

СОГЛАСОВАНО

Союз «Агентство развития
профессиональных сообществ и рабочих
кадров «Молодые профессионалы
(Ворлдскиллс Россия)»

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора по учебно-
производственной работе ГПОУ ТО
«Техникум технологий пищевых
производств»


Ю.А. Кузнецова
«12» ноября 2020.

**Основная программа профессионального обучения
по профессии «11176 Бармен»
профессиональная подготовка
с учетом стандарта Ворлдскиллс по компетенции
«Ресторанный сервис»**

г. Тула, 2020 год

**Основная программа профессионального обучения
по профессии «11176 Бармен»
профессиональная подготовка
с учетом стандарта Ворлдскиллс по компетенции
«Ресторанный сервис»**

1. Цели реализации программы

Программа профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям служащих направлена на обучение лиц, ранее не имевших профессии рабочего или должности служащего, с учетом спецификации стандарта Ворлдскиллс по компетенции «Ресторанный сервис».

2. Требования к результатам обучения. Планируемые результаты обучения

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

Программа разработана в соответствии с:

- спецификацией стандартов Ворлдскиллс по компетенции «Ресторанный сервис»;
- профессиональным стандартом «Официант/бармен» (утвержден приказом Минтруда России от 01 декабря 2015 г. № 910н);
- приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 02.07.2013 № 513 «Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение».

Медицинские ограничения регламентированы Перечнем медицинских противопоказаний Минздрава России.

Присваиваемый квалификационный разряд: 4 разряд.

1.2. Требования к результатам освоения программы

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

В результате освоения программы слушатель должен

знать:

- виды и классификации баров, планировочные решения баров, буфетов;
- ассортимент, рецептуры, современные технологии приготовления (по рецептуре сайта IBA-WORLD.COM);
- правила оформления и подачи алкогольных, слабоалкогольных коктейлей, напитков, а также закусок и изделий, реализуемых в баре;
- правила безопасной эксплуатации оборудования бара, буфета;
- принципы и приемы презентации напитков и закусок потребителям.

уметь:

- принимать заказ и консультировать потребителей по напиткам и продукции бара, буфета;
- эксплуатировать в процессе работы оборудование бара, буфета с соблюдением требований охраны труда и санитарных норм и правил;
- комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания напитков и закусок;
- готовить и презентовать фирменные напитки и закуски с элементами шоу;
- поддерживать в чистоте и порядке столы в баре, барную стойку, барный инвентарь, посуду и оборудование;
- соблюдать правила профессионального этикета.

2. Содержание программы

Категория слушателей: лица, находящиеся под риском увольнения, выпускники образовательных организаций; граждане, ищущие работу.

Трудоемкость обучения: 144 академических часа.

Форма обучения: очная.

2.2. Учебный план

| № | Наименование модулей | Всего, час. | В том числе | | | Форма контроля |
|-----------|---|----------------|-------------|--|------------------------------------|--------------------|
| | | | лекции | практич. и лаборато р. занятия | промеж . и итог.ко нтроль | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
| 1. | Раздел 1. Теоретическое обучение | 16 | 8 | 2 | 6 | |
| 1.1 | Модуль 1. Современные технологии в профессиональной сфере | 4 | 2 | - | 2 | Зачет |
| 1.2 | Модуль 2. Стандарты Ворлдскиллс и спецификация стандартов Ворлдскиллс по компетенции «Ресторанный сервис». Разделы спецификации | 6 | 2 | 2 | 2 | Зачет |
| 1.3 | Модуль 3. Требования охраны труда и техники безопасности | 6 | 4 | - | 2 | Зачет |
| 2. | Раздел 2. Профессиональный курс | 122 | 46 | 72 | 4 | |
| 2.1 | Модуль 1. Сервис Бар | 98 | 40 | 56 | 2 | Зачет или экзамен |
| 2.2 | Модуль 2. Сервис Бариста | 24 | 6 | 16 | 2 | Зачет или экзамен |
| 3. | Квалификационный экзамен: - проверка теоретических знаний; - практическая квалификационная работа (демонстрационный экзамен) | 6 | - | - | 6 | Тест ДЭ |
| | ИТОГО: | 144 | 54 | 74 | 16 | |

2.3. Учебно-тематический план

| № | Наименование модулей | Всего, час. | В том числе | | | Форма контроля |
|------------|---|----------------|-------------|--|-----------------------------------|---------------------|
| | | | лекции | практич. и лаборато р. занятия | промеж. и итог.конт роль | |
| <i>1</i> | <i>2</i> | <i>3</i> | <i>4</i> | <i>5</i> | <i>6</i> | <i>7</i> |
| 1 | Раздел 1. Теоретическое обучение | 16 | 8 | 2 | 6 | |
| 1.1 | <i>Модуль 1. Современные технологии в профессиональной сфере</i> | 4 | 2 | - | 2 | <i>Зачет</i> |
| 1.1.1 | Современные профессиональные технологии в компетенции «Ресторанный сервис» | 2 | 2 | - | - | - |
| 1.1.2 | Промежуточный контроль | 2 | - | - | 2 | Зачет |
| 1.2 | <i>Модуль 2. Стандарты Ворлдскиллс и спецификация стандартов Ворлдскиллс по компетенции «Ресторанный сервис». Разделы спецификации</i> | 6 | 2 | 2 | 2 | <i>Зачет</i> |
| 1.2.1 | Актуальное техническое описание по компетенции. Спецификация стандарта Ворлдскиллс по компетенции | 4 | 2 | 2 | - | - |
| 1.2.3 | Промежуточный контроль | 2 | - | - | 2 | Зачет |
| 1.3 | <i>Модуль 3. Требования охраны труда и техники безопасности</i> | 6 | 4 | - | 2 | <i>Зачет</i> |
| 1.3.1 | Требования охраны труда и техники безопасности | 4 | 4 | - | - | - |
| 1.3.3 | Промежуточный контроль | 2 | - | - | 2 | Зачет |

| | | | | | | |
|------------|---|------------|-----------|-----------|-----------|----------------|
| 2. | Раздел 2. Профессиональный курс | 122 | 46 | 72 | 4 | |
| 2.1 | Модуль 1. Сервис Бар | 98 | 40 | 56 | 2 | Зачет |
| 2.1.1 | Классификация баров | 2 | 2 | - | - | - |
| 2.1.2 | Оформление рабочего места бармена | 10 | 6 | 4 | - | - |
| 2.1.3 | Ассортимент и характеристика напитков бара | 16 | 10 | 6 | - | - |
| 2.1.4 | Организация обслуживания в баре | 6 | 2 | 4 | - | - |
| 2.1.5 | Методы приготовления смешанных напитков и коктейлей | 24 | 6 | 18 | - | - |
| 2.1.6 | Способы оформления коктейлей | 16 | 4 | 12 | - | - |
| 2.1.7 | Ассортимент безалкогольных коктейлей | 22 | 10 | 12 | - | - |
| 2.1.8 | Промежуточный контроль | 2 | - | - | 2 | Зачет |
| 2.2 | Модуль 2. Сервис Бариста | 24 | 6 | 16 | 2 | Зачет |
| 2.2.1 | История кофе | 2 | 2 | - | - | - |
| 2.2.2 | Кофейное оборудование. Знакомство с кофе-машиной | 4 | 2 | 2 | - | - |
| 2.2.3 | Методы приготовления кофе | 16 | 2 | 14 | - | - |
| 2.2.4 | Промежуточная аттестация | 2 | - | - | 2 | Зачет |
| 3. | Квалификационный экзамен | 6 | - | - | 6 | Тест ДЭ |
| 3.1 | Проверка теоретических знаний: тестирование | 2 | - | - | 2 | Тест |
| 3.2 | Практическая квалификационная работа: демонстрационный экзамен по компетенции | 4 | - | - | 4 | ДЭ |
| | ИТОГО: | 144 | 54 | 74 | 16 | |

2.4. Учебная программа

Раздел 1. Теоретическое обучение

Тема 1.1. Современные профессиональные технологии

Лекция 1 Современные профессиональные технологии в компетенции «Ресторанный сервис»

Практическое занятие Применение информационных технологий

Тема 1.2. Ознакомление с WSI и Ворлдскиллс Россия. Стандарт компетенции WSSS «Ресторанный сервис»

Лекция 1 История, современное состояние и перспективы движения WorldSkills International (WSI) и Ворлдскиллс Россия («Молодые профессионалы»)

Лекция 2 Актуальное техническое описание по компетенции. Спецификация стандарта Ворлдскиллс по компетенции «Ресторанный сервис»

Практическое занятие Техническое описание по компетенции «Ресторанный сервис»

Тема 1.3. Требования охраны труда и техники безопасности

Лекция 1 Требования охраны труда и техники безопасности по компетенции «Ресторанный сервис»

Тема 1.4 Промежуточная аттестация по разделу 1 Теоретическое обучение

Раздел 2. Профессиональный курс

МОДУЛЬ 1. «БАР».

Тема 2.1.1 Классификация баров

Лекция 1 История возникновения и перспективы развития баров

Тема 2.1.2 Оформление рабочего места бармена

Лекция 1 Барная посуда

Лекция 2 Инвентарь и аксессуары бара

Практическое занятие 1 Оформление рабочего места бармена

Тема 2.1.3 Ассортимент и характеристика напитков бара

Лекция 1 Крепкие алкогольные напитки

Лекция 2 Ликеры

Лекция 3 Безалкогольные напитки

Лекция 4 Аперитивы, диджестивы и микс дринки

Практическое занятие 1 Идентификация крепких алкогольных напитков и ликеров

Тема 2.1.4 Организация обслуживания в баре

Лекция 1 Приемы работы бармена за барной стойкой

Практическое занятие 1 Техника откупоривания бутылок и розлив напитков

Практическое занятие 2 Подача аперитивов и диджестивов

Тема 2.1.5 Методы приготовления смешанных напитков и коктейлей

Лекция 1 Современные технологии приготовления (по рецептуре сайта IBA-WORLD.COM), правила оформления и подачи алкогольных, слабоалкогольных коктейлей

Лекция 2 Изучение метода Билд и Мадл: назначение, использование, состав компонентов

Лекция 3 Изучение метода Стир&стрейн и Шейк: назначение, использование, состав компонентов

Практическое занятие 1 Методы приготовления коктейлей (работа с рецептурой сайта IBA-WORLD.COM)

Практическое занятие 2 Приготовление коктейлей методом Билд

Практическое занятие 3 Приготовление коктейлей методом Мадл

Практическое занятие 4 Приготовление коктейлей методом Стир&стрейн

Практическое занятие 5 Приготовление коктейлей методом Шейк

Практическое занятие 6 Приготовление 2-х классических коктейлей в 2-х экземплярах по рецептуре сайта IBA-WORLD.COM

Тема 2.1.6 Способы оформления коктейлей и приготовление льда
 Лекция 1 Изучение украшений коктейлей
 Лекция 2 Способы измельчения льда (мист, фраппе)
 Практическое занятие 1 Приготовление крастов
 Практическое занятие 2 Приготовление украшений из цитрусовых
 Практическое занятие 3 Приготовление украшений из фруктов и ягод
 Практическое занятие 4 Приготовление украшений из овощей
 Практическое занятие 5 Приготовление льда «мист» и «фраппе»
 Тема 2.1.7 Ассортимент безалкогольных коктейлей
 Лекция 1 Изучение ассортимента безалкогольных коктейлей с мороженым
 Лекция 2 Изучение ассортимента безалкогольных коктейлей с содовой, газированной и минеральной водой
 Лекция 3 Изучение ассортимента безалкогольных коктейлей с разнообразными фруктами ягодами и мятой
 Лекция 4 Изучение ассортимента безалкогольных напитков с добавлением яйца
 Лекция 5 Изучение ассортимента безалкогольных горячих и холодных пуншей
 Практическое занятие 1 Приготовление безалкогольных коктейлей с мороженым
 Практическое занятие 2 Приготовление безалкогольных коктейлей с содовой, газированной и минеральной водой
 Практическое занятие 3 Приготовление безалкогольных коктейлей с разнообразными фруктами ягодами и мятой.
 Практическое занятие 4 Приготовление безалкогольных напитков с добавлением яйца
 Практическое занятие 5 Приготовление безалкогольных холодных пуншей
 Тема 2.1.8 Промежуточная аттестация по модулю 1 «Бар»
МОДУЛЬ 2. «БАРИСТА».
 Тема 2.2.1 История кофе
 Лекция 1 История кофе. Места произрастания кофе. Виды кофе. Сбор урожая. Обработка кофейных ягод.
 Тема 2.2.2 Кофейное оборудование. Знакомство с кофемашиной.
 Лекция 1 Система одногруппной и двухгруппной машины. Кофемолка. Типы настройки помола
 Практическое занятие 1 Изучение оборудования на практике
 Тема 2.2.3 Методы приготовления кофе
 Лекция 1 Основы приготовления кофе
 Практическое занятие 1 Приготовление эспрессо
 Практическое занятие 2 Приготовление кофе без молока
 Практическое занятие 3 Методы взбивания молока
 Практическое занятие 4 Приготовление кофе с молоком
 Практическое занятие 5 Приготовление Irish Coffe
 Практическое занятие 6 Приготовление фантазийного кофе
 Тема 2.2.4. Промежуточная аттестация по модулю 2 «Бариста»

2.5. Календарный учебный график (порядок освоения модулей)

| Период обучения (недели)* | Наименование модуля |
|---------------------------|---|
| 1 неделя | Раздел 1. Теоретическое обучение. Модуль 1. Современные технологии в профессиональной сфере. |

| | |
|--|---|
| | Модуль 2. Стандарты Ворлдскиллс и спецификация стандартов Ворлдскиллс по компетенции «Ресторанный сервис». Разделы спецификации Модуль 3. Требования охраны труда и техники безопасности |
| 2 неделя | Раздел 2. Профессиональный курс. Модуль 2. Сервис Бариста |
| 3 неделя | Раздел 2. Профессиональный курс. Модуль 1. Сервис Бар |
| 4 неделя | Раздел 2. Профессиональный курс. Модуль 1. Сервис Бар |
| 5 неделя | Итоговая аттестация. Практическая квалификационная работа: демонстрационный экзамен по компетенции |
| *Точный порядок реализации разделов, модулей (дисциплин) обучения определяется в расписании занятий. | |

4. Организационно-педагогические условия реализации программы

4.1. Материально-технические условия реализации программы

| Наименование помещения | Вид занятий | Наименование оборудования, программного обеспечения |
|---------------------------------|---|---|
| <i>1</i> | <i>2</i> | <i>3</i> |
| Аудитория | Лекции | Компьютер, мультимедийный проектор, экран, доска, флипчарт |
| Лаборатория, компьютерный класс | Лабораторные и практические занятия, тестирование, демонстрационный экзамен | Оборудование, оснащение рабочих мест, инструменты и расходные материалы – в соответствии с инфраструктурным листом по компетенции Ворлдскиллс |

4.2. Учебно-методическое обеспечение программы

- техническое описание компетенции;
- комплект оценочной документации по компетенции;
- печатные раздаточные материалы для слушателей;
- учебные пособия, изданных по отдельным разделам программы;
- профильная литература;
- отраслевые и другие нормативные документы;
- электронные ресурсы и т.д.
- Официальный сайт оператора международного некоммерческого движения WorldSkills International - Союз «Молодые профессионалы (Ворлдскиллс Россия)» (электронный ресурс) режим доступа: <https://worldskills.ru>;
- Единая система актуальных требований Ворлдскиллс (электронный ресурс) режим доступа: <https://esat.worldskills.ru>.

4.3. Кадровые условия реализации программы

Количество ППС (физических лиц), привлеченных для реализации программы 2 чел.

Из них:

- Сертифицированных экспертов Ворлдскиллс по соответствующей компетенции 0 чел.
- Сертифицированных экспертов-мастеров Ворлдскиллс по соответствующей компетенции 0 чел.
- Экспертов с правом проведения чемпионата по стандартам Ворлдскиллс по соответствующей компетенции 1 чел.
- Экспертов с правом оценки демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс 1 чел.

Данные ППС, привлеченных для реализации программы

| № п/п | ФИО | Статус в экспертном сообществе Ворлдскиллс с указанием компетенции | Должность, наименование организации |
|-------|----------------------------|--|--|
| 1. | Токаренко Елена Васильевна | Эксперт с правом проведения чемпионата по стандартам Ворлдскиллс по компетенции «Ресторанный сервис» | Заместитель директора по учебно-воспитательной работе, ГПОУ ТО «Техникум технологий пищевых производств» |
| 2. | Лукичева Ирина Алексеевна | Эксперт с правом оценки демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс по компетенции «Ресторанный сервис» | Преподаватель, ГПОУ ТО «Техникум технологий пищевых производств» |

5. Оценка качества освоения программы

Промежуточная аттестация по программе предназначена для оценки освоения слушателем модулей программы и проводится в виде зачетов и (или) экзаменов. По результатам любого из видов итоговых промежуточных испытаний, выставляются отметки по двухбалльной («удовлетворительно» («зачтено»), «неудовлетворительно» («не зачтено»)) или четырех балльной системе («отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно»).

Итоговая аттестация проводится в форме квалификационного экзамена, который включает в себя практическую квалификационную работу (в форме демонстрационного экзамена) и проверку теоретических знаний (тестирование).

Для итоговой аттестации используется комплект оценочной документации (КОД) № 1.1. по компетенции «Ресторанный сервис», размещенный в соответствующем разделе на электронном ресурсе esat.worldskills.ru

6. Составители программы

Петров Владислав Александрович, менеджер компетенции «Ресторанный сервис»;

Лукин Артём Александрович, руководитель направления перспективных разработок Академии Ворлдскиллс Россия