Областное государственное автономное
профессиональное образовательное учреждение
«Белгородский техникум общественного питания»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

ПО ПРОФЕССИИ 11176 БАРМЕН

Белгород 2023

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования профессии 100114.01 (43.01.01) Официант, бармен, утверждённого приказомМинобрнауки России от 02.08.2013 N 731 (ред. от 09.04.2015), учебного плана программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих ОГАПОУ «Белгородский техникум общественного питания» по профессии 43.01.01 Официант, бармен и профессионального стандарта «Официант/бармен», утверждённого приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01 декабря 2015 года № 910н.

Рассмотрена
Предметно-цикловой комиссией
преподавателей и мастеров п/о
кулинарного профиля
Протокол от «30» августа 2023г. № 1
Председатель ПЦК _____
Д.С.Столяренко

Утверждаю:
Зам. директора по УПР:
_____ Е.С. Борисевич
«31» августа 2023г.

Организация-разработчик: ОГАПОУ «Белгородский техникум общественного питания»

Разработчики:

Асадуллаев Руслан Геннадьевич, преподаватель спецдисциплин ОГАПОУ «Белгородскийтехникум общественного питания»

Аннотация к программе
по профессии 11176 Бармен

Статус программы	Программа по профессии «Бармен» для учащихся разработана на основе: «Комплексной программы для учащихся СПО»
Направленность	Программа профессионального образования
Цель программы	Целью овладения указанными видами профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями, обучающийся в ходе освоения программы
Контингент обучающихся	16-25 лет
Продолжительность реализации программы	1 месяц
Режим занятий	в форме урока (45 мин)
Форма организации процесса обучения	Занятия организуются в учебных кабинетах, в организациях общественного питания; банкетного зала.
Краткое содержание	овладение техникой смешивания коктейлей воспитание качеств личности: - мгновенно оценивать обстановку; - действовать инициативно, находчиво и быстро в любой ситуации; -проявления высокой самостоятельности; - умение управлять эмоциями, не терять контроля за своими действиями; -умение работать в группе и подчинять свои интересы коллективу, что способствует социализации уч-ся.
Ожидаемый результат	формирование знаний о Бармене и его роли в укреплении навыков; знания о различных коктейлей сформированности качественных универсальных способностей учащихся, проявляющихся в активном применении знаний и умений в познавательной и практической деятельности.

1. Паспорт программы

ПМ. 02 Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом м приготовлением смешанных напитков и простых закусок

Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы – программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.01 Официант, бармен в части освоения основного вида профессиональной деятельности и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 2.1. Выполнять подготовку бара, буфета к обслуживанию.

ПК 2.2. Обслуживать потребителей бара, буфета.

ПК 2.3. Эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания.

ПК 2.4. Вести учетно-отчетную документацию в соответствии с нормативными требованиями.

ПК 2.5. Изготавливать определенный ассортимент кулинарной продукции.

ПК 2.6. Производить расчет с потребителем, используя различные формы расчета.

ПК 2.7. Изготавливать смешанные напитки, в том числе коктейли, различными методами, горячие напитки.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована при разработке программ в дополнительном профессиональном образовании по повышению квалификации и переподготовке кадров для индустрии питания при наличии среднего общего образования, опыт работы не требуется.

Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля

С целью овладения указанными видами профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля по профессии 43.01.01 Официант, бармен должен **иметь практический опыт**:

- подготовки бара, буфета к обслуживанию;
- встречи гостей бара и приема заказа;
- обслуживания потребителей алкогольными и прочими напитками;
- приготовления и подачи горячих напитков;
- приготовления и подачи смешанных напитков и коктейлей;
- приготовления и подачи простых закусок;
- принятия и оформления платежей;
- оформления отчетно-финансовых документов;
- подготовки бара, буфета к закрытию;
- подготовки к обслуживанию выездного мероприятия;

уметь:

- подготавливать бар, буфет к обслуживанию;
- обслуживать потребителей за барной стойкой, буфетом алкогольными и безалкогольными 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, алкогольные и 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 процессуприготовления;
- соблюдать необходимые условия и сроки хранения продуктов и напитков в баре,буфете;
- производить расчет с потребителем, оформлять платежи по счетам и вести кассовуюдокументацию;
- осуществлять инвентаризацию запасов продуктов и напитков в баре, буфете;
- оформлять необходимую отчетно-учетную 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 алкогольных и безалкогольных напитков;
- правила и последовательность подготовки бара, буфета к обслуживанию;
- виды и методы обслуживания в баре, буфете;
- технологию приготовления смешанных и горячих напитков;
- технологию приготовления простых закусок;
- правила ведения учетно-отчетной 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

Результаты освоения профессионального модуля

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности по рабочей профессии 43.01.01 Официант, бармен, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	**Наименование результата обучения**
ПК 2.1	Выполнять подготовку бара, буфета к обслуживанию.
ПК 2.2	Обслуживать потребителей бара, буфета.
ПК 2.3	Эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания.
ПК 2.4	Вести учетно-отчетную документацию в соответствии с нормативнымитребованиями.
ПК 2.5	Изготавливать определенный ассортимент кулинарной продукции.
ПК 2.6	Производить расчет с потребителем, используя различные формы расчета.
ПК 2.7	Изготавливать смешанные напитки, в том числе коктейли, различнымиметодами, горячие напитки.
ОК 1	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 2	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК4	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК 5	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК6	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей
ОК 7	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 8	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 9	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

ОК 11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

№ п/п	Наименование предмета	Экзамен	Всего	Теория	В т.ч ПР	В т.ч ЛР
1	**2**	**3**	**4**	**5**	**6**	**7**
Теоретическое обучение		**2**	**40**	**20**	**8**	**10**
Раздел 1 Бар				**3**		
1	Возникновение бара. Классификация баров и ассортимент продукции бара			1	-	
2	Организация обслуживания посетителей Различные аспекты работы бармена			1	-	
3	Торговые помещения для баров. Требования к планировке и оформлению рабочего места бармена. Барные аксессуары и инструменты			1	-	
Раздел 2 Нормативная документация бара.				**2**		
1	Меню, карты вин и коктейлей. Организация снабжения баров.			1	-	
2	Нормативная документация. Порядок и формы расчета, отчетность бармена.			1	-	
3	***Практическая работа № 1 Оформление документов: товарная накладная, заявка, счет-фактура.***			-	1	
4	***Практическая работа № 2 Оформление документов по отчетной документации бармена.***		-	-	1	
5	***Практическая работа № 3 Составление меню и карты вин для кофе-бара***			-	1	
Раздел 3 Алкогольные напитки				**8**		
1	Происхождение спиртных напитков. Крепкие напитки на основе зерна.			1	-	

2	Крепкие спиртные напитки на основе растений.			1	-	
3	Крепкие спиртные напитки на основе винограда.			1	-	
4	Крепкие спиртные напитки на основе фруктов, ягод.			1	-	
5	***Практическая работа № 4 Решение ситуационных задач по подбору посуды и инвентаря, для крепких напитков***			-	1	
6	Ликеры, битеры, аперитивы (Анисовые настойки, вермуты, хинные настойки)			1	-	
7	Вино, виноделие, игристые вина			1	-	
8	Ликерные и крепленые вина			1	-	
9	Пиво			1	-	
10	***Практическая работа № 5 Решение ситуационных задач по подбору посуды и инвентаря, для вин, пива, ликеров, битеров, аперетивов***			-	1	
	Лабораторная работа №1 Приготовление групповых смешанных напитков пунши, крюшоны, боули					2
Раздел 4 Безалкогольные напитки				**1**	-	
1	Безалкогольные напитки			1	-	
	Лабораторная работа №2 Приготовление молочных и смешанных безалкогольных напитков					2
	Лабораторная работа №3 Приготовление фруктовых и овощных, коктейлей с мороженым					2
	Лабораторная работа №4 Приготовление длинных, средних и коротких смешанных напитков					2
Раздел 5 Коктейли				**6**		
1	Классификация коктейлей. Классические, современные и безалкогольные коктейли			1	-	

2	***Практическая работа № 6 Составление технологических схем приготовления фирменных коктейлей***		-	-	1	
3	Коктейли на основе виски, джина, водки			1	-	
4	Коктейли на основе текилы и мескаля, рома и кашацы			1	-	
5	Кубинские коктейли и русские			1	-	
6	Коктейли на основе бренди и вина.			1	-	
7	Коктейли на основе ликеров, битеров, аперитивов			1	-	
8	***Практическая работа № 7 Составление карты вин для пивного бара.***			-	1	
9	***Практическая работа № 8 Составление карты вин для бара ресторана.***			-	1	
10	***Лабораторная работа №5*** Приготовление экзотических и эксклюзивных коктейлей.					2
Квалификационный экзамен		**+**	**2**			
Итого:			**40**			

Условия реализации программы профессионального модуля

Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие учебного кабинета организации обслуживания в организациях общественного питания; лаборатории технологии обслуживания в общественном питании; учебного банкетного зала; учебного бара.

Оборудование учебных кабинетов:

посадочные места по количеству обучающихся; рабочее место преподавателя; комплект учебно-методической документации; комплект столового белья; комплект столовой посуды; комплект столовых приборов.

Технические средства обучения:

компьютер с лицензионным программным обеспечением, для оснащения рабочего места преподавателя;

технические устройства для аудиовизуального отображения информации; аудиовизуальные средства обучения.

Оборудование банкетного зала:

обеденные и банкетные столы; комплект инвентаря для обслуживания;
комплект стеклянной и керамической посуды; комплект металлической посуды.

Оборудование бара:
комплект барной мебели;
образцы технологического оборудования для бара (блендер, соковыжималка, миксер для молочных коктейлей, термопот, кофемолка, кофемашина, электрочайник, людогенератор, бутылки для фрейлинга);
натуральные образцы стеклянной и металлической посуды, столовых приборов истолового белья.

Реализация профессионального модуля предполагает обязательную учебную и производственную практику. Учебная и производственная практики проводитсярассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями, на рабочих местах баз практики.

Информационное обеспечение обучения
Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Нормативные документы

1. ФЗ О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения / от 30.03.01, №52-ФЗ.
2. Правила продажи алкогольной продукции. Утв. Постановлением Правительства РФ
19.08.96 № 987.
3. Правила оказания услуг общественного питания. Утв. Постановлением ПравительстваРФ от 15.08.97 № 1036 с измен, и допол. от 21.06.01 № 389.
5. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественногопитания. Классификация и общие требования.
6. ГОСТ Р 55051-2012Услуги общественного питания. Общие требования к кейтерингу.
7. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу.
8. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.
9. ГОСТ Р 51074-2003 Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общиетребования.
10. Профессиональные стандарты по профессиям ресторанной индустрии, 2003.
11. СП 1.1.1058-01 Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических(профилактических)мероприятий.
12. СП 2.3.6.1066-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых

продуктов. - М.: Инфра-М, 2002.

13. СП 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них продовольственного сырья и пищевых продуктов.

14. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов.

15. ФЗ О защите прав потребителей / от 07.02.92 № 2300-1, с доп. и измен. от 09.01.99,

№2-ФЗ.

16. ОСТ 28-1-95 Общественное питание. Требования к производственному персоналу.

17. ФЗ О качестве и безопасности пищевых продуктов / от 02.01.00 № 29-ФЗ.

Основные источники

1. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. - М.: ИЦ «Академия», 2012. – 432 с.

2. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. - М.: ИЦ «Академия», 2018.

3. Ехина М.А. Организация обслуживания в гостиницах. – М.: ИЦ «Академия». 2019.

Дополнительные источники

1. Ахрапоткова Н.Б. Справочник официанта, бармена. Учеб.пособие: Допущено Минобразованием России, 3-е изд. - М.: Академия, 2008. - 272 с.

2. Радченко Л.А. Обслуживание на предприятиях общественного питания.- М.:ИЦ «Академия», 2013. -318 с.

3. Иванникова Е.И. Барное дело: Учебник / Е.И. Иванникова, Т.В. Иванникова, Г.В. Семенова. – М.: Издательский центр «Академия»: Мастерство, 2004. – 352с.

Отечественные журналы:

1. «Питание и общество»
2. «Ресторанные ведомости»
3. «Гастроном»

Интернет-ресурсы:

1. http://www.bluda-iz-riby.ru/
2. articles/kulina/kulinarnye_retsepty/vtorye_blyuda/iz_ryby
3. http://fish-cookery.net/
4. http://ae.kulichki.com/index.php?tl=fish&nm=5

Общие требования к организации образовательного процесса

При проведении аудиторных занятий необходимо использовать мультимедийное оборудование, нормативно-техническую документацию. При работе со сборником рецептур, нормативно-технической документацией, при составлении схем, муляжей, создании компьютерной

презентации, обучающимся оказываются консультации.
Учебная и производственная практика проводится на учебно-производственныхпредприятиях питания города Белгорода.

Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам): реализация основной профессиональной образовательной программы должна обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемого модуля. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающихся профессионального цикла и производственнойпрактики.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство учебной практикой: наличие 4-5 квалификационного разряда по профессии «официант» обязательной стажировкой в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года.

Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	**Основные показатели оценки результата**	**Формы и методы контроля и оценки**
ПК.2.1 Выполнять подготовку бара, буфета к обслуживанию.	Демонстрация владения основными приемами подготовки бара, буфета к обслуживанию	Текущий контроль в форме: - защиты лабораторных и практических занятий; - контрольных работ по темам. Зачеты по производственной практике профессионального модуля.
ПК.2.2 Обслуживание потребителей бара, буфета	Демонстрация приемов, умений обслуживания посетителей бара, буфета	Текущий контроль в форме: - защиты лабораторных и практических занятий; - контрольных работ по темам. Зачеты по производственной практике профессионального модуля. Экзамен по модулю
ПК.2.3 Эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания.	- Соблюдение требований нормативной документации - Использование нормативных и технологических документов; - Демонстрация навыков безопасной эксплуатации инвентаря, весоизмерительного и торгово-технологического оборудования	Текущий контроль в форме: - защиты лабораторных и практических занятий; - контрольных работ по темам. Зачеты по производственной практике профессионального модуля. Экзамен по модулю

ПК.2.4 Вести учётно-отчётную документацию в соответствии с нормативными требованиями.	Соблюдение требований нормативной документации - Использование нормативных и технологических документов	Текущий контроль в форме: - защиты лабораторных и практических занятий; - контрольных работ по темам. Зачеты по производственной практике профессионального модуля. Экзамен по модулю
ПК.2.5 Изготавливать определенный ассортимент кулинарной продукции.	Демонстрация умений и навыков изготовления широкого ассортимента кулинарной продукции	Текущий контроль в форме: - защиты лабораторных и практических занятий; - контрольных работ по темам. Зачеты по производственной практике профессионального модуля.
ПК.2.6 Производить расчет с потребителем, используя различные формы расчёта	Выполнение расчета основных экономических показателей, связанных с новыми формами обслуживания	Текущий контроль в форме: - защиты лабораторных и практических занятий; - контрольных работ по темам. Зачеты по производственной практике профессионального модуля. Экзамен по модулю
ПК.2.7 Изготавливать смешанные напитки, в том числе коктейли, различными методами, горячие напитки.	Демонстрация умений и навыков изготовления различных напитков и коктейлей	Текущий контроль в форме: - защиты лабораторных и практических занятий; - контрольных работ по темам. Зачеты по производственной практике профессионального модуля. Экзамен по модулю

Контроль и оценка результатов освоения общих компетенций

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

Результаты (освоенные общиекомпетенции)	**Основные показатели оценки результата**	**Формы и методы контроля и оценки**
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	- Демонстрация интереса к будущей профессии - Проявление активности и инициативы в профессиональной деятельности - Стремление к самообразованию в профессиональной деятельности	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностьюстудента в процессе освоения программы профессионального модуля; активное участие вучебных, образовательных, воспитательных мероприятиях в рамках профессии. достижение высоких результатов, стабильность результатов, портфолио достижений.
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач,	- Обоснование выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач в области разработки	Экспертное наблюдение и оценка деятельности студента в процессе освоения образовательной программы, на

оценивать их эффективностьи качество.	технологических процессов; -Демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных задач	практических занятиях и учебной и производствен- ной практике.
ОК 3.Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях инести за них ответственность.	- Демонстрация способности принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность - Адекватность принятия решений в стандартных и нестандартных ситуациях	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	- эффективный поиск необходимой информации; - анализ и оценка различных источников, включаяэлектронные.	Интерпретация результатов наблюдений за деятельность ю обучающегося в процессе освоения образовательной программы.
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	- корректное использование информационных источников для анализа, оценки и извлечения информационных данных, необходимых для решения профессиональныхзадач; владение приёмами работы с компьютером, электронной почтой, Интернетом, активное применение информационн о- коммуникационных технологий в профессиональной деятельности	Интерпретация результатов наблюдений за деятельность юстудента в процессе освоения программы профессионального модуля; - выполнение рефератов, заданий для самостоятельной работы,курсовой работы (проекта); -выполнение исследовательской творческой работы.

ОК 6. Работать в коллективеи в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	- Проявление активности иинициативы в профессиональной деятельности - эффективное взаимодействиеи общение с коллегами и руководством; - положительные отзывы с производственной практики	Интерпретация результатов наблюденийза деятельностью студента в процессе освоенияпрограммы профессионального модуля; - участие в ролевых (деловых) играхи тренингах; - выполнение заданий учебной и производственной практики.