декабря 2022 г.

**Основная программа профессионального обучения  
по профессии «11176 Бармен»  
*профессиональная подготовка***

г. Майкоп, 2022 год

# **Основная программа профессионального обучения по профессии «11176 Бармен» профессиональная подготовка**

## **1. Цели реализации программы**

Программа профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям служащих направлена на обучение лиц, ранее не имевших профессии рабочего или должности служащего, с учетом требований, предъявляемых к профессии «11176 Бармен».

## **2. Требования к результатам обучения. Планируемые результаты обучения**

### **2.1. Характеристика нового вида профессиональной деятельности, трудовых функций и (или) уровней квалификации**

Программа разработана в соответствии с:

- единым тарифно-квалификационным справочником работ и профессий рабочих (выпуск 51 ЕТКС, утв. Постановление Минтруда РФ от 05.03.2004 № 30);
- профессиональным стандартом «Официант, бармен» (утвержден приказом Минтруда России от 09 марта 2022 г. № 115н);
- приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 02.07.2013 № 513 «Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение».

Медицинские ограничения регламентированы Перечнем медицинских противопоказаний Минздрава России.

Присваиваемый квалификационный разряд: 4 разряд.

Рабочие места, которые возможно занять по итогам обучения по программе: работа в качестве бармена, помощника бармена на предприятиях общественного питания разных типов и классов, самозанятость.

### **2.2. Требования к результатам освоения программы**

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

В результате освоения программы слушатель должен

**знать:**

- виды и классификации баров, планировочные решения баров, буфетов;
- ассортимент, рецептуры, современные технологии приготовления (по рецептуре сайта IBA-WORLD.COM);
- правила оформления и подачи алкогольных, слабоалкогольных 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 с элементами шоу;
- поддерживать в чистоте и порядке столы в баре, барную стойку, барный инвентарь, посуду и оборудование;
- соблюдать правила профессионального этикета.

### 3. Содержание программы

#### 3.1 Требования к форме обучения

Категория слушателей: лица, не имеющие профессии рабочего/должности служащего.

Трудоемкость обучения: 144 академических часа.

Форма обучения: очная.

#### 3.2. Учебный план

№	Наименование модулей	Всего, час.	В том числе			Форма контроля
			лекции	практич. и лаборатор. занятия	промеж. и итог. контроль	
1	2	3	4	5	6	7
1.	<b>Раздел 1. Теоретический блок</b>	<b>16</b>	<b>10</b>	<b>-</b>	<b>6</b>	
1.1	Модуль 1. Актуальные требования рынка труда, специфика трудоустройства в современных условиях	6	4	-	2	Зачет
1.2	Модуль 2. Современные технологии в профессиональной сфере	4	2	-	2	Зачет
1.3	Модуль 3. Требования охраны труда и техники безопасности	6	4	-	2	Зачет
2.	<b>Раздел 2. Профессиональный блок</b>	<b>122</b>	<b>50</b>	<b>68</b>	<b>4</b>	
2.1	Модуль 1. Сервис Бар	98	44	52	2	Зачет
2.2	Модуль 2. Сервис Бариста	24	6	16	2	Зачет
3.	- проверка теоретических знаний; - проверка практических знаний	6	-	-	6	Тест КЭ
	<b>ИТОГО:</b>	<b>144</b>	<b>60</b>	<b>68</b>	<b>16</b>	

### 3.3. Учебно-тематический план

№	Наименование модулей	Всего, час.	В том числе			Форма контроля
			лекции	практич. и лаборатор. занятия	промеж. и итог. контроль	
1	2	3	4	5	6	7
<b>1</b>	<b>Раздел 1. Теоретический блок</b>	<b>16</b>	<b>10</b>	<b>-</b>	<b>6</b>	
<b>1.1</b>	<b><i>Модуль 1. Актуальные требования рынка труда, специфика трудоустройства в современных условиях</i></b>	<b>6</b>	<b>4</b>	<b>-</b>	<b>2</b>	<b>Зачет</b>
1.1.1	Актуальная ситуация на региональном рынке труда. Меры содействия занятости и трудоустройства обучающихся. Специфика трудоустройства в современных условиях	4	4	-	-	-
1.1.2	Промежуточный контроль	2	-	-	2	Зачет
<b>1.2</b>	<b><i>Модуль 2. Современные технологии в профессиональной сфере</i></b>	<b>4</b>	<b>2</b>	<b>-</b>	<b>2</b>	<b>Зачет</b>
1.2.1	Современные профессиональные технологии в ресторанном сервисе	2	2	-	-	-
1.2.2	Промежуточный контроль	2	-	-	2	Зачет
<b>1.3</b>	<b><i>Модуль 3. Требования охраны труда и техники безопасности</i></b>	<b>6</b>	<b>4</b>	<b>-</b>	<b>2</b>	<b>Зачет</b>
1.3.1	Требования охраны труда и техники безопасности по компетенции «Ресторанный сервис»	4	4	-	-	-
1.3.2	Промежуточный контроль	2	-	-	2	Зачет

2.	<b>Раздел 2. Профессиональный блок</b>	<b>122</b>	<b>50</b>	<b>68</b>	<b>4</b>	
2.1	<b>Модуль 1. Сервис-бар</b>	<b>98</b>	<b>44</b>	<b>52</b>	<b>2</b>	<b>Зачет</b>
2.1.1	Классификация баров	2	2	-	-	-
2.1.2	Оформление рабочего места бармена	10	6	4	-	-
2.1.3	Ассортимент и характеристика напитков бара	16	10	6	-	-
2.1.4	Организация обслуживания в баре	6	2	4	-	-
2.1.5	Методы приготовления смешанных напитков и коктейлей	24	8	16	-	-
2.1.6	Способы оформления коктейлей	16	6	10	-	-
2.1.7	Ассортимент безалкогольных коктейлей	22	10	12	-	-
2.1.8	Промежуточный контроль	2	-	-	2	Зачет
2.2	<b>Модуль 2. Сервис Бариста</b>	<b>24</b>	<b>6</b>	<b>16</b>	<b>2</b>	<b>Зачет</b>
2.2.1	История кофе	2	2	-	-	-
2.2.2	Кофейное оборудование. Знакомство с кофе-машиной	4	2	2	-	-
2.2.3	Методы приготовления кофе	16	2	14	-	-
2.2.4	Промежуточная аттестация	2	-	-	2	Зачет
3.	<b>Квалификационный экзамен</b>	<b>6</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>6</b>	<b>Экзамен</b>
3.1	Проверка теоретических знаний: тестирование	2	-	-	2	Тест
3.2	Проверка практических знаний и умений	4	-	-	4	КЭ
	<b>ИТОГО:</b>	<b>144</b>	<b>60</b>	<b>68</b>	<b>16</b>	

### **3.4. Учебная программа**

#### **Раздел 1. Теоретический блок**

Тема 1.1. Актуальные требования рынка труда, специфика трудоустройства в современных условиях

Лекция 1 Актуальная ситуация на региональном рынке труда

Лекция 2 Меры содействия занятости и трудоустройства обучающихся. Специфика трудоустройства в современных условиях.

Тема 1.2. Современные технологии в профессиональной сфере

Лекция 1 Современные профессиональные технологии в ресторанном сервисе

Практическое занятие: Применение информационных технологий

Тема 1.3. Требования охраны труда и техники безопасности

Лекция 1 Требования охраны труда и техники безопасности по компетенции «Ресторанный сервис»

#### **Раздел 2. Профессиональный блок**

##### **Тема 2.1. Сервис-бар**

Тема 2.1.1 Классификация баров

Лекция 1 История возникновения и перспективы развития баров

Тема 2.1.2 Оформление рабочего места бармена

Лекция 1 Барная посуда

Лекция 2 Инвентарь и аксессуары бара

Практическое занятие 1: Оформление рабочего места бармена

Тема 2.1.3 Ассортимент и характеристика напитков бара

Лекция 1 Крепкие алкогольные напитки

Лекция 2 Ликеры

Лекция 3 Безалкогольные напитки

Лекция 4 Аперитивы, диджестивы и микс дринки

Практическое занятие 1: Идентификация крепких алкогольных напитков и ликеров

Тема 2.1.4 Организация обслуживания в баре

Лекция 1 Приемы работы бармена за барной стойкой

Практическое занятие 1: Техника откупоривания бутылок и розлив напитков

Практическое занятие 2: Подача аперитивов и диджестивов

Тема 2.1.5 Методы приготовления смешанных напитков и коктейлей

Лекция 1 Современные технологии приготовления (по рецептуре сайта IBA-WORLD.COM), правила оформления и подачи алкогольных, слабоалкогольных коктейлей

Лекция 2 Изучение метода Билд и Мадл: назначение, использование, состав компонентов

Лекция 3 Изучение метода Стир&стрейн и Шейк: назначение, использование, состав компонентов

Практическое занятие 1: Методы приготовления коктейлей (работа с рецептурой сайта IBA-WORLD.COM)

Практическое занятие 2: Приготовление коктейлей методом Билд

Практическое занятие 3: Приготовление коктейлей методом Мадл

Практическое занятие 4: Приготовление коктейлей методом Стир&стрейн

Практическое занятие 5: Приготовление коктейлей методом Шейк

Практическое занятие 6: Приготовление 2-х классических коктейлей в 2-х экземплярах по рецептуре сайта IBA-WORLD.COM

Тема 2.1.6 Способы оформления коктейлей

Лекция 1 Изучение украшений коктейлей

Лекция 2 Способы измельчения льда (мист, фраппе)

Практическое занятие 1: Приготовление крастов

Практическое занятие 2: Приготовление украшений из цитрусовых

Практическое занятие 3: Приготовление украшений из фруктов и ягод  
 Практическое занятие 4: Приготовление украшений из овощей  
 Практическое занятие 5: Приготовление льда «мист» и «фраппе»  
 Тема 2.1.7 Ассортимент безалкогольных коктейлей  
 Лекция 1 Изучение ассортимента безалкогольных коктейлей с мороженым  
 Лекция 2 Изучение ассортимента безалкогольных коктейлей с содовой, газированной и минеральной водой  
 Лекция 3 Изучение ассортимента безалкогольных коктейлей с разнообразными фруктами ягодами и мятой  
 Лекция 4 Изучение ассортимента безалкогольных напитков с добавлением яйца  
 Лекция 5 Изучение ассортимента безалкогольных горячих и холодных пуншей  
 Практическое занятие 1: Приготовление безалкогольных коктейлей с мороженым  
 Практическое занятие 2: Приготовление безалкогольных коктейлей с содовой, газированной и минеральной водой  
 Практическое занятие 3: Приготовление безалкогольных коктейлей с разнообразными фруктами ягодами и мятой  
 Практическое занятие 4: Приготовление безалкогольных напитков с добавлением яйца  
 Практическое занятие 5: Приготовление безалкогольных холодных пуншей  
 Тема 2.1.8 Промежуточная аттестация по модулю 1 «Бар».  
**Тема 2.2 Сервис Бариста**  
 Тема 2.2.1 История кофе  
 Лекция 1 История кофе. Места произрастания кофе. Виды кофе. Сбор урожая. Обработка кофейных ягод  
 Тема 2.2.2 Кофейное оборудование. Знакомство с кофемашиной  
 Лекция 1 Система одногруппной и двухгруппной машины. Кофемолка. Типы настройки помола  
 Практическое занятие 1: Изучение оборудования на практике  
 Тема 2.2.3 Методы приготовления кофе  
 Лекция 1 Основы приготовления кофе  
 Практическое занятие 1: Приготовление эспрессо  
 Практическое занятие 2: Приготовление кофе без молока  
 Практическое занятие 3: Методы взбивания молока  
 Практическое занятие 4: Приготовление кофе с молоком  
 Практическое занятие 5: Приготовление Irish Coffe  
 Практическое занятие 6: Приготовление фантазийного кофе  
 Тема 2.2.4. Промежуточная аттестация по модулю 2 «Бариста».

### 3.5. Календарный учебный график (порядок освоения модулей)

Период обучения (недели)*	Наименование модуля
1 неделя	<i>Раздел 1. Теоретический блок</i> Модуль 1. Актуальные требования рынка труда, специфика трудоустройства в современных условиях Модуль 2. Современные технологии в профессиональной сфере Модуль 3. Требования охраны труда и техники безопасности <i>Раздел 2. Профессиональный блок</i> Модуль 1. Сервис Бар
2 неделя	<i>Раздел 2. Профессиональный курс</i> Модуль 1. Сервис Бар

3 неделя	Раздел 2. Профессиональный блок Модуль 1. Сервис Бар
4 неделя	Раздел 2. Профессиональный блок Модуль 2. Сервис Бариста Итоговая аттестация
*Точный порядок реализации разделов, модулей (дисциплин) обучения определяется в расписании занятий.	

#### 4. Организационно-педагогические условия реализации программы

##### 4.1. Материально-технические условия реализации программы

Наименование помещения	Вид занятий	Наименование оборудования, программного обеспечения
1	2	3
Лаборатория	Лекции, итоговый контроль  Лабораторные и практические занятия, тестирование, практическая квалификационная работа	Доска, оборудованные рабочие места Оборудование, оснащение рабочих мест, инструменты и расходные материалы

##### 4.2. Учебно-методическое обеспечение программы

- программа профессионального обучения по профессии «11176 Бармен»;
- комплект оценочных материалов (КОМ);
- печатные раздаточные материалы для слушателей;
- учебные пособия, изданных по отдельным разделам программы;
- профильная литература;
- отраслевые и другие нормативные документы;
- электронные ресурсы и т.д.

##### 4.3. Кадровые условия реализации программы

Преподаватели основных профессиональных дисциплин и модулей, имеющих среднее или высшее профессиональное образование, соответствующее профилю преподаваемой темы. Стаж работы в области образования не менее 3 лет.

Данные ППС, привлеченных для реализации программы

№ п/п	ФИО	Должность, наименование организации
1	Меретукова Фатима Нурбиевна	Заведующий отделением Индустрии сервиса

#### 5. Оценка качества освоения программы

Промежуточная аттестация по программе предназначена для оценки освоения слушателем модулей программы и проводится в виде зачетов. По результатам любого из видов

итоговых промежуточных испытаний, выставляются отметки по двухбалльной («удовлетворительно» («зачтено»), «неудовлетворительно» («не зачтено»).

Итоговая аттестация проводится в форме квалификационного экзамена, который включает в себя проверку теоретических знаний (тестирование) и проверку практических умений и навыков.

Для итоговой аттестации используется комплект оценочных материалов (КОМ), разработанный ведущим преподавателем и утвержденный руководителем организации.

#### **6. Составители программы**

Никитенко О.С., вед. специалист отдела практической подготовки, ДПО и трудоустройства МГГТК ФГБОУ ВО «АГУ»;

Хуратов Б.А., заместитель директора по УПР МГГТК ФГБОУ ВО «АГУ».