

МИНОБРНАУКИ ЧЕЛЯБИНСКОЙ ОБЛАСТИ
государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Южноуральский энергетический техникум»
ГБПОУ ЮЭТ

**ПРОГРАММА ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ
ПО ПРОФЕССИИ 11176 «БАРМЕН»**

г. Южноуральск
2019

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Южноуральский энергетический техникум (ГБПОУ ЮЭТ)



Разработчики:

Хоменко Инна Вениаминовна, преподаватель ГБПОУ ЮЭТ

Рассмотрено предметной (цикловой) комиссией дисциплин общественного питания и сферы обслуживания, протокол № 4/1 от «25» декабря 2019 г.

Рассмотрена Методическим Советом и рекомендована к утверждению, протокол № 2 от «26» декабря 2019г.

Заместитель директора по методической работе



И.С. Николаева

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ЦЕЛЬ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ	4
2. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОБУЧЕНИЯ	5
3. СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ	7
4. РЕАЛИЗАЦИЯ ГРАНТА	11
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ	14

1.ЦЕЛЬ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

Программа повышения квалификации по профессии Бармен в необходимом объеме даст представление о том, какие работы должен выполнять бармен:

- бармен выполняет обслуживание посетителей за барной стойкой готовыми к употреблению безалкогольными и слабоалкогольными напитками;
- бармен выполняет обслуживание посетителей за барной стойкой также кондитерскими изделиями, приготовление ограниченного ассортимента алкогольных и безалкогольных напитков, холодных и горячих блюд и закусок с соблюдением правил подачи;
- бармен выполняет оформление витрины и барной стойки;
- бармен выполняет ведение учета, составление и сдачу товарного отчета, работу с наличными денежными средствами и чеками

Цель курса: повышение квалификации барменов для работы в ресторанах различного уровня, в барах и на предприятиях общественного питания.

Требования к опыту практической работы: -

Особые условия допуска к работе: наличие медицинской книжки; прохождение обязательных предварительных (при поступлении на работу) и периодических медицинских осмотров (обследований), а также внеочередных медицинских осмотров (обследований) в установленном законодательством Российской Федерации порядке. При производстве блюд, напитков и кулинарных изделий с использованием алкоголя - возраст не меньше 18 лет.

Возрастная категория: 18 лет и выше.

Форма обучения – без отрыва от учебы, производства

2.ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОБУЧЕНИЯ

2.1 В результате изучения программы обучающийся должен:

иметь практический опыт:

Подготовка мебели, оборудования и инвентаря, посуды бара, буфета к обслуживанию.

Нарезка, взвешивание, порционирование, укладка блюд и закусок в посуду.

Подготовка закусок и напитков к подаче по заданию бармена.

Приготовление и оформление закусок по заданию бармена.

Приготовление чая кофе, молочных коктейлей по заданию бармена.

Помощь бармену в приготовлении закусок и их подаче.

Помощь бармену в приготовлении алкогольных и слабоалкогольных коктейлей и их подаче.

Уборка использованной барной посуды со столов бара и барной стойки.

Сбор, сдача пищевых и других отходов, тары, стеклянной посуды, макулатуры.

уметь:

Проводить работы по подготовке бара, буфета к обслуживанию.

Выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении закусок и напитков.

Аккуратно и экономно обращаться с продуктами в процессе приготовления закусок и напитков.

Готовить чай, кофе, молочные коктейли и закуски, используя необходимые методы приготовления и оформления.

Эстетично и безопасно упаковывать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия на вынос.

Выполнять санитарно-гигиенические требования и правила охраны труда.

знать:

Нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие

деятельность предприятий питания.

Правила и последовательность подготовки бара, буфета к обслуживанию.

Правила нарезки, порционирования, взвешивания, укладки пищи в посуду и подачи блюд.

Технологии приготовления закусок, чая, кофе, молочных коктейлей.

Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении закусок и напитков, кулинарных изделий, условиям их хранения.

Правила пользования сборниками рецептов на приготовление закусок и Напитков.

Правила личной подготовки бармена к обслуживанию.

Правила по охране труда, производственной санитарии и пожарной безопасности на предприятиях питания.

3.СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

Учебный план

программы повышения квалификации по профессии

11176 «Бармен»

Категория слушателей:

Категория – лица, имеющие среднее профессиональное и (или) высшее образование или получающие среднее профессиональное и (или) высшее образование.

Трудоемкость обучения

Срок обучения – 45 часов.

- обязательной аудиторной учебной нагрузки: 33 часа, в том числе лекций – 21 час, практических занятий – 12 часов;

- самостоятельной работы обучающегося: 10 часов;

- итоговая аттестация – 2 часа.

Форма обучения – очная

Вид выдаваемого документа – удостоверение о повышении квалификации

№ п/п	Название дисциплин	Общая трудоемкость	Всего аудиторных часов	Аудиторные занятия, ч		Самостоятельная работа
				лекции	практические занятия	
1	2		3		4	
1	Основы физиологии питания, санитарии и гигиены.	12	9	9	-	3
2	Организация обслуживания	13	10	4	6	3
3	Основы калькуляции учета	18	14	6	8	4
	Итоговая аттестация - экзамен	2				
	Итого:	45	33	19	14	10

Учебно-тематический план

№ п/п	Название дисциплин	Общая трудоемкость	Всего аудиторных часов	Аудиторные занятия, ч		Самостоятельная работа
				лекции	практические занятия	
1	2		3		4	
1	Основы физиологии питания, санитарии и гигиены	12	9	9	-	3
1.1	Состав продуктов, режим питания.	7	5	5	-	2
1.2	Диетическое питание. Составление дневного рациона питания.	5	4	4	-	1
2	Организация обслуживания	13	10	4	6	3
2.1	Характеристика и техника различных видов сервировки стола. Посуда.	5	3	1	2	1
2.2	Кулинарная характеристика блюд. Назначение, виды и принципы составления меню Правила подачи блюд.	6	5	1	4	2
2.4	Технологии приготовления коктейлей.	2	2	2	-	-
3	Основы калькуляции учета	18	14	6	8	4
3.1	Назначение, виды и принципы составления меню.	10	8	4	4	2
3.2	Основы калькуляции и учета на предприятиях общественного питания.	8	6	2	4	2
	<i>Итоговая аттестация - экзамен</i>	2				
	Итого:	45	33	19	14	10

Программа повышения квалификации «Бармен»

Тема 1 Основы физиологии питания, санитарии и гигиены.

Состав продуктов, режим питания. Диетическое питание. Составление дневного рациона питания.

Тема 2. Организация обслуживания

Классификация предприятий общественного питания. Планировка бара. Характеристика работы бармена и официанта. Организация обслуживания посетителей. Характеристика и техника различных видов сервировки стола. Классификация, технология приготовления, рецептуры, требования к качеству, правила подачи, оформление, условия и сроки хранения блюд. Технология приготовления коктейлей и напитков. Напитки. Основы технологии приготовления коктейлей и напитков.

Практические занятия:

- решение ситуационных задач;
- сервировка столов;
- решение ситуационных задач;
- элементы украшения блюд;
- элементы украшения коктейлей и напитков;
- оформление альбомов с иллюстрациями блюд и закусок.

Тема 3 Основы калькуляции учета

Назначение, виды и принципы составления меню. Основы калькуляции и учета на предприятиях общественного питания.

Практические занятия:

- работа со сборником рецептов и документами.

Виды самостоятельной работы

№ п/п	Виды СР	Трудоемкость, ч
1	Расчет калорийности блюд.	2
2	Презентация «Сервировка стола». (5 слайдов)	2
3	Сделать калькуляцию блюд.	2
4	Презентация «Правила подачи блюд». (6 слайдов)	2
5	Оформить альбом с рецептами коктейлей.(5 рецептов)	1
6	Решение конфликтных ситуаций.	1

4. РЕАЛИЗАЦИЯ ГРАНТА

Реализация гранта «Государственная поддержка профессиональных образовательных организаций в целях обеспечения соответствия их материально-технической базы современным требованиям» федерального проекта «Молодые профессионалы» национального проекта «Образование» государственной программы Российской Федерации «Развитие образования».

Мастерская «Ресторанный сервис»

Учебно-лабораторное оборудование:

-Проектор VIEWSONIC PA503S

-МФУ лазерное ч/б, А4 KUOCERAFS- 1025

М Ф Р п р и н т е р / с к а н е р / к о п и р

-Экран CACTUS Wallscreen CS-PSW- 213*213,213*213см

Учебно-производственное оборудование:

Измельчитель льда Hurakan HKN-TRGM

Морозильный шкаф WILLMARK XFL-110

Льдогенератор Hurakan HKN-IMF35

Стол холодильный Abat CXС-60-01-СО

Кофемолка Cunill Brasil Grey Light

Электрокипятильник Airhot CWB-35 проточный

Соковыжималка ROTEL JUICE MASTER PROFESSIONA

Миксер для молочных коктейлей Hurakan HKN-FR1GM

Соковыжималка APACH ACS1

Гранитор COOLEQ SM-10

Кофемашина

Музыкальная система LG FH6

Радиосистема головной микрофон

Кофемашина Nuova Simonelli Appia II 1 Gr S lack высокая группа

Программное и методическое обеспечение:

- Операционная система Windows XP
- Комплект прикладных программ, входящих в пакет MS Office
- Программы утилиты (программа-упаковщик WINRAR, служебные программы и пр.)
- методические указания по выполнению практических работ;
- методические рекомендации по выполнению самостоятельной внеаудиторной работы;
- контрольно-измерительные материалы
- презентации
- наглядные образцы.

Калинина, В.М. Охрана труда в организациях питания : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / В.М. Калинина. – 2 изд., стер. – Москва: Издательский центр «Академия», 2018. – 320 с. – ISBN 978-5-4468-6272-0 – Текст: непосредственный.

Королев, А.А. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования: в 2 ч. Ч. 1 / А.А. Королев, Ю.Н. Несвижский, Е.И. Никитенко. – 2 изд., стер. – Москва: Издательский центр «Академия», 2018. – 256 с. – ISBN 978-5-4468-6450-8 – Текст: непосредственный.

Лаушкина, Т.А. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Т.А. Лаушкина. – 4 изд., стер. – Москва: Издательский центр «Академия», 2019. – 240 с. – ISBN 978-5-4468-8748-4 – Текст: непосредственный.

Лутошкина, Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Г.Г. Лутошкина. – 5 изд., стер. – Москва: Издательский центр «Академия», 2019. – 240 с. – ISBN 978-5-4468-8493-3 – Текст: непосредственный.

Мартинчик, А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования: в 2 ч. Ч. 2 / А.Н. Мартинчик. – 2 изд., стер. – Москва: Издательский центр «Академия», 2018. – 240 с. – ISBN 978-5-4468-6452-2 – Текст: непосредственный.

Потапова, И.И. Основы калькуляции и учета : учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования / И.И. Потапова. – 3-е изд., стер. – Москва: Издательский центр «Академия», 2019. – 192 с. – ISBN 978-5-4468-8598-5 – Текст: непосредственный.

Синицына, О.Н. Основы маркетинга сферы услуг : учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования / О.Н. Синицына. – Москва: Издательский центр «Академия», 2018. – 176 с. – ISBN 978-5-4468-7424-8 – Текст: непосредственный.

Счесленок, Л.Л. Организация обслуживания в организациях общественного питания : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Л.Л. Счесленок, Ю.В. Полякова, Л.П. Сынгаевская. – 2-е изд., стер. – Москва: Издательский центр «Академия», 2018. – 336 с. – ISBN 978-5-4468-7804-8 – Текст: непосредственный

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ

Оценка качества освоения программы повышения квалификации по профессии 11176 «Бармен» осуществляется в виде экзамена на основе пятибалльной системы оценок по основным разделам программы.

Разработчики:

ГБПОУ ЮЭТ методист



И.В. Хоменко

Эксперты:

ГБПОУ ЮЭТ преподаватель



О.В. Воронина

АО «Тандер» зав. производством



Е.А. Ложкина