

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФГАОУ ВО «СИБИРСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

СОГЛАСОВАНО:

Директор АНО ДПО

«Школа ресторанного менеджмента»



А.Н. Черевиченко

« » 2022 г.



УТВЕРЖДАЮ:

Директор НОЦ «Институт

Непрерывного образования»



Е.В. Мошкина

« » 2022 г.

**ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ
(ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПОДГОТОВКИ)**

для барменов
«БАРМЕН: БАЗОВЫЙ КУРС»
(код ОКЗ: 5132)

Форма обучения – очная.

Объем программы – 70 часов.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН
программы профессионального обучения (профессиональной подготовки)
по профессии «Бармен»

Форма обучения – очная.

Срок обучения – 70 часов.

№ п/п	Наименование модулей (дисциплин)	Общая трудоемкость, ч.	Всего контактн., ч.	Контактные часы		СРС, ч.	Формы контроля
				Лекции	Практические и семинарские занятия		
1.	Введение/ознакомление с деятельностью (профессией)	4	4	4	-	-	Зачет
2.	Кофе	10	10	3	7	-	Зачет
3.	Крепкий алкоголь и вино (Все о Напитках)	10	10	5	5	-	Зачет
4.	Пиво (Все о Пиве)	6	6	2	4	-	Зачет
5.	Безалкогольные напитки (Коктейли б/а)	5	5	2	3	-	Зачет
6.	Алкогольные напитки (Коктейли)	5	5	2	3	-	Зачет
7.	Стажировка	29	29	-	10	19	Зачет
	Итоговая аттестация	1	1	-	-	1	Квалификационный экзамен
	ИТОГО	70	70	18	52	-	

**Календарный учебный график*
программы профессионального обучения (профессиональной подготовки)
«Бармен»**

Наименование модулей (курсов)	Неделя	Объем учебной нагрузки, ч.	Виды занятий (количество часов)						Тест	Итоговый контроль
			Лекция	Практ. и семинарские занятия	Лаб. работа	СРС	Консуль- тация	Контр. работа		
Введение/ознакомление с деятельностью (профессией)	1	4	4	-	-	-	-	-	-	Зачет
Кофе	1	10	3	7	-	-	-	-	-	Зачет
Крепкий алкоголь и вино (Все о Напитках)	1	10	5	5	-	-	-	-	-	Зачет
Пиво (Все о Пиве)	1	6	2	4	-	-	-	-	-	Зачет
Безалкогольные напитки (Коктейли б/а)	2	5	2	3	-	-	-	-	-	Зачет
Алкогольные напитки (Коктейли)	2	5	2	3	-	-	-	-	-	Зачет
Стажировка	3	29	-	10	-	-	19	-	-	Зачет
Итоговая аттестация	3	1	-	-	-	-	1	-	-	Квалификационный экзамен

**Календарный учебный график составляется для программ профессиональной периодической подготовки и представляет собой график учебного процесса, устанавливающий последовательность и продолжительность теоретического обучения, экзаменационных сессий, практик, стажировок, итоговой аттестации*

I. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ

1.1. Аннотация программы

Программа профессионального обучения «Бармен: базовый курс» (далее – программа) Центра дополнительного профессионального образования Института гастрономии ФГАОУ ВО «Сибирский федеральный университет» (далее – Центр) позволяет освоить базовые навыки профессии бармена.

В программу курса включено изучение основ приготовления коктейлей, кофе, чая и других напитков, тонкости при сочетании вкусов и варианты оформлений. Под руководством бренд-барменов будет приготовлено несколько десятков видов напитков на специализированной площадке с новейшим оборудованием.

Нормативную правовую основу разработки программы повышения квалификации составляют:

- Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 № 273-ФЗ;
- Профессиональный стандарт «Официант, бармен», утвержденный приказом Минтруда России от 9 марта 2022 г. № 115н;
- Положение о дополнительном профессиональном образовании в ФГОУ ВО «Сибирский федеральный университет», утверждено ректором от 23.06.2008 г.;
- Устав университета.

1.1. Цель программы

Цель программы повышения квалификации – приобретение слушателями профессиональных компетенций, в том числе для работы с конкретным оборудованием, технологиями, профессиональными средствами, позволяющих выполнять виды профессиональной деятельности в соответствии с требованиями к 4-му квалификационному разряду по профессии «Бармен».

1.2. Компетенции (трудовые функции) в соответствии с Профессиональным стандартом (формирование новых или совершенствование имеющихся)

В соответствии с профессиональным стандартом «Официант/Бармен» можно выделить следующие трудовые действия на формирование и совершенствование которых направлена программа:

В/02.4. Обслуживание гостей в зале организации питания:

В/03.4. Обслуживание гостей в баре организации питания

1.3. Планируемые результаты обучения

РО1. Встречать потребителей организации питания и принимать заказы от них.

1.1. Соблюдать правила ресторанного этикета при встрече и приветствии потребителей.

1.2. Консультировать потребителей по выбору вин, крепких спиртных и прочих напитков, их сочетаемости с блюдами.

1.3. Осуществлять прием заказа на блюда и напитки.

1.4. Размещать заказ потребителя.

PO2. Подавать готовые блюда и напитки, заказанные потребителями организации питания.

2.1. Соблюдать правила ресторанного этикета при обслуживании потребителей.

2.2. Подавать к столу заказанные напитки разными способами.

PO3. Проводить расчеты с потребителями организации питания за сделанные заказы.

3.1. Предоставлять счет потребителям организации питания.

3.2. Производить расчет с потребителями согласно счету.

3.3. Соблюдать правила ресторанного этикета при проходах потребителей.

3.4. Готовить отчет по выполненным заказам.

PO4. Обслуживание потребителей организаций питания напитками и закусками за барной стойкой.

4.1. Принимать заказ и консультировать потребителей по напиткам и продукции бара, буфета.

4.2. Производить инвентаризацию продуктов, сырья, используемых при приготовлении напитков и закусок.

4.3. Эксплуатировать в процессе работы оборудование бара, буфета с соблюдением требований охраны труда и санитарных норм и правил.

4.4. Комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания напитков и закусок.

4.5. Готовить и презентовать фирменные напитки и закуски с элементами шоу.

4.6. Обосновывать предложения по изменению ассортимента продукции бара.

4.7. Осуществлять контроль выполнения помощниками бармена заданий по изготовлению простых видов напитков и закусок.

4.8. Поддерживать в чистоте и порядке столы в баре, барную стойку, барный инвентарь, посуду и оборудование.

4.9. Соблюдать необходимые условия и сроки хранения продуктов и напитков в баре, буфете.

4.10. Производить расчет с потребителем, оформлять платежи по счетам и вести кассовую документацию.

4.11. Составлять отчеты о выполненных заказах и реализованной продукции в баре, буфете.

4.12. Соблюдать правила профессионального этикета.

4.13. Подготавливать бар, буфет к обслуживанию.

1.4. Категория слушателей

Лица, имеющие среднее общее образование, желающие освоить профессию «Бармен» (4 разряд) для дальнейшей работы в сфере общественного питания.

1.5. Требования к уровню подготовки поступающего на обучение

На программы принимаются лица старше 18 лет и без требования к уровню образования.

1.6. Продолжительность обучения

Продолжительность обучения по программе составляет 70 часов.

1.7. Форма обучения

Очная.

1.8. Форма реализации

Сетевая, с участием ФГАОУ ВО «Сибирский федеральный университет» и АНО ДПО «Школа ресторанного менеджмента», по договору от 28.07.2020 года о совместном участии в сетевой форме реализации образовательных программ и основных программ профессионального обучения в области ресторанного менеджмента и гастрономии.

1.9. Требования к материально-техническому обеспечению, необходимому для реализации дополнительной профессиональной программы повышения квалификации (требования к аудитории, компьютерному классу, программному обеспечению).

Рабочее место преподавателя: компьютер, мультимедийный проектор, экран, доска; Интернет, офисное ПО; флип-чарт, листы для флип-чарта, маркеры.

1.10. Особенности (принципы) построения дополнительной профессиональной программы профессиональной переподготовки.

Особенности построения программы профессионального обучения «Бармен»:

- модульная структура программы;
- в основу проектирования программы положен компетентностный подход;
- выполнение комплексных (сквозных) учебных заданий, требующих практического применения знаний и умений, полученных в ходе изучения логически связанных модулей;
- выполнение итоговых аттестационных работ по реальному заданию.

1.11. Особенности организации практики/стажировки

В рамках программы предусмотрена практика в объеме 30 академических часов по окончанию обучения. Практика проводится с целью освоения навыков работы в реальном режиме: прием заказов, приготовление напитков по меню, подача напитков. Практика проводится в заведениях-партнерах, при желании

слушатель может выбрать свое место практики.

1.12. Документ об образовании: свидетельство о профессии рабочего, должности служащего.

II. ОСНОВНОЕ СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

2.1. Учебно-тематический план

№ п/п	Наименование и содержание разделов и темпрограммы	Всего часов	В том числе:		Результаты обучения
			Аудиторные	Практические занятия	
1.	Введение/ознакомление с деятельностью (профессией)	4	4	-	PO1, PO2, PO3, PO4
1.1.	История Профессии	1	1	-	PO4.12.
1.2.	Требования к профессии: – Внешний вид бармена (форма, внешний вид). – Требования к навыкам и компетенциям бармена (коммуникабельность)	1	1	-	PO1.1. PO2.1.
1.3.	Общие обязанности официанта в работе: – Дисциплина (организационные нормы, правила поведения, работа в коллективе). – Ответственность (материальная, коллективная).	1	1	-	PO1.1, PO4.13, PO4.8, PO4.7.
1.4.	Прием заказа и расчет	1	1	-	PO1.3, PO1.4, PO4.1, PO3.1, PO3.2, PO3.3, PO3.4, PO4.10, PO4.12.
2.	Кофе	10	3	7	PO4
2.1.	Кофейное оборудование и кофейная смесь	2	1	1	PO4.5.
2.2.	Приготовление эспрессо	2	-	2	PO4.5.
2.3.	Молочная пена	2	-	2	PO4.5.
2.4.	Латте-арт	2	-	2	PO4.5.
2.5.	Технологические карты и технология приготовления	2	2	-	PO4.2, PO4.3, PO4.4, PO4.6.
3.	Крепкий алкоголь и вино (Все о Напитках)	10	5	5	PO1, PO4, PO2
3.1.	Ассортимент вина	1	1	-	PO1.2, PO4.1.
3.2.	Ассортимент крепкого алкоголя	2	1	1	PO1.2, PO4.1.
3.3.	Методы изготовления, особенности, сырье (история)	3	1	2	PO1.2.
3.4.	Подача в зал	3	1	1	PO2.2, PO4.5.
3.5.	Правила приема и хранение документов, Количество минимального остатка на складе	3	1	1	PO4.2, PO4.11, PO4.9.
4.	Пиво (Все о Пиве)	6	2	4	PO1, PO4
4.1.	Ассортимент и характеристика. Правильный налив пива.	4	1	3	PO1.2, PO4.3.
4.2.	Правила хранения и сроки годности	2	1	1	PO4.2, PO5.3.
5.	Безалкогольные напитки (Коктейли б/а)	5	2	3	PO2
5.1.	Заготовки, п/ф, хранение	1	-	1	PO4.2.

5.2.	Чай фирменные и классические, лимонады собственного производства	1	-	1	PO1.2, PO4.4.
5.3.	Порционная продукция	1	-	1	PO4.4, PO4.5.
5.4.	Посуда для подачи напитков	1	1	-	PO4.3.
5.5.	Технологические карты, скорость приготовления смешанных напитков	1	1	-	PO4.3, PO4.6.
6.	Алкогольные напитки (Коктейли)	5	2	3	PO1, PO4
6.1.	Заготовки, п/ф, хранение	1	1	-	PO4.2.
6.2.	Методы приготовления коктейлей, Скорость приготовления	1	-	1	PO4.4.
6.3.	Технологические карты, Название посуды для подачи напитков	1	1	-	PO4.3, PO4.4, PO4.6.
6.4.	Алкогольные коктейли	1	-	1	PO1.2, PO4.1, PO4.5.
6.5.	Горячие алкогольные напитки	1	-	1	PO1.2, PO4.1, PO4.5.
	Стажировка	30	-	30	PO1, PO2, PO3, PO4
ИТОГО		70	18	52	

2.2. План учебной деятельности

Результаты обучения.	Учебные действия / формы текущего контроля	Используемые ресурсы / инструменты / технологии
PO1. Встречать потребителей организации питания и принимать заказы от них	<ul style="list-style-type: none"> – Рациональность подачи готовых блюд напитков, заказанных потребителями организации питания. – Рациональность обслуживания массовых мероприятий в организациях питания. – Грамотность планирования процессов обслуживания потребителей организаций питания. 	<p>Решение ситуационных задач. Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения практических работ.</p> <p>Экспертное наблюдение и оценка в ходе производственной практики</p>
PO2. Подавать готовые блюда и напитки, заказанные потребителями организации питания	<ul style="list-style-type: none"> – Грамотность планирования процессов обслуживания потребителей организаций питания. – Рациональность контроля работы и оценка результатов процессов обслуживания потребителей организаций питания. 	<p>Решение ситуационных задач. Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения практических работ.</p> <p>Экспертное наблюдение и оценка в ходе производственной практики</p>
PO3. Проводить расчеты с потребителями организации питания за сделанные заказы	<ul style="list-style-type: none"> – Рациональность контроля работы и оценка результатов процессов обслуживания потребителей организаций питания. – Точность и грамотность расчетов с потребителями организации питания за сделанные заказы 	<p>Решение ситуационных задач. Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения практических работ.</p> <p>Экспертное наблюдение и оценка в ходе производственной практики</p>

РО4. Обслуживание потребителей организаций питания напитками и закусками за барной стойкой	– Качественное изготовление коктейлей. – Качественное обслуживание потребителя – Рациональность контроля работы подчиненных и подготовки отчетности о работе.	Решение ситуационных задач. Экспертное наблюдение и оценкам процессе выполнения практических работ. Экспертное наблюдение и оценкам ходе производственной практики
---	---	--

2.3. Виды и содержание самостоятельной работы

Изучение материалов, предоставленных преподавателем в поддержку программы.

Выполнение презентаций на тему различных видов обслуживания.

III. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ

3.1. Учебно-методическое обеспечение, в т.ч. электронные ресурсы в корпоративной сети СФУ и сети интернет.

1. Ахрапоткова, Н.Б. Справочник официанта, бармена : учебное пособие / Н.Б. Ахрапоткова. – М. : Академия, 2008.
2. Барановский, В.А. Официант-бармен : учебное пособие / В.А. Барановский. – Ростов н/Д. : Феникс, 2000.
3. Данкел, Ж. Деловой этикет / Ж. Данкел ; пер. с англ. М.Н. Смирновой. – Ростов н/Д. : Феникс, 1997.
4. Калашников, А.Ю. Кафе, бары и рестораны: организация, практика и техника обслуживания / А.Ю. Калашников. – М. : ТК Велби, Проспект, 2006.
5. Мартинчик, А.Н. Физиология питания: учебник для студентов учреждений сред. проф. образования / А.Н. Мартинчик. – М. : Академия, 2013. – 240 с.
6. Межотраслевые правила по охране труда (правила безопасности) при эксплуатации электроустановок. – М.: Омега-Л, 2012.
7. Мельников, И.В. Официант-бармен : учебное пособие / И.В. Мельников. – Ростов н/Д. : Феникс, 2009.
8. Правила пожарной безопасности в РФ (с приложениями). Приказ МЧС России. – М.: Омега-Л, 2008.
9. Правила технической эксплуатации электроустановок потребителей. – М.: ЭНАС, Министерство энергетики РФ, 2013.
10. Радченко, Л.А. Обслуживание на предприятиях общественного питания : учебное пособие / Л.А. Радченко. Изд. 7-е. – Ростов н/Д. : Феникс, 2013. – 318 с.
11. Силаева, К.В. Сервировка и застольный этикет / К.В. Силаева. – М. : ЭКСМО-Пресс, 2002.
12. Сухарев, В.А. Этика и психология делового человека / В.А. Сухарев. – М.: Гранд, 1997.

3.2. Программное обеспечение (информационные обучающие системы, системы

вебинаров, сетевые ресурсы хостинга видео, изображений, ф03айлов, презентаций и др.)

Презентации, выполненные в программе Microsoft Office PowerPoint, и видеоматериалы по темам программы.

IV. ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ

4.1. Формы аттестации, оценочные материалы, методические материалы

Обучение на программе предполагает выполнение практических и теоретических заданий.

Промежуточная аттестация не предусмотрена.

4.2. Требования и содержание итоговой аттестации

К итоговой аттестации допускаются слушатели, имеющие 80% статистику посещаемости.

Итоговая аттестация является обязательной для слушателей и проводится в виде выпускного квалификационного экзамена (ответы на вопросы по пройденной программе) и практического задания (приготовление одного или двух видов напитков с индивидуальной подачей по технологической карте).

Итоговая аттестация осуществляется преподавателями программы на основе четырехбалльной («отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно») системы оценок.

Слушатель считается аттестованным, если имеет оценку не ниже «удовлетворительно». Оцениваться будет внешний вид изделия, его органолептические и вкусовые показатели.

Программу составили:

Бренд-бармен группы компаний Bellini group

С.В. Гармашов

СОГЛАСОВАНО:
Руководитель Центра ДПО



Е.Г. Мягкова