

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



УТВЕРЖДАЮ:

Ректор

М.В. Румянцев

« 7 » _____ 2020 г.

**ОСНОВНАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ
(ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПОДГОТОВКИ)
ПО ПРОФЕССИИ «БАРМЕН»**

(Код профессии: 11176)
(Уровень квалификации – 4)

I. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ

1.1. Аннотация программы

Программа дополнительного профессионального образования, а именно программа профессиональной подготовки Центра дополнительного профессионального образования Института гастрономии ФГАОУ ВО «Сибирский федеральный университет» (далее – Центр) – это комплекс нормативно-методической документации, регламентирующей содержание, организацию и оценку качества подготовки слушателей по профессии 16675 «Бармен».

Нормативную правовую основу разработки программы повышения квалификации составляют:

- Статьи 73, 74 Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 № 273-ФЗ.
- Приказ Минобрнауки России от 18 апреля 2013 г. № 292 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения».
- Приказ Минобрнауки России от 2 июля 2013 г. № 513 «Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение».
- Профессиональный стандарт «Официант/Бармен», утвержденный приказом Минтруда России от 1 декабря 2015 г. N 910н.
- Положение о дополнительном профессиональном образовании в ФГОУ ВО «Сибирский федеральный университет», утвержденное ректором 23.06.2008 г.
- Устав университета.

1.2. Цель программы

Цель программы профессиональной подготовки – 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».

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

В соответствии с профессиональным стандартом «Официант/Бармен», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 1 декабря 2015 г. № 910н, можно выделить следующие трудовые действия на формирование и совершенствование которых направлена программа:

В/02.4. Встреча потребителей организации питания и прием заказов от них:

- Встреча потребителей организации питания и размещение их в зале.
- Предложение потребителям организации питания меню, карты вин, аперитива и других напитков.
- Прием, оформление и уточнение заказа потребителей организации питания.

В/03.4. Подача готовых блюд и напитков, заказанных потребителями организации питания:

- Подача горячих напитков.
- Подача алкогольных, слабоалкогольных и безалкогольных напитков.
- Замена использованной посуды, приборов и столового белья.

В/04.4. Проведение расчетов с потребителями организации питания за сделанные заказы:

- Оформление счета за сделанный заказ потребителем организации питания.
- Предоставление счета за сделанный заказ потребителю организации питания.
- Получение оплаты от потребителей организации питания за выполненный заказ.

- Проведение кассовых операций оплаты по счетам за выполненный заказ.
- Проводы потребителей организации питания.
- Составление текущей отчетности по выполненным заказам.

В/06.4 Обслуживание потребителей организаций питания напитками и закусками за барной стойкой.

- Оформление витрины и барной стойки.
- Оценка наличия запасов посуды, аксессуаров и инструментов.
- Составление заявок на продукты, напитки и сырье, используемые при приготовлении напитков и закусок.
- Проверка наличия маркировки вино-водочных изделий, получаемых со склада, а также наличия сопроводительной документации (товарно-транспортные накладные, сертификаты, декларации).
- Встреча потребителей бара и прием заказа на продукцию бара.
- Разработка меню бара.
- Приготовление и подача алкогольных и слабоалкогольных коктейлей и напитков.
- Приготовление и подача свежевыжатых соков и прочих безалкогольных напитков.
- Приготовление холодных и горячих закусок.
- Приготовление заготовок и украшений для приготовления и оформления напитков и закусок.
- Контроль хранения и расхода продуктов, сырья, используемых при приготовлении напитков и закусок.
- Эксплуатация и обслуживание музыкальной аппаратуры бара.
- Принятие и оформление платежей за выполненный заказ.
- Оформление отчетно-финансовых документов о работе бара.
- Подготовка бара, буфета к закрытию.
- Творческое приготовление и презентация фирменных напитков и закусок с элементами шоу.

1.4. Планируемые результаты обучения (РО)

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.
РО2. 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.
РО3. 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 проводах потребителей.
3.4. Готовить отчет по выполненным заказам.
РО4. 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

1.5. Категория слушателей

Лица различного возраста, желающие получить базовые знания в области ресторанного обслуживания и сервиса, а также лица, стремящиеся повысить свои профессиональные навыки в данной сфере.

1.6. Требования к уровню подготовки поступающего на обучение

Слушателями могут быть лица, не имеющие основного общего или получившие среднее основное (неполное) образование, а также лица, имеющие более высокие уровни образования.

1.7. Продолжительность обучения: 40 часов.

1.8. Форма обучения: очная.

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. 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 тем программы	Всего часов	В том числе:		Результаты обучения
			Аудиторные	Практические занятия	
1.	Введение/ознакомление с деятельностью (профессией)	5	4	1	PO1, 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 бармена в работе: – Дисциплина (организационные нормы, правила поведения, работа в коллективе). – Ответственность (материальная, коллективная). – Действия, направленные на предотвращения фактов воровства. Общая информация об инвентаре: – посуда; – оборудование; – инвентарь	1	1		PO1.1. PO4.7, PO4.8, PO4.13
1.4.	Взаимодействие с гостем: – стандарты обслуживания – сервис. Прием заказа и расчет: – система скидок/бонусов; – работа с кассой и наличными средствами; – работа с терминалом и банковскими картами; – документы платежной группы	2	1	1	PO1.3, PO1.4. PO3.1, PO3.2, PO3.3, PO3.4. PO4.1, PO4.10, PO4.12
2.	Технология и техника приготовления напитков на основе кофе	9	2	7	PO4
2.1.	Кофейный инвентарь: – оборудование для приготовления кофе; – посуда для подачи кофейных напитков. Кофейная смесь: – сорт зерен; – виды смесей; – особенности	2	1	1	PO4.5
2.2.	Технология приготовления эспрессо	2		2	PO4.5
2.3.	Молочная пена: – виды; – технология приготовления	2		2	PO4.5
2.4.	Латте-арт – базовые техники росписи кофе	2		2	PO4.5
2.5.	Технологические карты и технология приготовления различных видов кофе	1	1		PO4.2, PO4.3, PO4.4, PO4.6
3.	Ассортимент и характеристика алкогольных напитков	7	6	1	PO1, PO4, PO2

№ п/п	Наименование и содержание разделов и тем программы	Всего часов	В том числе:		Результаты обучения
			Аудиторные	Практические занятия	
3.1.	Вино: – ассортимент вина; – классификация вин по странам изготовителям; – категории вин по различным признакам (сахар, цвет, крепость и др.)	1	1		PO1.2. PO4.1
3.2.	Крепкий алкоголь: – ассортимент; – классификация по видам и странам изготовителям	2	1		PO1.2. PO4.1
3.3.	Методы изготовления: – сырье; – технологии изготовления; – особенности изготовления; – хранение и транспортировка	1	1		PO1.2
3.4.	Правила подачи алкоголя: – температурный режим; – посуда для подачи алкогольных напитков	2	1	1	PO2.2. PO4.5
3.5.	Логистика: – правила приема и хранение продуктов и напитков; – правила приема и хранение барного инвентаря; – правила приема и хранение документов количество минимального остатка продуктов и напитков на складе	1	1		PO4.2, PO4.9, PO4.11
4.	Ассортимент и характеристика пивной продукции	2		2	PO1, PO4
4.1.	Общие сведения: – методы изготовления, сырье; – ассортимент и характеристика. Правила подачи пива: – посуда для подачи в зал	1		1	PO1.2. PO4.3
4.2.	Правила хранения и сроки годности. Практические навыки: – правильный налив пива; – подключение кеги к газовому баллону; – техника безопасности	1		1	PO4.2. PO5.3
5.	Безалкогольные напитки, коктейли	8	4	4	PO1, PO2, PO4
5.1.	Общие сведения: – ассортимент»; – заготовки, полуфабрикаты; – хранение	1		1	PO4.2
5.2.	Техники приготовления напитков собственного производства: – фирменные и классические чаи; – лимонады	3	1	2	PO1.2. PO4.4.
5.3.	Порционная продукция: – ассортимент;	1	1		PO4.4, PO4.5

№ п/п	Наименование и содержание разделов и тем программы	Всего часов	В том числе:		Результаты обучения
			Аудиторные	Практические занятия	
	– правила подачи в зал; – хранение				
5.4.	Посуда для подачи напитков: – холодные напитки; – горячие напитки	1	1		PO4.3
5.5.	Технологические карты. Скорость приготовления смешанных напитков	2	1	1	PO4.3. PO4.6
6.	Алкогольные коктейли	8	2	6	PO1, PO4
6.1.	Общие сведения: – ассортимент; – заготовки, полуфабрикаты; – хранение	1		1	PO4.2
6.2.	Процесс изготовления алкогольных коктейлей: – классификация алкогольных коктейлей; – методы приготовления алкогольных коктейлей; – скорость приготовления и подача алкогольных коктейлей	3	1	2	PO4.4
6.3.	Технологические карты. Правила подачи алкогольных коктейлей: – температурный режим; – сервировка; – посуда для напитков	2	1	1	PO4.3, PO4.4, PO4.6.
6.4.	Отработка навыков приготовления алкогольных коктейлей	1		1	PO1.2. PO4.1, PO4.5
6.5.	Отработка навыков приготовления горячих алкогольных напитков	1		1	PO1.2. PO4.1, PO4.5
7.	Итоговая аттестация. Практическая аттестация по методике «Тайный покупатель»	1		1	Оценка полного цикла обслуживания потребителей
ИТОГО		40	18	22	

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	– Рациональность подачи готовых блюд и напитков, заказанных потребителями организации питания. – Рациональность обслуживания массовых мероприятий в организациях питания. – Грамотность планирования процессов обслуживания потребителей организаций питания	Решение ситуационных задач. Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения практических работ. Экспертное наблюдение и оценка в ходе производственной практики
PO2 Подавать готовые блюда и напитки,	– Грамотность планирования процессов обслуживания потребителей организаций питания.	Решение ситуационных задач. Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения

Результаты обучения.	Учебные действия / формы текущего контроля	Используемые ресурсы / инструменты / технологии
заказанные потребителями организации питания	– Рациональность контроля работы и оценка результатов процессов обслуживания потребителей организаций питания	практических работ. Экспертное наблюдение и оценка в ходе производственной практики
PO3 Проводить расчеты с потребителями организации питания за сделанные заказы	– Рациональность контроля работы и оценка результатов процессов обслуживания потребителей организаций питания. – Точность и грамотность расчетов с потребителями организации питания за сделанные заказы	Решение ситуационных задач. Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения практических работ. Экспертное наблюдение и оценка в ходе производственной практики
PO4 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 оценка в процессе выполнения практических работ. Экспертное наблюдение и оценка в ходе производственной практики

2.3. Виды и содержание самостоятельной работы

Изучение материалов, предоставленных преподавателем в поддержку программы.

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: учеб. пособие. – М.: Академия, 2008.
2. Калашников А.Ю. Кафе, бары и рестораны: организация, практика и техника обслуживания. – М.: ТК Велби, Проспект, 2006.
3. Мельников И.В. Официант-бармен: учеб. пособие. – Ростов н/Д.: Феникс, 2009.
4. Радченко, Л.А. Обслуживание на предприятиях общественного питания: учеб. пособие. – Изд. 7-е. – Ростов н/Д.: Феникс, 2013. – 318 с.
5. Шейнов ВП. Психология и этика делового контакта. – Минск: Амолфел, 1997.
6. Винтайкина Е.В., Фаель Л.М. Применение программы «Тайный гость» с целью контроля деятельности отелей // Образование. Наука. Научные кадры. – 2019. – № 1.

3.2. Программное обеспечение (информационные обучающие системы, системы вебинаров, сетевые ресурсы хостинга видео, изображений, файлов, презентаций и др.)

Презентации, выполненные в программе Microsoft Office PowerPoint или другой подобной программе.

IV. ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ

4.1. Формы аттестации, оценочные материалы, методические материалы

Формой промежуточной аттестации по программе повышения квалификации является устный зачет.

Оценка уровня сформированности заявленных в программе компетенций производится в течение всего курса. Фонд оценочных средств представляет собой перечень теоретических вопросов и практических заданий. Оценка слушателей проходит в конце изучения каждого модуля программы.

4.2. Требования и содержание итоговой аттестации

К итоговой аттестации допускаются слушатели, имеющие 100 % статистику посещаемости и прошедшие промежуточную аттестацию по всем модулям программы.

Итоговая аттестация является обязательной для слушателей, завершающих обучение и не может быть заменена результатами промежуточной аттестации.

Итоговое оценивание слушателей проводится по методике «Тайный покупатель», выполнение слушателями кейс-заданий, приготовлением напитков. При этом преподавателем оценивается соответствие принятых решений слушателем нормам, правилам и требованиям, установленным учебной программой.

«Тайный покупатель» — метод исследования, который применяется как в рамках маркетингового исследования, направленного на оценку потребительского опыта, полученного клиентом в процессе приобретения товара или услуги, так и с целью решения организационных задач, например, измерения уровня соблюдения стандартов обслуживания клиентов сотрудниками организации.

Для сбора информации используются специально подготовленные люди (тайные покупатели, в данном случае преподаватели), осуществляющие проверки под видом потенциальных/реальных клиентов и детально рассказывающие о результатах проверок.

Программу составили:

Гармашов Сергей Викторович,
бренд-бармен группы компаний Bellini group



подпись

Харченко Светлана Викторовна,
Руководитель центра ДПО
Института гастрономии



подпись

Руководитель программы:

Харченко Светлана Викторовна,
Руководитель центра ДПО
Института гастрономии



подпись