

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

**ПРОГРАММА ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО  
ОБРАЗОВАНИЯ  
«ТЕХНОЛОГИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ И ПРИЕМЫ РАБОТЫ  
БАРМЕНА»**

г. Южноуральск

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.
<b>1. ЦЕЛЬ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ</b>	4
<b>2. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОБУЧЕНИЯ</b>	5
<b>3. СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ</b>	7
<b>4. РЕАЛИЗАЦИЯ ГРАНТА</b>	16
<b>5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ</b>	19

## 1.ЦЕЛЬ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

**Цель:** качественное овладение профессиональными компетенциями, необходимыми для выполнения видов профессиональной деятельности в рамках имеющейся квалификации.

**Задачи:**

- выполнять подготовку бара к обслуживанию;
- обслуживать потребителей бара;
- готовить и оформлять смешанные и горячие напитки, коктейли различными методами.

Программа дополнительного профессионального может быть использована в дополнительной профессиональной подготовке лиц, желающих получить смежную профессию.

**Требования к образованию и обучению:** без предъявления требований к уровню образования

**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.

Срок реализации программы: 1 год.

## 2.ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОБУЧЕНИЯ

### Планируемые результаты обучения

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения данной программы 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 дополнительного профессионального образования

Срок обучения - 72 часа

Форма обучения – очная

Вид выдаваемого документа – удостоверение о повышении квалификации

№ п/п	Наименование разделов (модулей)	Всего, час.	В том числе	
			лекции	Лабораторные работы/практические занятия
1.	<b>Раздел 1. Оборудование бара</b>	<b>32</b>	<b>24</b>	<b>8</b>
2.	<b>Раздел 2. Технология приготовления смешанных напитков и коктейлей</b>	<b>20</b>	<b>8</b>	<b>12</b>
3.	<b>Учебная практика</b>	<b>18</b>	<b>-</b>	<b>18</b>
	Итоговая аттестация – экзамен	<b>2</b>	<b>-</b>	<b>2</b>
	<b>ИТОГО</b>	<b>72</b>	<b>32</b>	<b>40</b>

## Учебно-тематический план

программы дополнительного профессионального образования

№ п/п	Наименование разделов и тем	Всего, час.	В том числе	
			лекции	ПЗ
<b>1.</b>	<b>Раздел 1. Оборудование бара.</b>	<b>32</b>	<b>24</b>	<b>8</b>
1.1	Виды, классификация, характеристика баров.	4	2	2
1.2	Материально-техническое и информационное оснащение бара.	6	4	2
1.2.1	Торговое помещение. Вспомогательное помещение.	2	2	-
1.2.2	Информационное оснащение деятельности бара. Средства информации.	4	2	2
1.3	Посуда и инвентарь бара	4	4	-
1.4	Подготовка бара к обслуживанию. Приемы работы бармена.	6	4	2
1.5.	Организация обслуживания в баре	12	10	2
<b>2.</b>	<b>Раздел 2. Технология приготовления смешанных напитков и коктейлей</b>	<b>20</b>	<b>8</b>	<b>12</b>
2.1	Характеристика компонентов для приготовления смешанных напитков и коктейлей.	4	4	-
2.2	Классификация и методы приготовления смешанных напитков и коктейлей.	16	4	12
	<b>Учебная практика</b>	<b>18</b>	-	<b>18</b>
	Экзамен	2	-	2
	<b>ИТОГО</b>	<b>72</b>	<b>32</b>	<b>40</b>

## Учебная программа

программы дополнительного профессионального образования

### Пояснительная записка

Данная программа предназначена для дополнительной профессиональной подготовки лиц, желающих повысить профессиональный уровень в рамках имеющейся квалификации.

На основе данной программы разработан тематический план программы дополнительного профессионального образования.

По результатам итоговой аттестации слушателям выдается удостоверение о повышении квалификации.

*Организационно-педагогические условия реализации программы.* Программа содержит два основных раздела (модуля). Каждый раздел (модуль) представляет собой самостоятельный компонент. Вместе с тем, все модули тесно взаимосвязаны, имеют единые ценностно-целевые ориентиры, соответствующие основным целям и задачам программы.

*Модульный принцип* является необходимым условием гибкого построения курса слушателей разных категорий.

*При изучении содержания разделов 1 и 2* предполагаются проблемно-дискуссионные, теоретико-аналитические и учебно-поисковые формы обучения (диалоговые лекции, активные дискуссии, круглые столы, ситуационные задачи методического характера). Практикум предполагает работу слушателей по совершенствованию профессиональных компетенций, необходимых для выполнения видов профессиональной деятельности.

*Текущий контроль.* В течение курсов преподаватель осуществляет текущий контроль на основе посещаемости практических и лекционных занятий, а также

выполнения тех видов работ (практических, контрольных), которые выбираются преподавателем самостоятельно.

*Итоговый контроль.* Для итогового контроля усвоения программы учебным планом предусмотрен экзамен.

По окончании курсов слушатели смогут:

- подготавливать бар к обслуживанию
- обслуживать потребителей за барной стойкой
- принимать заказ и давать пояснения потребителям по напиткам и продукции бара
- готовить смешанные напитки, алкогольные и безалкогольные коктейли, используя необходимые методы приготовления и оформления
- соблюдать правила профессионального этикета

## **Раздел № 1. Оборудование бара. - 32 ч**

### **Тема 1.1 Виды, классификация, характеристика баров. – 4 ч**

Основные понятия: бар, бармен, барбек, коктейль, смешанный напиток.

История развития бара. Бары: виды, назначение, классификация, характеристика.

Обслуживающий персонал: бармен, бариста, барбек.

### **Тема 1.2 Материально-техническое и информационное оснащение бара.– 6 ч**

Торговое помещение: определение, виды, назначение, характеристика, планировочные решения, комплексное решение интерьера.

Оборудование бара: виды, назначение, рациональное размещение.

Вспомогательное помещение: виды, назначение, организация работы, связь с рабочим местом бармена.

Информационное оснащение деятельности бара. Средства информации: меню, карта вин и коктейлей бара, их виды и назначение.

**Практическое занятие** Составление таблицы сравнительной характеристики баров. Установление класса бара, организационно-правовой формы, состава помещений.

Подбор оборудования, барного инвентаря для рабочего места бармена, мебели для зала.

### **Тема 1.3 Посуда и инвентарь бара.– 4 ч**

Посуда бара: виды, ассортимент, назначение, емкость.

Инвентарь бара: виды, назначение. Требования к мерам объема.

### **Тема 1.4 Подготовка бара к обслуживанию. Приемы работы бармена.– 6 ч**

Подготовка торгового зала, барной стойки, подсобных помещений и их уборка.

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. Подготовка меню, карты вин и коктейлей. Приемы работы бармена за барной стойкой.

Личная подготовка бармена. Требования к форменной одежде, обуви.

**Практическое занятие** Подготовка бара и рабочего места бармена к приему и обслуживанию посетителей

### **Тема 1.5 Организация обслуживания в баре. – 12 ч**

Методы и формы обслуживания потребителей в барах разных типов. Культура труда бармена. Стили работы бармена (классический, флейринг, спидмикс).

Правила встречи гостей, приветствие, предложение меню, карты вин и коктейлей.

Прием заказа, рекомендации в выборе коктейлей и напитков. Выполнение заказов.

Расчет с потребителем, сбор посуды и уборка барной стойки. Санитарные правила мытья барной посуды, инструментов, инвентаря. Процедура закрытия бара.

Отчетность бармена.

**Практическое занятие** Составление алгоритмов и оформление документов по приемке продуктов, составление заявки на продукцию.

## Перечень практических занятий

Номер темы	Наименование практических занятий	Количество часов
1.2	Составление таблицы сравнительной характеристики баров. Установление класса бара, организационно-правовой формы, состава помещений	2
1.2	Подбор оборудования, барного инвентаря для рабочего места бармена, мебели для зала.	2
1.5	Подготовка бара и рабочего места бармена к приему и обслуживанию посетителей	2
1.5	Составление алгоритмов и оформление документов по приемке продуктов, составление заявки на продукцию.	2
	<b>Итого:</b>	<b>8</b>

### **Раздел № 2. Технология приготовления смешанных напитков и коктейлей – 20 ч**

#### **Тема 2.1 Характеристика компонентов для приготовления смешанных напитков и коктейлей - 4ч**

Компоненты: понятия, виды, назначение, классификация в зависимости от содержания алкоголя.

Крепкоалкогольные напитки: характеристика, особенности воздействия на организм. Рекомендации по употреблению. Сочетаемость с другими компонентами смешанных напитков.

Среднеалкогольные напитки: характеристика, особенности воздействия на организм. Рекомендации по употреблению. Сочетаемость с другими компонентами смешанных напитков.

Безалкогольные напитки: виды, назначение, особенности применения для коктейлей. Рекомендации по использованию в приготовлении смешанных напитков.

Вспомогательные компоненты: назначение, виды, классификация по различным признакам.

Пряности, приправы. Фрукты и овощи.

## **Тема 2.2 Классификация и методы приготовления смешанных напитков и коктейлей – 16ч**

Смешанные напитки, их классификация. Технология приготовления и использования специфических компонентов.

Методы приготовления смешанных напитков: шейк, бленд, стир. Правила приготовления в шейкере, блендере, в посуде подачи и смесительном стакане.

Безалкогольные смешанные напитки. Определение, назначение, классификация.

Безалкогольные аперитивы и освежающие напитки. Определение, характеристика. Технология приготовления и оформления. Сроки и условия хранения.

Физы. Определение, характеристика. Технология приготовления и оформления. Сроки и условия хранения.

Флипы. Определение, характеристика. Технология приготовления и оформления. Сроки и условия хранения.

Эг-ноги. Определение, характеристика. Технология приготовления и оформления. Сроки и условия хранения.

Молочные напитки. Определение, виды, характеристика. Технология приготовления и оформления. Сроки и условия хранения.

Напитки с мороженым. Определение, характеристика. Технология приготовления и оформления. Сроки и условия хранения.

Коблеры. Определение, характеристика. Технология приготовления и оформления. Сроки и условия хранения.

Джулепы. Определение, характеристика. Технология приготовления и оформления. Сроки и условия хранения.

Кулеры. Определение, характеристика. Технология приготовления и оформления. Сроки и условия хранения.

Смешанные напитки (микс). Определение, назначение, классификация. Характеристика напитков с яйцом. Технология приготовления и оформления эг-ногов, флипов, физов, дейзи, слингов.

Длинные смешанные напитки (лонг). Определение, назначение, классификация. Характеристика напитков группы «хайбол». Технология приготовления и оформления.

Средние (мидл) и короткие (шот) смешанные напитки. Определение, классификация. Технология приготовления и оформления. Характеристика фиксов, сангари, джулепов.

Горячие смешанные напитки (хот). Определение, виды, классификация. Характеристика грогов, тодди. Приготовление и подача.

Напитки для компании. Определение, назначение, классификация. Подбор посуды. Технология приготовления пуншей, круассанов. Особенности подачи и оформления. Технология приготовления глинтвейнов, сбитней, медовых напитков. Особенности подачи и оформления.

Коктейли-аперитивы. Определение, назначение, классификация. Классические коктейли на основе джина; виски; рома; ароматизированных вин. Приготовление, оформление и подача.

Коктейли-диджестивов. Определение, классификация. Приготовление, оформление и подача. Подбор посуды.

Экзотические и эксклюзивные коктейли. История создания. Тенденция развития нового поколения экзотических коктейлей. Технология приготовления экзотических коктейлей. Подбор посуды. Эксклюзивные коктейли: понятие, принципы построения, количество компонентов. Технология приготовления в кокосе, ананасе, яблоке. Подбор посуды.

### **Практические занятия**

Приготовление и оформление классических безалкогольных коктейлей.

Приготовление и оформление эг-ногов, флипов, физов, дейзи, слингов, коблеров.

Приготовление и оформление коктейлей с мороженым

Приготовление и оформление коктейлей с молоком, сливками

Приготовление и оформление коктейлей с фруктами и соками

Приготовление и оформление смешанных напитков (микс)

Приготовление и оформление смешанных длинных напитков (лонг)

Приготовление и оформление смешанных средних (мидл) и коротких (шот) напитков

Приготовление и оформление смешанных горячих напитков (хот)

Приготовление и оформление коктейлей-диджестивов

Приготовление и оформление экзотических и эксклюзивных коктейлей

Приготовление и оформление напитков для компании

### Перечень практических занятий

Номер темы	Наименование практических занятий	Количество часов
2.2	Приготовление и оформление классических безалкогольных коктейлей.	1
2.2	Приготовление и оформление эг-ногов, флипов, физов, дейзи, слингов, коблеров.	1
2.2	Приготовление и оформление коктейлей с мороженым	1
2.2	Приготовление и оформление коктейлей с молоком, сливками	1
2.2	Приготовление и оформление коктейлей с фруктами и соками	1
2.2	Приготовление и оформление смешанных напитков (микс)	1
2.2	Приготовление и оформление смешанных длинных напитков (лонг)	1
2.2	Приготовление и оформление смешанных средних (мидл) и коротких (шот) напитков	1
2.2	Приготовление и оформление смешанных горячих напитков (хот)	1
2.2	Приготовление и оформление коктейлей-диджестивов	1
2.2	Приготовление и оформление экзотических и эксклюзивных коктейлей	1
2.2	Приготовление и оформление напитков для компании	1
	<b>Итого:</b>	<b>12</b>

#### **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 SACTUS 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 дополнительного профессионального образования осуществляется в виде экзамена.

### Разработчик:

ГБПОУ ЮЭТ

преподаватель

И.В. Хоменко

### Эксперты:

ГБПОУ ЮЭТ

преподаватель

О.В. Воронина

АО «Тандер»

зав. производством

Е.А. Ложкина



