

ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ТЮМЕНСКОЙ ОБЛАСТИ

ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ТЮМЕНСКОЙ ОБЛАСТИ
«ТЮМЕНСКИЙ КОЛЛЕДЖ ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ И СОЦИАЛЬНЫХ ТЕХНОЛОГИЙ»
(ГАПОУ ТО «ТКПСТ»)

СОГЛАСОВАНО

Президент Некоммерческого
партнерства
«Ассоциация гостеприимства
Тюменской области»



Михайлова О.Ю.

подпись

«16» декабря 2019 г.

УТВЕРЖДЕНО

Директор Государственного
автономного профессионального
образовательного учреждения
Тюменской области «Тюменский
колледж производственных и
социальных технологий»



Шпак Т.Е.

подпись

«16» декабря 2019 г.

ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПРОГРАММА
ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ

«БАРТЕНДЕР»

г. Тюмень, 2019 год

ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПРОГРАММА ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ

«БАРТЕНДЕР»

1. Цели реализации программы

Программа повышения квалификации направлена на обучение лиц, имеющих среднее профессиональное и (или) высшее образование, различного возраста для совершенствования профессионального уровня в рамках имеющейся квалификации, в том числе для работы с конкретным оборудованием, технологиями, аппаратно-программными и иными профессиональными средствами.

2. Требования к результатам повышения квалификации. Планируемые результаты повышения квалификации.

2.1. Характеристика новой компетенции, трудовых функций и (или) уровней квалификации.

Программа предназначена для совершенствования профессионального уровня в рамках имеющейся квалификации в области обслуживания потребителей организаций питания блюдами и напитками и разработана в соответствии с:

– профессиональным стандартом «Официант/ бармен» (приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 1 декабря 2015 г. № 910н).

Медицинские ограничения регламентированы Перечнем медицинских противопоказаний Министерства здравоохранения и социального развития РФ.

2.2. Форма документа, выдаваемого по результатам освоения программы

Форма документа, выдаваемого по результатам освоения программы - удостоверение о повышении квалификации (для лиц, имеющих профессиональное образование), сертификат (для лиц, не имеющих профессиональное образование).

2.3. Требования к результатам освоения программы

В результате освоения программы слушатель должен:

Знать:

- 3-1 Виды и классификации баров, планировочные решения баров, буфетов
- 3-2 Ассортимент, рецептуры, современные технологии приготовления, правила оформления и подачи алкогольных, слабоалкогольных коктейлей, напитков, а также закусок и изделий, реализуемых в баре
- 3-3 Нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых при производстве напитков и закусок, правила учета и выдачи продуктов
- 3-4 Материально-техническое и информационное оснащение бара и буфета
- 3-5 Правила безопасной эксплуатации оборудования бара, буфета
- 3-6 Сроки и условия хранения различных групп товаров и готовой продукции
- 3-7 Принципы и приемы презентации напитков и закусок потребителям
- 3-8 Нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания
- 3-9 Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания

Уметь:

- У-1 Подготавливать бар, буфет к обслуживанию
- У-2 Принимать заказ и консультировать потребителей по напиткам и продукции бара, буфета
- У-3 Производить инвентаризацию продуктов, сырья, используемых при приготовлении напитков и закусок
- У-4 Комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания напитков и закусок
- У-5 Эксплуатировать в процессе работы оборудование бара, буфета с соблюдением требований охраны труда и санитарных норм и правил
- У-6 Готовить и презентовать фирменные напитки и закуски с элементами шоу
- У-7 Обосновывать предложения по изменению ассортимента продукции бара
- У-8 Поддерживать в чистоте и порядке столы в баре, барную стойку, барный инвентарь, посуду и оборудование
- У-9 Соблюдать необходимые условия и сроки хранения продуктов и напитков в баре, буфете
- У-10 Производить расчет с потребителем, оформлять платежи по счетам и вести кассовую документацию
- У-11 Составлять отчеты о выполненных заказах и реализованной продукции в баре, буфете
- У-13 Соблюдать правила профессионального этикета

Владеть трудовыми действиями (ТД):

- ТД 1 Оформление витрины и барной стойки
- ТД 2 Оценка наличия запасов посуды, аксессуаров и инструментов
- ТД 3 Составление заявок на продукты, напитки и сырье, используемые при приготовлении напитков и закусок
- ТД 4 Проверка наличия маркировки винно-водочных изделий, получаемых со склада, а также наличия сопроводительной документации (товарно-транспортные накладные, сертификаты, декларации)
- ТД 5 Встреча потребителей бара и прием заказа на продукцию бара
- ТД 6 Разработка меню бара
- ТД 7 Приготовление и подача алкогольных и слабоалкогольных коктейлей и напитков
- ТД 8 Приготовление заготовок и украшений для приготовления и оформления напитков и закусок
- ТД 9 Контроль хранения и расхода продуктов, сырья, используемых при приготовлении напитков и закусок
- ТД 10 Принятие и оформление платежей за выполненный заказ
- ТД 11 Оформление отчетно-финансовых документов о работе бара
- ТД 12 Подготовка бара, буфета к закрытию
- ТД 13 Творческое приготовление и презентация фирменных напитков и закусок с элементами шоу.

3. Содержание программы

Категория слушателей: обучающиеся по программам СПО, ВО, взрослое население, имеющее среднее профессиональное и (или) высшее образование.

Трудоемкость обучения: 48 ак. часа.

Форма обучения: очная.

3.1. Учебный план

№	Наименование учебных курсов, дисциплин, модулей, практик	Всего, академических часов	В том числе			Промежуточный и итоговый контроль	Консультации
			Теоретические занятия	Практические занятия	Лабораторные занятия		
1	2	3	4	5	6	7	8
1.	Раздел 1. Оборудование бара	18	8	10	–	–	–
2.	Раздел 2. Технология приготовления смешанных напитков и коктейлей	28	4	24	–	–	–
	Экзамен	2	–	–	–	2	–
	ИТОГО:	48	12	36	–	2	–

3.2. Учебно-тематический план

№	Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические занятия	Объем часов (аудиторно)	Формируемые умения/ знания/ТД
1.	Раздел 1. Оборудование бара		18	
1.1.	Тема 1.1. Виды, классификация, характеристика баров	<p>Содержание</p> <p>Основные понятия: бар, бармен, барбек, коктейль, смешанный напиток</p> <p>История развития бара</p> <p>Бары: виды, назначение, классификация, характеристика</p>	1	3-1, 3-9
1.2	Тема 1.2. Материально-техническое и информационное оснащение бара	<p>Содержание</p> <p>Торговое помещение: определение, виды, назначение, характеристика, планировочные решения, комплексное решение интерьера</p> <p>Оборудование бара: виды, назначение, рациональное размещение</p> <p>Вспомогательное помещение: виды, назначение, организация работы, связь с рабочим местом бармена</p> <p>Информационное оснащение деятельности бара</p> <p>Практическое занятие</p> <p>Разработка меню, винной карты и карты коктейлей бара</p>	1	3-4, 3-5, 3-9
			2	ТД 6
1.3	Тема 1.3. Посуда и инвентарь бара	<p>Содержание</p> <p>Посуда бара: виды, ассортимент, назначение, емкость</p> <p>Инвентарь бара: виды, назначение</p> <p>Практическое занятие</p> <p>Практическое занятие 1</p> <p>Отработка требований к мерам объема</p>	1	3-4, 3-9
			2	ТД 9
1.4.	Тема 1.4. Подготовка бара к обслуживанию. Приемы работы бармена.	<p>Содержание</p> <p>Подготовка торгового зала, барной стойки, подсобных помещений и их уборка</p> <p>Личная подготовка бармена</p> <p>Требования к форменной одежде, обуви</p> <p>Практические занятия</p>	2	3-1, 3-4, 3-5, 3-7, 3-8, 3-9
			4	У-1, У-2, У-3, У-5,

		<p>Практическое занятие 2 Подготовка рабочего места бармена (порядок размещения посуды, инвентаря, мерной емкости) Получение продукции с производства, подготовка кулинарных изделий и напитков к продаже, овощей и фруктов для оформления коктейлей Оформление витрин бара</p>	2	У-7, У-9 ТД 1 – ТД 6
		<p>Практическое занятие 3 Подготовка меню, карты вин и коктейлей Отработка приемов работы бармена за барной стойкой.</p>	2	
1.5	Тема 1.5. Организация обслуживания в баре.	<p>Содержание Методы и формы обслуживания потребителей в барах разных типов. Культура труда бармена. Стили работы бармена (классический, флейринг, спидмикс)</p>	1	3-2, 3-3, 3-6, 3-7, 3-8
		Практические занятия	4	
		<p>Практическое занятие 4 Отработка навыков встречи гостей, приветствия, предложения меню, карты вин и коктейлей. Прием заказа, рекомендации в выборе коктейлей и напитков. Выполнение заказов</p>	2	У-2, У-5, У-6, У-9, У-У-10, У-11, У-12, У-13, ТД 5, ТД 10, ТД 11, ТД 12, ТД 13
		<p>Практическое занятие 5 Расчет с потребителем, сбор посуды и уборка барной стойки. Закрытие бара. Составление отчетности бармена</p>	2	
2	Раздел 2. Технология приготовления смешанных напитков и коктейлей		28	
2.1	Тема 2.1. Характеристика компонентов для приготовления смешанных напитков и коктейлей	<p>Содержание Компоненты: понятия, виды, назначение, классификация в зависимости от содержания алкоголя.</p>	2	3-2, 3-3
		Практические занятия	6	У-5, У-6, У-7, У-8, ТД 7, ТД 8, ТД 13
		<p>Практическое занятие 6 Приготовление крепкоалкогольных напитков. Соблюдение сочетаемости компонентов</p>	2	
		<p>Практическое занятие 7 Приготовление среднеалкогольных напитков. Соблюдение сочетаемости компонентов</p>	2	

		Практическое занятие 8 Приготовление безалкогольных напитков. Соблюдение сочетаемости компонентов	2	
2.2	Тема 2.2. Классификация и методы приготовления смешанных напитков и коктейлей	Содержание	2	3-2, 3-3
		Смешанные напитки, их классификация.		
		Технология приготовления и использования специфических компонентов		
		Практические занятия	18	
		Практическое занятие 9 Приготовление смешанных напитков методами: шейк, бленд, стир. Приготовление и оформление безалкогольных аперитивов и освежающих напитков	2	У-5, У-7, У-10, ТД 4, ТД 7, ТД 8, ТД 9, ТД 10, ТД 13
		Практическое занятие 10 Приготовление и оформление физов, флипов, эгг-ног	2	
		Практическое занятие 11 Приготовление и оформление молочных напитков, напитков с мороженым	2	
		Практическое занятие 12 Приготовление и оформление коблеров, джулепов, кулеров	2	
		Практическое занятие 13 Приготовление и оформление длинных смешанных напитков (лонг), напитков группы «хайбол»	2	
		Практическое занятие 14 Приготовление и оформление средних (мидл) и коротких (шот) смешанных напитков, фиксов, сангари	2	
		Практическое занятие 15 Приготовление и оформление горячих смешанных напитков (хот) Приготовление, оформление и подача грогов, тодди, пуншей, крюшонов, глинтвейнов, сбитней, медовых напитков	2	
		Практическое занятие 16 Приготовление коктейлей-аперитивов Приготовление, оформление и подача классических коктейлей на основе джина, виски, рома, ароматизированных вин	2	

		Приготовление, оформление и подача коктейлей-диджестивов		
		Практическое занятие 17		
		Приготовление, оформление и подача экзотических и эксклюзивных коктейлей в кокосе, ананасе, яблоке	2	
3	Итоговая аттестация	Экзамен	2	
		Всего	48	

3.3. Календарный учебный график (порядок освоения модулей, разделов, дисциплин)

Период обучения (дни, часы)*	Наименование раздела, темы
1 день	Раздел 1. Оборудование бара
2 день	Раздел 1. Оборудование бара
3 день	Раздел 1. Оборудование бара Раздел 2. Технология приготовления смешанных напитков и коктейлей
4 день	Раздел 2. Технология приготовления смешанных напитков и коктейлей
5 день	Раздел 2. Технология приготовления смешанных напитков и коктейлей
6 день	Раздел 2. Технология приготовления смешанных напитков и коктейлей
7 день	Раздел 2. Технология приготовления смешанных напитков и коктейлей Итоговая аттестация

* Точный порядок реализации разделов, тем обучения определяется в расписании занятий.

4. Условия реализации программы

4.1. Материально-технические условия реализации программы

Наименование специализированных аудиторий, кабинетов, лабораторий	Вид занятия	Наименование оборудования, программного обеспечения
Мастерская «Ресторанного сервиса»	Теоретические занятия	Рабочее место преподавателя – 1шт.; рабочие места обучающихся – 15 шт.; компьютер, МФУ маркерная доска
Мастерская «Ресторанного сервиса»	Практические занятия	Барная стойка Блендер барный т.м. Vortmax серии BarM, мод. BB2 1.5S (2 стакана, нерж.) Плита индукционная т.м. EKSI серии IPD, мод. IPD 5 Льдодробилка мод. NORDKAPP Соковыжималка шнековая мод. JuiceArt Muscle (загруз. цел. продукта) Шкаф холод. высокотемп. ШВУП1ТУ-1,12К(В/Prm) (Duet G2-1,12 со стекл. дверьми) Шкаф холодильный низкотемпературный СВ105-S (ШН-0,5) Льдогенератор серии СВ 184 Миксер барный т.м. EKSI серии DM, мод. DM-2 Барная стойка АРТ-35 Стул для бара «Т 410 хром складной» Стол коктейльный, модель С-9 посуда бара (фужеры, бокалы, рюмки, стаканы), инвентарь (мерный, джиггер, стрейнер, сквизер, мадлер, риммер, барные ножи, ложки, шейкеры, барные аксессуары, столовое белье,

		скатерти
Мастерская «Ресторанного сервиса»	Итоговая аттестация	Барная стойка, Блендер барный т.м. Vortmax серии BarM, мод. BB2 1.5S (2 стакана, нерж.) Плита индукционная т.м. EKSI серии IPD, мод. IPD 5 Льдодробилка мод. NORDKAPP Соковыжималка шнековая мод. JuiceArt Muscle (загруз. цел. продукта) Шкаф холод. высокотемп. ШВУП1ТУ-1,12К(В/Ргм) (Duet G2-1,12 со стекл. дверьми) Шкаф холодильный низкотемпературный СВ105-S (ШН-0,5) Льдогенератор серии СВ 184 Миксер барный т.м. EKSI серии DM, мод. DM-2 Барная стойка АРТ-35 Стул для бара «Т 410 хром складной» Стол коктейльный, модель С-9 посуда бара (фужеры, бокалы, рюмки, стаканы), инвентарь (мерный, джиггер, стрейнер, сквизер, мадлер, риммер, барные ножи, ложки, шейкеры, барные аксессуары, столовое белье, скатерти.

4.2. Учебно-методическое обеспечение программы

Законодательные и нормативные документы:

1. ГОСТ Р 50762-15 «Общественное питание классификация предприятий».
2. ГОСТ Р 50764-2019 «Услуги общественного питания. Общие требования».
3. ОСТ 28-1-15 «Общественное питание. Требования к производственному персоналу»
4. СанПиН 2.3.6.1079-16 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»

Основные источники:

1. Богушева В.И. Организация обслуживания посетителей ресторанов и баров. Серия «Учебники и учебные пособия». Ростов-на-Дону: «Феникс». 2015. – 416с.
2. Ермакова В.И. Официант, бармен: учеб. пособие для сред. Проф. Образования/ В.И. Ермаков.-М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 272с.
3. Оробейко Е.С. Организация обслуживания: рестораны и бары: учебное пособие/ Е.С. Оробейко, Н.Г. Шередер. – М.: Альфа-М.: ИНФРА-М, 2017. – 320с.

Дополнительные источники:

1. Васюкова А.Т., Пивоваров В.И., Пивоваров К.В. Организация производства и управление качеством продукции в общественном питании:

Учебное пособие. – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2016. – 296с.

2. Феоктистов П.Е. Молочные коктейли. – Челябинск: Аркаим, 2015. – 112с.

Электронные ресурсы:

1. Как стать барменом: советы профессионалов [Электронный ресурс] – Режим доступа: <https://fb.ru/article/262125/kak-stat-barmenom-sovetyi-professionalov> (дата обращения 01.11.2019)

2. Блог о ресторанном бизнесе. Бармен: тонкости работы [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://blogres.ru/people/barkeeper.html> (дата обращения 01.11.2019)

3. Как нанять правильного бармена [Электронный ресурс] – Режим доступа: <https://joinposter.com/post/how-to-hire-good-bartender> (дата обращения 01.11.2019)

5. Оценка качества освоения программы

Оценка качества освоения программы осуществляется в виде экзамена в форме выполнения практического задания по приготовлению коктейлей, смешанных напитков.

По результатам итоговой аттестации выставляются отметки по четырехбалльной системе («отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно»).

Типовое практическое задание

1. Подготовить ингредиенты, оборудование и инвентарь для коктейля
2. Приготовить и творчески оформить коктейль.
3. Презентовать готовый коктейль.
4. Убрать рабочее место.

Технологическая карта приготовления коктейля

Наименование напитка: OLD FASHIONED Аперитив					
Оборудование: Барная ложка, джиггер, мадлер, пинцет барный, нож, доска барная, щипцы или савок для льда.					
Время приготовления: 2 мин.					
Метод приготовления: В бокале					
Бокал: Олд фешен					
Украшение: долька апельсина, вишня кокт.					
Наименование продуктов	Мл.	Гр.	Капли	Др.	Технология приготовления и оформления: Охладить льдом бокал олд фешен. Поместить в бокал сахар, пропитать его битером. Добавить воды. Размять сахар мадлером до полного растворения. Добавить в бокал лед и налить виски. Хорошо перемешать барной ложкой. Украсить апельсином и вишней в бокале.
Бурбон или Рей виски	45				
Ангостура битер				2 деш	
Кусочек сахара				1 шт.	
Вода б/газ.	5			1 шт.	
Вишня коктейльна				1 шт.	
Долька апельсина				1шт.	

Критерии оценки

отлично	<ul style="list-style-type: none">- отлично подобранные ингредиенты для выбранного коктейля и техника работы на специальном оборудовании;- правильно выбранный инвентарь;- содержание рабочего места в чистоте во время приготовления коктейля;- интерактивное обеспечение во время приготовления;- обширная презентация и органолептическая оценка своего коктейля
хорошо	<ul style="list-style-type: none">- подобранные ингредиенты для выбранного коктейля и техника работы на специальном оборудовании имеют недочёты;- правильно выбранный инвентарь;- содержание рабочего места в чистоте во время приготовления коктейля;- отсутствие интерактивного обеспечения во время приготовления;- презентация и органолептическая оценка своего коктейля
удовлетворительно	<ul style="list-style-type: none">- частично освоенные операции по приготовлению коктейлей;- санитарно-гигиенические нормы рабочего места соблюдены с нарушениями;- отсутствие интерактивного обеспечения во время приготовления;- органолептическая оценка своего коктейля выполнена не в полном объёме
неудовлетворительно	<ul style="list-style-type: none">- не показано освоение планируемых результатов, предусмотренных заданием;- допущены серьезные ошибки в выполнении задания, либо задание не выполнено

6. Составитель программы

Мухутдинова Светлана Сергеевна, преподаватель ГАПОУ ТО «Тюменский колледж производственных и социальных технологий»

Стародуб Ирина Владимировна, методист ГАПОУ ТО «Тюменский колледж производственных и социальных технологий»

Чайкина Ольга Юрьевна, старший методист ГАПОУ ТО «Тюменский колледж производственных и социальных технологий»