

**Государственное бюджетное образовательное учреждение
профессиональная образовательная организация
«Златоустовский техникум технологий и экономики»**



УТВЕРЖДАЮ

Директор ГБОУ ПОО «ЗТТиЭ»

М.Н.Пономарева

_____ 2023г

**ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ПРОГРАММА
«Основы профессии «Бармен»**

Златоуст
2023 год

Содержание

1.	Пояснительная записка	3
2	Характеристика профессиональной деятельности выпускника и требования к результатам освоения программы	4
3	Учебный план	5
4	Календарный график учебного процесса	6
5	Тематические планы и программы	7
6	Требования к организационно-педагогическим условиям реализации программы	11
6.1	Требования к квалификации преподавателей, мастеров производственного обучения, представителей предприятий и организаций, обеспечивающих реализацию образовательного процесса	11
6.2	Требования к материально-техническим условиям	11
6.3	Требованиям к информационным и учебно-методическим условиям	12
7	Организация итоговой аттестации	13
8	Фонды оценочных средств	14

1. Пояснительная записка

1.1. Нормативно-правовые основания разработки основной программы профессионального обучения

Дополнительная профессиональная программа предназначена для приобретения практического опыта студентами, формированию умений по изготовлению национальных изделий из различных видов теста

Нормативную правовую основу разработки ОППО составляют:

– Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» (ФЗ-273 от 29.12.2012);

- Приказ Минобрнауки России от 01.07.2013 № 499 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным профессиональным программам».

Продолжительность обучения - 36 часов. Обучение осуществляется по программе.

Количество часов, отводимых на изучение отдельных тем программы, последовательность изучения тем, в случае необходимости может изменяться, но при обязательном условии, что программа будет выполнена полностью (по содержанию и общему количеству часов). Указанные изменения вносятся в программу после рассмотрения их учебно-методическим (педагогическим) советом и утверждаются их председателем.

1.2. Требования к слушателям

К освоению программы допускаются:

- студенты всех курсов;
- слушатели курса

2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКА И ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ

2.1 Требования к результатам обучения

1. Расширение знаний, развитие умений обучающихся по направлению основы профессии «Бармен».
2. Ознакомление с новыми технологиями при приготовлении напитков.
3. Формирование умений и навыков и внедрение их в практику.
4. Развитие творческих способностей в соответствии с направлениями профессии «Бармен».
5. Овладение наиболее оригинальными приемами и методами творческой деятельности.

В результате освоения программы слушатель должен знать:

- требования к качеству продуктов, используемых для приготовления напитков;
- требования к инвентарю, посуде;
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;
- последовательность выполнения технологических операций при подготовке и приготовлении напитков, коктейлей;
- ассортимент напитков, вкус и предназначение;
- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, расположение оборудования, посуды, правила их безопасного использования;

слушатель должен уметь:

- умения организовать свою работу, так, чтобы посетитель не томился в ожидании заказа;
- обладания наблюдательностью, что позволит предугадывать желания клиентов;
- умения быть коммуникабельным, чтобы без стеснения предлагать коктейли, опережая заказ;
- умения быть честным, соблюдать все необходимые пропорции для приготовления напитков, коктейлей;
- умения быть выносливым, ведь иногда смены бывают очень напряженными;
- стремиться к профессиональному росту.

Государственное бюджетное образовательное учреждение
профессиональная образовательная организация

«Златоустовский техникум технологий и экономики»

Утверждаю:

Руководитель

ГБОУ ПОО

«Златоустовский техникум технологий и
экономики»

_____ М.Н.Пономарева

«__» «_____» 20__ г.

3. УЧЕБНЫЙ ПЛАН

ПО ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ (ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ) ПРОГРАММЕ

«Основы профессии «Бармен»

Цель: дополнительная образовательная (профессиональная) программа

Категория слушателей: студенты всех курсов, слушатели курсов

Срок обучения: 36 часов

Форма обучения: очная

Режим занятий: 4 часа в неделю

№ п/п	Курсы, предметы	Всего часов	В том числе		Форма контроля знаний
			Лекции	Практические занятия	
1	Основы профессии «Бармен»	34	-	34	
2	Итоговая аттестация	2	-	2	зачет
	ИТОГО:	36	-	36	

4. КАЛЕНДАРНЫЙ УЧЕБНЫЙ ГРАФИК

Понедельник каждого месяца

сентябрь				
октябрь				
ноябрь				
декабрь				
январь				
Февраль				
март				
апрель				
май				
июнь				

5. УЧЕБНО-ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

по дополнительной образовательной программе «Основы профессии «Бармен»

№ п/п	Наименование разделов и тем обучения	Всего часов	В том числе		Форма контроля
			лекции	Практические занятия	
1.	Возникновение бара (историческая справка). Классификация баров.	2	2		
2.	Изучение должностной инструкции Бармена		2		
3.	Подготовка рабочего места бармена. Формы обслуживания и роль бармена.			2	
4.	Изучение ассортимента инвентаря и посуды. Составление карты вин, карты коктейлей. Оформление счёта, акта. Оформление витрин бара.	2		2	
5.	Приемы работы бармена за барной стойкой. Правила работы с джиггером, мерными емкостями.	2		2	
6.	Ознакомление с холодильным оборудованием и технологическим оборудованием	2		2	
7.	Приготовление безалкогольных напитков методом «Бленд» с добавлением фруктов: бананово - грушевого смузи, смузи персиковый с молоком.			2	
8.	Приготовление безалкогольных напитков на основе молока методом «Бленд»: Молочный коктейль			2	
9.	Приготовление безалкогольных напитков на основе соков: Глинвейн	2		2	
10.	Приготовление коктейлей методом «Шейк»: коктейль «Восхитительный», «Безалкогольный махито»	2		2	

11.	Приготовление коктейлей методом «Стир»	2		2	
12.	Приготовление коктейлей методом «Билд» : коктейль «Шмель»	2		2	
13.	Приготовление коктейлей методом «Билд, Лейринг» : коктейль «Светофор»	2		2	
14.	Приготовление напитков с яйцом: «кофейный» коктейль. Безалкогольные Джулепы, физы, флипы, эг-ноги. Приготовление и подача Джулепа Олимпийского.	2		2	
15.	Медовые напитки. Морсы, крошоны, шербеты. Лимонады. Коблеры.	2		2	
16.	Работа кофемашиной: приготовление Эспрессо, Капучино	2		2	
17.	Изучение способов оформления коктейлей	2		2	
18.	ЗАЧЕТ	2		2	зачет
	ИТОГО	36	4	32	

Рабочая программа

Тема 1. Введение

Возникновение бара (историческая справка). Классификация баров..

Тема 2. Изучение должностной инструкции бармена

Изучение основных обязанностей согласно должностной инструкции бармена

Тема 3. Подготовка рабочего места бармена. Формы обслуживания и роль бармена

Подготовка рабочего места бармена. Формы обслуживания и роль бармена

Тема 4. Ознакомление с инвентарем, картой вин

Ознакомление с инвентарем, картой вин. Изучение ассортимента инвентаря и посуды. Правила составления карты вин и расположения напитков в ней.

Составление карты вин, карты коктейлей. Оформление счёта, акта. Оформление витрин бара.

Тема 5. Приемы работы бармена за барной стойкой.

Приемы работы бармена за барной стойкой. Правила работы с джиггером, мерными емкостями.

Тема 6. Ознакомление с оборудованием для приготовления напитков

Ознакомление с холодильным оборудованием и технологическим оборудованием (кофемашина, соковыжималка, миксер.)

Приготовление с помощью миксера бананово - грушевого смузи, смузи персиковый с молоком.

Тема 7. Приготовление безалкогольных напитков методом «Бленд» с добавлением фруктов: бананово - грушевого смузи, смузи персиковый с молоком.

Приготовление безалкогольных напитков методом «Бленд» с добавлением фруктов: бананово - грушевого смузи, смузи персиковый с молоком.

Тема 8. Приготовление безалкогольных напитков на основе молока методом «Бленд»: Молочный коктейль

Приготовление безалкогольных напитков на основе молока методом «Бленд»: Молочный коктейль

Тема 9. Приготовление безалкогольных напитков на основе соков: Глинвейн

Приготовление безалкогольных напитков на основе соков: Глинвейн

Тема 10. Приготовление коктейлей методом «Шейк»: коктейль «Восхитительный», «Безалкогольный махито»

Приготовление коктейлей методом «Шейк»: коктейль «Восхитительный», «Безалкогольный махито»

Тема 11. Приготовление коктейлей методом «Стир»

Приготовление коктейлей методом «Стир»

Тема 12. Приготовление коктейлей методом «Билд» : коктейль «Шмель»

Приготовление коктейлей методом «Билд» : коктейль «Шмель»

Тема 13. Приготовление коктейлей методом «Билд, Лейринг» : коктейль «Светофор»

Тема 14 . Приготовление напитков с яйцом

Приготовление напитков с яйцом: «кофейный» коктейль. Безалкогольные Джулепы, физы, флипы, эг-ноги. Приготовление и подача Джулепа Олимпийского.

Тема 15. Приготовление медовых напитков

Приготовления медовых напитков (сбитень), коблеров (сливовый).

Тема 16. Работа кофемашиной: приготовление Эспresso, Капучино

Работа с профессиональной кофемашиной: основные составляющие, темперовка кофе, приготовление основных кофейных напитков

Тема 17. Изучение способов оформления коктейлей

Основные способы оформления коктейлей: техника оформления фруктами, ягодами, сиропами, сыпучими

Тема 18. Зачет

Приготовление различных напитков, коктейлей, соков.

6. ТРЕБОВАНИЯ К ОРГАНИЗАЦИОННО-ПЕДАГОГИЧЕСКИМ УСЛОВИЯМ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

6.1. Требования к квалификации преподавателей, мастеров производственного обучения, представителей предприятий и организаций, обеспечивающих реализацию образовательного процесса

Реализация программы обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими высшее или среднее профессиональное образование в области, соответствующей профилю преподаваемой дисциплины; мастерами производственного обучения, имеющими высшее профессиональное образование или среднее профессиональное образование в областях, соответствующих профилям обучения, и дополнительное профессиональное образование по направлению подготовки «Образование и педагогика» без предъявления требований к стажу работы.

Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального цикла; эти преподаватели осуществляют повышение квалификации не реже 1 раза в 3 года.

6.2. Требования к материально-техническим условиям

Образовательное учреждение располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов учебных занятий, предусмотренных учебным планом. Она соответствует действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам.

Материально-техническим обеспечением является материально-техническая база лаборатории по компетенции Ресторанный сервис ГБОУ ПОО «Златоустовский техникум технологий и экономики»:

Кофемашина профессиональная полуавтомат;

Стол для кофемашины;

Барные стойки; Барные стулья;

Холодильник барный маленький;

Ледогенератор (кубикового льда);

Мельница для льда;

Миксер;

Блендер;

Айсбакет;

Прорезиненный поднос;

Нарзанник;

Шейкер;

Джигер ;

Мерный стакан

Мадлер; Посуда.

6.3. Требованиям к информационным и учебно-методическим условиям

Каждый слушатель обеспечен доступом к библиотечной системе, содержащей издания по основным изучаемым дисциплинам.

Библиотечный фонд укомплектован печатными и электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы по дисциплинам всех циклов, изданной за последние 5 лет.

Электронно-библиотечная система обеспечивает возможность индивидуального доступа для каждого обучающегося.

Для обучающихся обеспечен доступ к современным профессиональным базам данных, информационным справочным и поисковым системам.

Библиография

1. Виханский О. С., Наумов А. И. - 2-е изд., перераб. и доп. - М.: Магистр, НИЦ ИНФРА-М, 2018. - 288 с.

2. Мрыхина Е.Б. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник / Е.Б. Мрыхина. — М.: ИД «ФОРУМ»: ИНФРА-М, 2019. — 416 с

3. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник / Е.Б. Мрыхина. — Москва : ИД «ФОРУМ» : ИНФРА-М, 2018. — 417 с. — (Среднее профессиональное образование). - Текст : электронный. - URL: <https://new.znaniyum.com/catalog/product/978346> (дата обращения: 22.11.2019) Менеджмент: Учебник для ср. спец. учеб. заведений /

4. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания/Главчева С.И., Коваленко Е.И. - Новосибирск : НГТУ, 2011. - 404 с.: ISBN 978-5-7782-1766-9 - Текст : электронный. - URL: <https://new.znaniyum.com/catalog/product/546647> (дата обращения: 22.11.2019)

5. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания / Васюкова А., Любецкая Т.Р. - М.: Дашков и К, 2017. - 416 с.

6. Официальный сайт оператора международного некоммерческого движения WorldSkills International –Союз «Молодые профессионалы (Ворлдскиллс Россия)» (электронный ресурс) режим доступа: <https://worldskills.ru>;

7. Единая система актуальных требований Ворлдскиллс (электронный ресурс) режим доступа: <https://esat.worldskills.ru>:

- Техническая документация по компетенции «Ресторанный сервис»;
- Конкурсные задания чемпионатов по компетенции «Ресторанный сервис»;
- Задание демонстрационного экзамена по компетенции/профессии «Ресторанный сервис».

7. ОРГАНИЗАЦИЯ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ

К итоговой аттестации допускаются слушатели, не имеющие академической задолженности и в полном объеме выполнившие учебный план.

Освоение дополнительной профессиональной программы завершается итоговой проверкой знаний в форме практического задания.

В состав комиссии по итоговой проверке знаний входят руководитель и штатный преподаватель, а также по согласованию руководители и специалисты профсоюзных органов, руководители и специалисты предприятия или организации.

Результаты итоговой проверки знаний оформляются протоколом.

Лицу, успешно освоившему дополнительную профессиональную программу и прошедшему итоговую проверку знаний, выдается удостоверение и протокол установленного образца образовательной организации.

Лицам, не прошедшим итоговую аттестацию или получившим на итоговой аттестации неудовлетворительные результаты, а также лицам, освоившим часть дополнительной профессиональной программы и (или) отчисленным из организации, выдается справка установленного образца об обучении или о периоде обучения.

8 ФОНДЫ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ.

Для аттестации слушателей на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям соответствующей программы используется действующее задание демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс по компетенции «Ресторанный сервис»