

Министерство образования Белгородской области
Областное государственное автономное
профессиональное образовательное учреждение
«Белгородский индустриальный колледж»

УТВЕРЖДАЮ
Директор ОГАПОУ
«Белгородский индустриальный
колледж»


О.А. Шаталов
«01» сентября 2022 г.

**Дополнительная профессиональная программа
повышения квалификации
«Бармен: теоретический курс»**

г. Белгород, 2022 год

Дополнительная профессиональная программа повышения квалификации «Бармен: теоретический курс»

1. Цели реализации программы

Дополнительная профессиональная программа повышения квалификации направлена на совершенствование и (или) получение новой компетенции, необходимой для профессиональной деятельности, и (или) повышение профессионального уровня в рамках имеющейся квалификации.

Цель: качественное изменение профессиональных компетенций, необходимых для выполнения следующих видов профессиональной деятельности в рамках имеющейся квалификации:

- применение знаний, умений и навыков за барной стойкой;
- изучение основных технологий приготовления коктейлей и разработка новых видов коктейлей;
- изучение инвентаря и посуды для приготовления коктейлей, правила пользования и применения.

2. Требования к результатам обучения. Планируемые результаты обучения

2.1. Характеристика нового вида профессиональной деятельности, трудовых функций и (или) уровней квалификации

а) Область применения профессиональных знаний слушателя, прошедшего обучение по программе повышения квалификации «Бармен: теоретический курс» включает:

- бары;
- рестораны и деятельность рестораторов и услуги по доставке продуктов питания;
- ночные клубы;
- гостиницы;
- спортивные и развлекательные клубы;
- деятельность предприятий общественного питания по обслуживанию торжественных мероприятий и прочим видам организации питания (кейтеринг).

б) объектами профессиональной деятельности являются:

- средства технологического и технического оснащения бара, основное и вспомогательное оборудование, материально-техническое оснащение бара и витрины, а также методы, способы и средства обслуживания потребителей и приготовления напитков и коктейлей;

в) слушатель успешно завершивший обучение по данной программе, должен решать следующие профессиональные задачи в соответствии с видами профессиональной деятельности:

проектно-конструкторская деятельность:

- оформление витрины и барной стойки;
- оценка наличия запасов посуды, аксессуаров и инструментов;
- составление заявок на продукты, напитки и сырьё, используемые при приготовлении коктейлей;
- проверка наличия маркировки вино-водочных изделий, получаемых со склада, а также наличие сопроводительной документации (товарно-транспортные накладные, сертификаты, декларации);
- разработка меню бара;
- подготовка и подача алкогольных и слабоалкогольных коктейлей и напитков;
- приготовление и подача свежавыжатых соков и прочих безалкогольных напитков;
- приготовление заготовок и украшений для приготовления и оформления напитков;
- контроль хранения и расхода продуктов, сырья используемых для приготовления напитков;
- подготовка бара к закрытию.

г) уровень квалификации в соответствии с профессиональным стандартом – 5: профессиональный стандарт Официант/бармен.

Программа разработана в соответствии с:

Программа повышения квалификации "Бармен: теоретический курс" разработана на основе профессионального стандарта в дополнение к требованиям, предусмотренным Федеральным государственным образовательным стандартом по специальности среднего профессионального образования 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» с учетом требований профессионального стандарта «Официант/бармен», утвержденного приказом Минтруда России от 01.12.2015 № 910Н, зарегистрированного Минюсте России 25.12.2015 № 40269.

К освоению программы допускаются лица, имеющие среднее профессиональное и (или) высшее образование. Медицинские ограничения регламентированы Перечнем медицинских противопоказаний Минздрава России.

2.2. Требования к результатам освоения программы

В результате освоения дополнительной профессиональной программы у слушателя должны быть сформированы компетенции, в соответствии с разделом 2.1. программы.

В результате освоения программы слушатель должен

а) в дополнение к требованиям, предусмотренным ФГОС, в соответствии с требованиями профессионального стандарта «Официант/бармен» слушатель в результате освоения программы должен обладать следующими профессиональными компетенциями (ПК):

- Выполнять подготовку бара, буфета к обслуживанию (ПК-5.5);
 - Обслуживать потребителей бара, буфета. (ПК-5.6);
 - Эксплуатировать инвентарь, весо-измерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания (5.7);
 - Вести учетно-отчетную документацию в соответствии с нормативными требованиями (ПК-5.8);
 - Производить расчет с потребителем, используя различные формы расчета (ПК-5.9);
 - Изготавливать смешанные напитки, в том числе коктейли, различными методами, горячие напитки (ПК-5.11).
- б) в результате освоения программы слушатель должен приобрести следующие знания и умения, необходимые для качественного изменения компетенций, указанных выше.

слушатель должен знать:

- виды и классификации баров;
- планировочные решения баров;
- материально-техническое и информационное оснащение бара;
- правила безопасной эксплуатации оборудования бара;
- характеристику алкогольных и безалкогольных напитков;
- правила и последовательность подготовки бара к обслуживанию;
- виды и методы обслуживания в баре;
- технологию приготовления смешанных и горячих напитков;
- сроки и условия хранения различных групп товаров и готовой продукции;
- правила личной подготовки бармена к обслуживанию;
- правила охраны труда.

слушатель должен уметь:

- подготавливать бар к обслуживанию;
- обслуживать потребителей за барной стойкой алкогольными и безалкогольными напитками и прочей продукцией бара в обычном режиме и на различных массовых банкетных мероприятиях, в том числе выездных;
- принимать заказ и давать пояснения потребителям по напиткам и продукции бара;
- готовить смешанные напитки, алкогольные и безалкогольные коктейли, используя необходимые методы приготовления и оформления;
- составлять технико-технологические карты коктейлей;
- эксплуатировать в процессе работы оборудование бара с соблюдением требований охраны труда и санитарных норм и правил;
- соблюдать необходимые условия и сроки хранения продуктов и напитков в баре;
- соблюдать правила профессионального этикета;
- соблюдать правила личной гигиены.

3. Содержание программы

Категория слушателей: лица, имеющие или получающие среднее профессиональное и (или) высшее образование.

Трудоемкость обучения: 54 академических часа.

Форма обучения: очная или очная с применением дистанционных образовательных технологий.

3.1 Учебный план

№ п/п	Наименование модуля программы	Всего, часов	В том числе		
			Лекции	Практические, лабораторные занятия	СРС
1.	Основные определения и понятия.	2	2	-	2
2.	Подготовка бара к обслуживанию.	4	4	-	4
3.	Материально-техническое обеспечение деятельности бара.	8	2	6	6
4.	Изучение основных процессов происходящих при приготовлении напитков для бара.	4	4	-	2
5.	Приготовление смешанных напитков и коктейлей.	34	30	4	14
6.	Изучение и разработка технологических карт приготовления коктейлей и напитков.	2	-	2	2
ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ		Зачет			

3.2 Учебно-тематический план

№ п/п	Наименование модуля программы	Всего, часов	В том числе		
			Лекции	Практические, лабораторные занятия	СРС
1	2	3	4	5	6
1.	Основные определения и понятия.	2	-	-	-
1.1.	История появления профессии бармен.	2	2	-	2

2.	Подготовка бара к обслуживанию.	4	-	-	-
2.1	Бар, обслуживающий персонал бара.	2	2	-	2
2.2	Санитарно-гигиенические требования к бару.	2	2	-	2
3.	Материально-техническое обеспечение деятельности бара.	8	-	-	-
3.1	Характеристика и эксплуатация весо-измерительного оборудования бара и контрольно-кассовых машин.	2	2	-	-
3.2	Характеристика и эксплуатация теплового и холодильного оборудования бара.	2	-	2	2
3.3	Инвентарь. Барное стекло.	4	-	4	4
4.	Изучение основных процессов происходящих при приготовлении напитков для бара.	4	-	-	-
4.1.	Процесс брожения.	2	2	-	-
4.2.	Процесс дистилляция.	2	2	-	2
5.	Приготовление смешанных напитков и коктейлей.	34	-	-	-
5.1	Искусство миксологии: методы приготовления коктейлей.	2	2	-	-
5.2	Способ приготовления коктейлей-Shake (Шейк).	2	2	-	-
5.3	Способ приготовления коктейлей-Stir (Стир).	2	2	-	-
5.4	Способ приготовления коктейлей-Build (Билд).	2	2	-	-
5.5	Способ приготовления коктейлей-Blend (Бленд).	2	2	-	-

5.6	Способ приготовления коктейлей-Throwling (Фроулинг)	2	2	-	4
5.7	Классификация и теория построения смешанных напитков и коктейлей	2	2	-	-
5.8	Характеристика компонентов, используемых для приготовления смешанных напитков и коктейлей	2	2	-	2
5.9	Методы приготовления и оформления смешанных напитков и коктейлей	2	-	2	2
5.10	Изучение технологии приготовления классических коктейлей-аперитивов	2	2	-	-
5.11	Изучение технологии приготовления коктейлей «сауэр» и умеренных коктейлей	2	2	-	-
5.12	Изучение технологии приготовления коктейлей-дигестивов	2	2	-	-
5.13	Изучение технологии приготовления длинных и средних смешанных напитков (лонг и мидл)	2	2	-	-
5.14	Изучение технологии приготовления горячих смешанных напитков (хот)	2	2	-	2
5.15	Изучение технологии приготовления напитков для компании	2	2	-	2
5.16	Изучение технологии приготовления экзотических и эксклюзивных коктейлей	2	2	-	-
5.17	Изучение технологии приготовления безалкогольных смешанных напитков	2	-	2	2
6.	Изучение и разработка технологических карт	2	-	-	-

	приготовления коктейлей и напитков.				
6.1	Разработка ТТК приготовления коктейлей и напитков	2	-	2	2
	Итоговая аттестация	Зачет			

4. Организационно-педагогические условия реализации программы

4.1. Материально-технические условия реализации программы

Наименование специализированных аудиторий	Вид занятий	Наименование оборудования
Лекционная аудитория (ауд. 1С)	Лекционные и практические занятия	<u>Технические средства обучения:</u> Интерактивный мультимедийный проектор Epson -1 шт.; Доска; Наглядные пособия; - стенд «Механическое оборудование предприятий общественного питания»; - стенд «Тепловое оборудование предприятий общественного питания» - стенд «Торгово-технологическое оборудование предприятий общественного питания».

4.2. Учебно-методическое обеспечение программы

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Правила оказания услуг общественного питания: постановление Правительства РФ от 15.08.97 № 1036 с изменениями и дополнениями от 21.05.2001 №389, от 10.05.2007 №276)
2. ГОСТ 31985-2013. Услуги общественного питания. Термины и определения. – М.: Стандартиформ, 2014.
3. ГОСТ 30389-2013. Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования. – М.: Стандартиформ, 2014.

4. ГОСТ 30390-2013. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия. – М.: Стандартинформ, 2014.
5. ГОСТ 31984-2012. Услуги общественного питания. Общие требования. – М.: Стандартинформ, 2014.
6. ГОСТ 30524-2013. Услуги общественного питания. Требования к персоналу. – М.: Стандартинформ, 2014.
7. ГОСТ 32692-2014 Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания определения. – М.: Стандартинформ, 2014.
8. ГОСТ 31987-2012. Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию. – М.: Стандартинформ, 2014.
9. ГОСТ Р 54609-2011. Услуги общественного питания. Номенклатура показателей качества продукции общественного питания. – М.: Стандартинформ, 2014.
10. Профессиональный стандарт «Официант/бармен», утв. приказом Минтруда России от 01.12.2015 № 910Н, зарегистрированном в Минюсте России 25.12.2015 № 40269.
11. Кучер, Л.С. Технология приготовления коктейлей и напитков: учеб. пособие/ Л.С. Кучер, Л.М. Шкуратова.- М.: Академия, 2005 – 352 с.
12. Гайворонский, К.Я. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли / К.Я. Гайворонский, Н.Г. Щеглов.- М.: Форум: ИНФРА-М, 2011 – 480с.
13. Шилов, В.Д. Оборудование бара: учебное пособие/В.Д. Шилов. – Новосибирск: НТТП, 2011 – 63 с.

Дополнительные источники:

14. Селюнина, И.С. Алкогольные напитки: курс лекций/И.С. Селюнина.- Новосибирский технологический колледж питания, 2015 – 90 с.
15. Богданова, В.В. Организация и технология обслуживания в барах: учеб. пособие для сред. проф. образования /В.В.Богданова.- М.:Академия , 2008.- 112с
16. Денисов, Д.И. Профессиональный кофе. Библия бариста: справочный материал и учебное пособие для бариста/Д.И. Денисов . – М.: издат. Дом «Ресторанные ведомости», 2004 – 120 с.
17. Коктейли мира. 1771 простых и изысканных коктейлей..- М.: ЮНИОН-Паблик, Альта-Принт, 2005 -539 с.
18. Журналы: «Вы и ваш ресторан», «Ресторанные ведомости», «Ресторатор», «Гурман», «Империя вкуса», «Бар NEWS».

Интернет-источники:

http://www.mebelcafe.ru/exspress_dizain/

<http://www.restoranoff.ru/>
<http://www.barclass.ru>
<http://www.mixrest.ru/pab/>
<http://pab.org.ru/about/iba/>
<http://www.iba-world.com/>

5. Оценка качества освоения программы

Итоговый контроль – устная форма зачета, проводится ведущими преподавателями для оценки сформированности компетенций ПК-5.5 и ПК-5.6, а именно навыков анализа, синтеза и проектирования систем автоматизации, диспетчеризации технологических процессов и производств и слаботочных систем.

Перечень вопросов, выносимых на аттестацию в форме зачета:

1. Бармен для предприятия - прежде всего:

1. Официант
2. Продавец
3. Менеджер

2. К основным обязанностям бармена относится:

1. Предотвращение потерь или хищений
2. Проведение занятий по подготовке персонала с целью его соответствия требуемым стандартам
3. Обеспечение надлежащего санитарного состояния зала бара, подсобного помещения, торгово-технологического оборудования и инвентаря

3. Основной продукт, продаваемый в баре:

1. Вино
2. Коктейли
3. Закуски

4. Согласно должностной инструкции бармен несет ответственность за:

1. Сохранность платежных документов, а также товаров, посуды, инвентаря и оборудования
2. Отпуск блюд, напитков и др. с применения контрольно-кассовых машин
3. Оба ответа верны

5. Профессия бармена имеет следующие разряды:

1. 4-5
2. 1-3
3. 2-4

6. Бармен должен обладать следующими качествами:

1. Аккуратность, отзывчивость, память
2. Усидчивость, терпеливость, равнодушие
3. Индифферентность, наблюдательность, бережливость

7. Во время работы бармену запрещается:

1. Слушать и поддерживать разговор с клиентами
2. Пользоваться одеколоном или духами с сильным запахом
3. Не дожидаясь специальной просьбы, помогать гостям

8. Бармену необходимо иметь знания в области психологии обслуживания в части:

1. Этикет и манера поведения
2. Причин возникновения конфликтных ситуаций и путей их разрешения
3. Оба ответа верны

9. В какой момент стоит убирать пустой бокал клиента:

1. Перед тем, как подать счет
2. До того, как клиент получит следующий напиток
3. После того, как клиент уйдет из бара

10. В какой момент подается счет:

1. После уборки пустого бокала
2. После принятия заказа
3. Только по просьбе клиента

11. Стимулами, мотивирующими поведение бармена, являются:

1. Рентабельность бара и удовольствие клиентов
2. Личная материальная выгода и престиж профессии
3. Карьерный рост и личный авторитет

12. При обслуживании сильно опьяневшего клиента недопустимо:

1. Уменьшать дозу алкоголя
2. Отказаться от заказа
3. Обслуживать наравне с остальными клиентами

13. Приспособление для отделения коктейля ото льда называется:

1. Шейкер
2. Стрейнер
3. Джиггер

14. Мерной посудой являются:

1. Риммер, джаг
2. Джиггер, унцовка
3. Стрейнер, шейкер

15. Объем бокала Мартини составляет:

1. 25-60 мл.
2. 250-500 мл.
3. 90-160 мл.

16. Для подачи тропических коктейлей используют бокал:

1. Харрикейн
2. Шампань флюте
3. Мадерная рюмка

17. Барным инструментом, используемым для извлечения льда из льдогенератора, является:

1. Стрейнер

2. Стеклянная посуда
3. Совок

18. Для охлаждения посуды нельзя:

1. Помещать посуду в холодильник
2. Мыть стакан холодной водой
3. Засыпать в бокалы лед

19. Для нагревания стеклянной посуды нельзя:

1. Ставить на открытый огонь
2. Наполнять бокалы горячей водой
3. Нагревать паром из кофеварки

20. Флейринг – это:

1. Вращение, подбрасывание, жонглирование, балансирование с использованием бутылок, кусочков льда, барного инвентаря в процессе приготовления коктейлей
2. Приготовление авторского коктейля
3. Один из способов налива

21. Стакан хайболл не предназначен для подачи:

1. Лонг дринок
2. Соков
3. Виски со льдом
4. Микс дринок

22. Рюмка Мартини не предназначена для подачи:

1. Вермута Martini
2. Десертных коктейлей среднего объема безо льда
3. Ликеров со льдом фраппе
4. Коктейля "Мартини"

23. Стакан Олдфэшн предназначен для подачи:

1. Коктейля "Маргарита"
2. Коньяка в чистом виде
3. 100мл. вермута безо льда.
4. Ликеров с кусковым льдом

24. Допускается ли работа без Джигера?

1. Да
2. Нет
3. Только для чистых напитков
4. Если есть навык точного налива

25. Как ещё используют щипцы для льда?

1. При приготовлении гарнира
2. При перемешивании напитка
3. Только для льда
4. При приготовлении слоистого коктейля

26. Особенностью бара является:

1. Широкий ассортимент алкогольных напитков;

2. Наличие танцевальной площадки;
3. Предоставление концертной программы;
4. Наличие барной стойки;

27. Чем отличается коктейль-бар от коктейль-холла?

1. предоставляемыми услугами.
2. ассортиментом напитков.
3. вместимостью залов.
4. интерьером.

28. Айс-бакет это:

1. Емкость для фруктов.
2. Емкость для льда.
3. Подставка для бутылок.
4. Емкость для специй.

29. Драфт это:

1. Вращающийся стеллаж.
2. Установка по розливу вина.
3. Устройство для наливания содовой в напитки.
4. Установка по розливу пива.

30. Аппарат для смешивания сиропов с газом и водой:

1. Гейзер.
2. Блендер.
3. Пост-микс.
4. Шейкер,

31. Билдинг-лоток предназначен для:

1. Чистой посуды.
2. Приготовления смешанных напитков.
3. Лоток для фруктов.
4. Для хранения льда.

32. Назначение блендера:

1. Смешивание фруктов со льдом.
2. Смешивание напитков с содовой.
3. Смешивание трудносмешиваемых напитков.
4. Смешивание фруктов с напитками.

33. Используется для переливания напитков, когда нужно отфильтровать лед, плавающий в них:

1. Джигер.
2. Гейзер.
3. Стрейнер.
4. Ложка-дуршлаг.

34. Американский (бостонский) шейкер состоит из:

1. двух частей (обе металлические).
2. двух частей (стекляной и металлической).
3. трех частей (металлический стакан, фильтр, крышка мет.)

4. трех частей (стеклянный стакан, фильтр, крышка мет.)

35. Ложка-дуршлаг используется для:

1. При перемешивании коктейля.
2. При отделении напитка от льда.
3. При подаче фруктов.
4. При подаче льда.

36. Фруктовый канеллер- специальный прибор для:

1. Вырезания фруктовых шариков.
2. Вырезания твиста из цедры вручную.
3. Измельчения цедры.
4. Вырезания твиста из цедры.

37. Не является мерной посудой:

1. Джигер.
2. Унцовка.
3. Смесительный стакан.
4. Мензурки.

38. Назначение гейзера:

1. Бесперывное наливание напитков тонкой струей.
2. Порционное дозирование спиртных напитков.
3. Дозировка с электронным управлением.
4. Визуальное дозирование.

39. Используется для подачи не разбавленных крепких алкогольных напитков и для коктейлей небольшого объема, которые выпиваются одним глотком:

1. Кордиал.
2. Роке.
3. Шот.
4. Тумблер.

40. Бокал Айриш кофе используется для подачи:

1. Слоистых коктейлей.
2. Коктейлей большого объема.
3. Горячих коктейлей.
4. Кофейных коктейлей.

41. Олд-фешен не предназначен для подачи алкогольных напитков:

1. В чистом виде со льдом.
2. Крепкое спиртное в чистом виде на дробленый лед.
3. Для подачи виски.
4. Для подачи пива.

42. Бокал мартини не предназначен для:

1. Поддачи охлажденных коктейлей без льда.
2. Для коктейлей среднего объема.
3. Для подачи напитков в чистом виде.
4. Для подачи ликеров на дробленый лед.

43. Новая в России профессия «бариста» представляет собой:

1. Бармен, работающий исключительно с вином
2. Специалист по приготовлению кофе
3. Бармен, не имеющий доступа к кассе

44. Мера объема «Дэш» равна:

1. 3 мл.
2. 0,5 мл
3. 50 мл

45. Продукция в баре делится на следующие группы:

1. Алкоголь, безалкогольные напитки, сиропы, табак
2. Напитки, табак, закуски
3. Алкоголь, безалкогольные напитки

6. Составители программы

Романенко Татьяна Владимировна, преподаватель специальных дисциплин ОГАОУ «Белгородский индустриальный колледж»